435. BROCCOLI ROMANI

Questi broccoli, di cui a Roma si fa gran consumo, hanno le foglie di un verde cupo e il fiore nero o paonazzo.
Nettateli dalle foglie più dure e lessateli. Tolti dall'acqua bollente gettateli nella fredda e, dopo strizzati bene, tritateli all'ingrosso e gettateli in padella con lardo vergine (strutto), condendoli con sale e pepe. Tirato che abbiano tutto l'unto, annaffiateli con vino bianco dolce, continuate a strascinarli in padella finché l'abbiano tutto assorbito ed evaporato, indi serviteli ché saranno lodati.
Eccovi un altro modo di cucinar questi broccoli che così, senza lessarli, riescono migliori. Servitevi soltanto del fiore e delle foglie più tenere; queste tagliatele all'ingrosso e il fiore a piccoli spicchi. Mettete la padella al fuoco con olio in proporzione e uno spicchio d'aglio tagliato a fettine per traverso. Quando l'aglio comincia a rosolare gettate da crude in padella prima le foglie e poi il fiore, sale e pepe per condimento, e via via che, bollendo, si prosciugano rimestandoli sempre, andateli bagnando con un gocciolo d'acqua calda e, quasi a cottura completa, col vino bianco. Non potendo darvi di questo piatto le dosi precise abbiate la pazienza di far qualche prova (ne fo tante io!) per accertarvi del suo gusto migliore.