412. SEDANI PER CONTORNO

Gli antichi, ne' banchetti, s'incoronavano colla pianta del sedano, credendo di neutralizzare con essa i fumi del vino. Il sedano è grato al gusto per quel suo aroma speciale; per questo e per non esser ventoso merita un posto fra gli erbaggi salubri. Preferite quello di costola piena e servitevi solo delle costole bianche e del gambo, che sono le parti più tenere. Eccovi tre maniere diverse per cucinarlo; per le prime due sarà bene che diate ai pezzi la lunghezza di 10 centimetri, e per la terza di 5 soltanto. Il gambo dopo averlo sbucciato, tagliatelo in croce, e lasciatelo unito alla costola, poi fate bollire quest'ortaggio in acqua alquanto salata non più di cinque minuti e levatelo asciutto:
l°. Mettetelo a soffriggere nel burro, poi tiratelo a cottura col sugo di carne e uniteci del parmigiano quando lo mandate in tavola.
2°. Ammesso che i sedani da crudi. siano dai grammi 200 ai 250, ponete in una cazzaruola grammi 30 di burro e un battutino con grammi 30 di prosciutto, grasso e magro, tritato fine insieme con un quarto di cipolla di media grandezza. Aggiungete due chiodi di garofano e fate bollire. Quando la cipolla avrà preso colore, versate brodo e tirate il soffritto a cottura. Allora passate ogni cosa e ponete il sugo in un tegame ove i sedani stiano distesi, conditeli con una presa di pepe, perché il sale non occorre, e mandateli in tavola col loro sugo.
3°. Infarinatelo, immergetelo nella pastella n. 156 e friggetelo nello strutto o nell'olio; oppure, che è meglio, dopo averlo infarinato, immergetelo nell'uovo, panatelo e friggetelo. Quest'ultima cucinatura de' sedani si presta più delle altre per contorno agli umidi di carne coll'intinto dei quali li bagnerete.