294. COSCIOTTO O SPALLA DI CASTRATO IN CAZZARUOLA I

Per associazione d'idee, la parola castrato mi presenta alla memoria quei servitori, i quali, per un'esigenza ridicola de' loro padroni (sono sfoghi di vanità rientrata), si tagliano i baffi e le ledine da sembrare tanti castratoni, e facce da zoccolanti.
Per lo stesso motivo, cioè per la vanità delle loro padrone, sbuffano e mal si prestano le cameriere a portare in capo quelle berrette bianche, chiamate altrimenti cuffie; infatti quando non sono più giovani e non sono belle, con quell'aggeggio in capo sembrano la bertuccia. Le balie, al contrario, gente di campagna, che sente poco la dignità di sé stessa, con quei tanti fiocchi e nastri di vario colore adornate (indegne pompe, di servitù misere insegne), se ne tengono, gonfiando impettite e non s'avvedono che risvegliano l'idea della mucca quando è condotta al mercato.
Entrando in materia, dico che la buona fine di questi due pezzi di carne a me sembra di ottenerla nella seguente maniera. Prendiamo, ad esempio, la spalla e sulla medesima regolatevi nelle debite proporzioni per il cosciotto. Non ho bisogno di dirvi che il castrato deve essere di qualità fine e ben grasso, Supponiamo che la spalla sia del peso di un chilogrammo, benché possa essere anche di chilogrammi 11/2. Disossatela, steccatela con lardone, e conditela di dentro e di fuori con sale e pepe, poi arrocchiatela e legatela onde prenda una bella forma; indi mettetela in una cazzaruola con grammi 40 di burro per rosolarla, e dopo aggiungete i seguenti ingredienti:

Alcune cotenne di lardone o di prosciutto.
Un mazzetto legato composto di prezzemolo, sedano e carota.
Una cipolla intera di mezzana grossezza.
Le ossa spezzate che avrete levate dalla spalla o dal cosciotto che sia.
Dei ritagli di carne cruda, se ne avete.
Un bicchiere di brodo o mezzo soltanto.
Due o tre cucchiaiate di acquavite.

Tanta acqua fredda che il liquido arrivi poco sotto alla superficie del castrato. Coprite bene la cazzaruola e fatela bollire a fuoco lento finché il pezzo sia cotto, per la qual cosa ci vorranno da quattro e più ore se la bestia è dura. Allora passate il sugo, digrassatelo e gettate via il superfluo, cioè mandate in tavola soltanto il castrato.
Questo piatto si suol guarnire o di carote o di rape o di fagiuoli sgranati; se di carote, mettetene due grosse intere fra la carne e quando saranno cotte levatele e tagliatele a fette rotonde per aggiungerle dopo; se di rape, avvertite che non sappiano di forte per non avere ancora sentito il freddo. Dividetele in quattro parti, imbiancatele, tagliatele a dadi, rosolatele appena nel burro ed unitele al sugo, il quale deve vedersi piuttosto abbondante; se di fagiuoli, cuoceteli prima e rifateli in questo sugo.