365. POLLO IN SALSA TONNATA

Prendete un busto di pollo giovane (per busto s'intende un pollo al quale siano state levate le interiora, il collo e le zampe), gettatelo nella pentola quando bolle e fatelo bollire mezz'ora che basta per cuocerlo. Quando lo levate toglietegli la pelle, ché non serve per questo piatto, disossatelo tutto e mettetelo in pezzi per condirli con sale, non tanto, pepe e due cucchiaiate d'olio. Dopo diverse ore che è rimasto ammucchiato sopra un vassoio, copritelo con la seguente salsa. Dato che il busto da crudo sia del peso di grammi 600 circa, prendete:

Tonno sott'olio, grammi 50.
Capperi strizzati dall'aceto, grammi 30.
Acciughe, n. 3.
Prezzemolo un pugno, ossia tanto che dia il colore verde alla salsa.

Le acciughe nettatele dalle scaglie e dalle spine. Il prezzemolo tritatelo fine con la lunetta e poi pestatelo nel mortaio con tutto il resto per ridurre il composto della salsa finissimo. Tolto dal mortaio mettetelo in una scodella e diluitelo con quattro cucchiaiate d'olio e mezzo cucchiaio d'aceto. Con la metà di questa salsa inzafardate il pollo e con l'altra metà copritelo onde faccia più bella mostra, ma con tutto ciò, rimanendo sempre un piatto di poco grata apparenza, potete adornarlo, quando lo mandate in tavola, con due uova sode tagliate a spicchi messevi per contorno. Potrà bastare per sei persone ed è un cibo appetitoso, opportuno per principio a una colazione o ad un pranzo per gente di poco appetito, nei giorni caldi, quando lo stomaco trovasi svogliato.
Per raschiare e pulir bene il mortaio di cose morbide o liquide, come questa salsa, è molto a proposito una grossa fetta di patata cruda.