352. UMIDO DI RIGAGLIE DI POLLO COL SEDANO

Quando alle rigaglie di pollo si uniscono i colli, le teste e le zampe, diventa un piatto da famiglia che tutti conoscono; ma quando si tratta di farlo più gentile coi soli fegatini, creste, uova non nate, fagiuoli e anche ventrigli (purché questi li scottiate prima nel brodo e li nettiate dal tenerume), per renderlo di grato sapore e delicato, potete regolarvi nella seguente maniera:
Prima date un terzo di cottura nell'acqua salata al sedano tagliato lungo mezzo dito all'incirca. Poi fate un battutino di prosciutto grasso e magro e poca cipolla, mettetelo al fuoco con burro e quando sarà ben rosolato, versate prima i ventrigli, tagliati in tre pezzi, poi un pizzico di farina di patate, indi i fegatini in due pezzi e tutto il resto. Conditelo con sale, pepe e odore di spezie e quando avrà tirato il sapore annaffiatelo con brodo e poco sugo di pomodoro o conserva. Mettete a soffriggere a parte il sedano nel burro e quando sarà cotto versateci dentro le rigaglie, fatelo bollire ancora alquanto, se occorre brodo versatecene e servitele.