

243. SALSICCIA COLLE UOVA

Le uova e la salsiccia messe insieme pare non si trovino in cattiva compagnia, come non vi si trova la carnesecca tagliata a dadi; se le prime sono sciocche, le seconde sono saporite e si forma una lega che piace a molti, benché si tratti di piatti ordinari.

Se la salsiccia è fresca spaccatela in due parti per il lungo e mettetela a cuocere in un tegame senz'unto né condimento, perché ne contiene di per sé stessa; se è stagionata tagliatela a fette e levatene la pelle. Appena la salsiccia sarà cotta, scociate le uova e servitela quando queste saranno rapprese. Per ogni rocchio comune di salsiccia, basta un solo uovo o al più due.

Se le salsicce fossero troppo magre sarà bene cuocerle con un po' di burro o di lardo. Se invece di salsiccia si tratta di carnesecca, aggiungete un pezzettino di burro e le uova versatele dopo averle frullate a parte.