335. ZAMPA BURRATA

La trippa, per analogia di cucinatura e d'aspetto, richiama alla memoria la zampa burrata che è un piatto di carattere e di fisonomia del tutto fiorentina che va lodato perché nutriente e di natura gentile. Usandosi in Firenze di macellare bestie bovine giovani, se n'è tirato partito per far servire come alimento quello che in altri paesi si lascia unito alla pelle per farne cuoio; intendo dire delle zampe, che, dal ginocchio in giù, vengon rase dal pelo e così belle e bianche son vendute a pezzi od intere.
Prendasi dunque un buon pezzo di questa zampa e si lessi, poi si disossi, si tagli a pezzetti e si metta al fuoco con burro, sale e pepe, un po' di sugo di carne e parmigiano quando si leva. Mancando il sugo di carne, può supplire discretamente il sugo o la conserva di pomodoro.
Di questo piatto prese una solenne indigestione una signora attempata che era in casa mia, forse perché ne mangiò troppa e la molta cottura che richiede non la rese abbastanza morbida.