530. COSCIOTTO DI CASTRATO ARROSTO

La stagione del castrato è dall'ottobre al maggio. Dicesi che si deve preferire quello di gamba corta e di carne color rosso bruno. Il cosciotto arrostito offre un nutrimento sano e nutriente, opportuno specialmente a chi ha tendenza alla pinguedine.
Prima di cuocerlo lasciatelo frollare diversi giorni, più o meno a seconda della temperatura. Prima d'infilarlo allo spiede battetelo ben bene con un mazzuolo di legno, poi spellatelo e levategli, senza troppo straziarlo, l'osso di mezzo. Dopo, perché resti tutto raccolto, legatelo e dategli fuoco ardente da principio, e a mezza cottura diminuite il calore. Quando comincia a gettare il sugo, che raccoglierete nella leccarda, bagnatelo col medesimo e con brodo digrassato, nient'altro. Salatelo a cottura quasi completa; ma badate che non riesca troppo cotto né che sanguini e servitelo in tavola col suo sugo in una salsiera e perché faccia miglior figura involgete l'estremità dell'osso della gamba in carta bianca frastagliata.