

431. CAVOLFIGLIORE COLLA BALSAMELLA

I cavoli tutti, siano bianchi, neri, gialli o verdi, sono figliuoli o figliastri di Eolo, dio dei venti, e però coloro che il vento non possono sopportare rammentino che per essi queste piante sono vere crocifere, così chiamate perché i loro fiori portano quattro petali in forma di croce. Levate a una grossa palla di cavolfiore le foglie e le costole verdi, fatele un profondo taglio in croce nel gambo e cuocetela in acqua salata. Tagliatela poscia a spicchietti e tiratela a sapore con burro, sale e pepe. Mettetela in un vassoio che regga al fuoco, buttateci sopra un pizzico scarso di parmigiano, copritela tutta colla balsamella del n. 137 e rosolatene la superficie. Servite questo cavolfiore caldo come tramesso o, meglio, accompagnato da un umido di carne o da un pollo lessato.