

066. ZUPPA ALLA CERTOSINA

Grammi 500 di pesce minuto di diverse specie potranno bastare per una zuppa da servirsi a quattro o cinque persone. Fate un battuto con un quarto di cipolla, prezzemolo e sedano; mettetelo al fuoco con olio, e colorito che sia, versateci il pesce, bagnandolo quando è asciutto con acqua, sugo di pomodoro o conserva; sale e pepe per condimento. Lasciatelo cuocer bene e poi versate l'acqua occorrente per la zuppa: un litro o poco più fra prima e dopo potrà bastare. Passate il tutto dallo staccio o da un colino, strizzando bene, e rimettetelo al fuoco per fargli alzare il bollore e per versarlo adagio adagio nella zuppiera, ove avrete disfatte avanti due uova con tre cucchiariate di parmigiano. Prima di mandare la zuppa in tavola, gettateci il pane, il quale, a piccoli dadi, può essere soltanto arrostito, oppure fritto nell'unto che più vi aggrada: burro, olio o lardo. Le uova col parmigiano, se non vi dispiace di vederle rapprese a stracci, si possono anche frullare a parte e versarle nella pentola, mescolandole fortemente, quando il brodo è a bollore.

Si dice che il Granduca di Toscana, avendo trovata eccellente questa zuppa in un convento di frati, mandò colà il suo cuoco ad impararla; ma il cuoco, benché molto abile fosse, non riusciva a farla buona come quella dei frati, perché questi non volevano far sapere al Granduca che usavano il brodo di cappone invece dell'acqua.