

040. ZUPPA ALLA SPAGNUOLA

Prendete un petto di pollastra o di cappone, tagliatelo a pezzetti e mettetelo a cuocere nel burro a fuoco lento; conditelo con sale e pepe. Se non basta il burro bagnatelo col brodo. Levate il petto asciutto e nell'intinto che resta gettate una midolla di pane, grande quanto un pugno, e con brodo fate un poco di pappa soda. Questa col petto cotto versateli nel mortaio e, aggiuntivi due rossi d'uovo e poco odore di noce moscata, pestate ogni cosa ben fine e il composto lasciatelo in luogo fresco onde assodi. Al momento di adoperarlo, che può essere anche il giorno appresso, fate cadere sulla spianatola un velo di farina e sopra alla medesima tritate col composto un bastoncino grosso un dito o meno e con un coltello infarinato tagliatelo in tanti pezzetti, tutti uguali, che arrotonderete colle mani imbrattate di farina, per farne tante pallottole della grandezza di una nocciuola o meno. Gettatele nel brodo bollente e dopo cinque o sei minuti di bollitura versatele nella zuppiera dove avrete collocato avanti del pane a dadini soffritto nel burro o nel lardo vergine; oppure, che sarà anche meglio, se, per pane, vi servite della zuppa ripiena del numero 32. Potrete così ottenere una minestra signorile bastevole per dieci o dodici persone.