554. PICCIONE IN GRATELLA

La carne di piccione per la quantità grande di fibrina e di albumina che contiene, è molto nutriente ed è prescritta alle persone deboli per malattia o per altra qualunque cagione. Il vecchio Nicomaco nella Clizia del Machiavelli, per trovarsi abile a una giostra amorosa, proponevasi di mangiare uno pippíone grosso, arrosto così verdemezzo che sanguigni un poco.
Prendete un piccione grosso, ma giovine, dividetelo in due parti per la sua lunghezza e stiacciatele bene colle mani. Poi mettetele a soffriggere nell'olio per quattro o cinque minuti, tanto per assodarne la carne. Conditelo così caldo con sale e pepe, e poi condizionatelo in questa maniera: disfate al fuoco, senza farlo bollire, 40 grammi di burro; frullate un uovo e mescolate l'uno e l'altro insieme. Intingete bene il piccione in questo miscuglio e dopo qualche tempo involtatelo tutto nel pangrattato. Cuocetelo in gratella a lento fuoco e servitelo con una salsa o con un contorno.