278. MANICARETTO DI PICCIONI

Tagliateli a quarti o a pezzi grossi nelle giunture e metteteli al fuoco con una fetta di prosciutto, un pezzetto di burro e un mazzetto guarnito, condendoli con sale e pepe. Quando cominciano ad asciugare bagnateli con brodo e, a mezza cottura, aggiungete le loro rigaglie, delle animelle a pezzi, e funghi freschi tagliati a fette, od anche secchi ma fatti prima rinvenire nell'acqua calda, oppure tartufi; questi però vanno messi a cottura quasi compita. Dopo averli bagnati con del brodo, versateci, se i piccioni son due, mezzo bicchiere di vino bianco che avrete prima fatto scemare di metà al fuoco, in un vaso a parte. Continuate a farli bollire dolcemente, poi aggiungete altro pezzetto di burro intriso nella farina, oppure farina sola, per legarne la salsa, e per ultimo, avanti di mandarli in tavola, levate il prosciutto e il mazzetto, e strizzate sui piccioni un limone. Le animelle scottatele prima e spellatele se sono di bestia grossa.
In questo stesso modo si possono cucinare i pollastri giovani, guarnendoli di rigaglie invece che di animelle.