301. SCANNELLO ANNEGATO

Non sapendo come chiamare quest'umido semplice e sano, gli ho dato il titolo di scannello annegato.

Un pezzo di carne di manzo o di vitella, tutto magro e senz'osso, tolto dallo scannello, di circa grammi 800.
Grasso di prosciutto, grammi 80.
Una grossa carota o due mezzane.
Tre o quattro costole di sedano lunghe un palmo.
Mezzo bicchiere di vino bianco asciutto, e mancando questo, due dita di marsala.

Steccate il pezzo della carne col suddetto grasso di prosciutto, tagliato in lardelli involtati nel sale e nel pepe; salatelo e legatelo onde stia unito.
Tagliate a pezzetti la carota e il sedano e metteteli in fondo a una cazzaruola piuttosto piccola ponendoci sopra il pezzo della carne e copritela d'acqua.
Fate bollire adagio a cazzaruola coperta, e quando avrà ritirato l'acqua passate dallo staccio il sugo e gli erbaggi, che poi rimetterete al fuoco insieme con la carne e col vino. Cotto che sia servitelo affettato con sopra il suo intinto.
Potrà bastare per sei persone.
Come avrete notato in questa e in molte altre ricette della presente raccolta, la mia cucina inclina al semplice e al delicato, sfuggendo io quanto più posso quelle vivande che, troppo complicate e composte di elementi eterogenei, recano imbarazzo allo stomaco. Ciò non ostante un mio buon amico, per iscambio, la calunniava. Essendo egli stato colpito da paralisi progressiva, che lo tenne infermo per oltre tre anni, non trovava altro conforto alla sua disgrazia che quello di mangiar bene, e quando ordinava il pranzo alla sua figliuola non mancava di dirle: - Bada di non darmi gl'intrugli dell'Artusi. - Questa signorina, che era la massaia di casa, avendo ricevuta la sua educazione in un collegio svizzero del cantone francese, si era colà provveduta del trattato di cucina di Madame Roubinet; e volgendo a questo tutta la sua simpatia, poco o punto si curava del mio. Gl'intrugli lamentati dal padre erano dunque di questa madama dal rubinetto, la quale, si vede, dava con questo la via, più che non farei io, alle acque torbe della cucina.