

005. SUGO DI CARNE CHE I FRANCESI CHIAMANO SALSA SPAGNUOLA

Questo trovato culinario dal quale si ottiene il lessò, un umido ed un buon sugo, mi sembra bene indovinato ed economico, imperocché si utilizza ogni cosa e il sugo può servire in tutti quei piatti in cui fa d'uopo.

Prendete un chilogrammo, compreso l'osso o la giunta, di carne magra di manzo e da questa levatene grammi 400 tagliata in bracioline; col resto fate, come di consueto, il brodo con litri 1 1/2, a buona misura, di acqua.

Coprite il fondo di una cazzaruola con fettine di lardone e prosciutto e di alcuni pezzetti di burro, trinciateci sopra una cipolla e su questa collocate distese le bracioline. Quando la carne avrà preso colore, a fuoco vivo, dalla parte sottostante, bagnatela con un ramaiuolo del detto brodo, poi voltatela onde colorisca anche dall'altra parte, e dopo versate un altro ramaiuolo di brodo, indi condite con sale, un chiodo di garofano oppure nove o dieci chicchi di pepe contuso e un cucchiaino di zucchero. Versate ora tutto il resto del brodo, aggiungete una carota tagliata a fette e un mazzetto guarnito che può essere composto di prezzemolo, sedano e di qualche altra erba odorosa. Fate bollire adagio per circa due ore, poi levate le bracioline, passate il sugo e digrassatelo. Con questo potete bagnare la zuppa del n. 38 e servirvene per dar sapore ad erbaggi oppure, condensandolo con un intriso di farina di patate e burro, condire minestre asciutte. La farina di patate si presta meglio di quella di grano per legare qualunque sugo.