279. TIMBALLO DI PICCIONI

Questa pietanza dicesi timballo, forse dalla forma che si approssima all'istrumento musicale di questo nome.
Fate un battuto con prosciutto, cipolla, sedano e carota, aggiungete un pezzetto di burro e mettetelo al fuoco con un piccione o due, a seconda del numero delle persone che dovranno fargli la festa. Unite ai medesimi le loro rigaglie con altre di pollo, se ne avete. Condite con sale e pepe e, quando i piccioni saranno rosolati, bagnateli con brodo per tirarli a cottura, ma procurate che vi resti del sugo. Passate questo e gettatevi dei maccheroni che avrete già cotti, ma non del tutto, in acqua salata e teneteli presso al fuoco rimovendoli di quando in quando. Fate un poco di balsamella, poi spezzate i piccioni nelle loro giunture, escludendone il collo, la testa, le zampe e le ossa del groppone quando non vi piacesse di disossarli del tutto, il che sarebbe meglio. Le rigaglie tagliatele a pezzi piuttosto grossi e alle cipolle levate il tenerume. Allorché i maccheroni avranno succhiato il sugo, conditeli con parmigiano, pezzettini di burro, dadini o, meglio, fettine di prosciutto grasso e magro, noce moscata, fettine di tartufi o, mancando questi, un pugnello di funghi secchi rammolliti. Unite infine la belsamella e mescolate.
Prendete una cazzaruola di grandezza proporzionata, ungetela tutta con burro diaccio e foderatela di pasta frolla. Versate il composto, copritelo della stessa pasta e cuocetelo al forno; sformatelo caldo e servitelo subito.
Con grammi 300 di maccheroni e due piccioni farete un timballo per dieci o dodici persone se non sono forti mangiatori. Volendo potete anche dargli la forma di pasticcio come quello del n. 349.