

286. CIGNALE FRA DUE FUOCHI

Tenetelo in una marinata come quella della lepre n. 531 per 12 o 14 ore. Levato da questa, asciugatelo con un canovaccio e poi preparatelo nella seguente maniera. Collocate nel fondo di una cazzaruola tre o quattro fette di lardone sottili come la carta, ponete il pezzo del cignale sopra alle medesime, conditelo con sale e pepe e aggiungete una cipolla intera, un mazzetto guarnito, un pezzetto di burro e, se il cignale fosse un chilogrammo circa, mezzo bicchiere di vino bianco. Distendete sul pezzo della carne altre tre o quattro fette dello stesso lardone e copritelo con un foglio unto col burro, che vi stia aderente. Cuocetelo con fuoco sotto e sopra e quando accenna a prosciugarsi, bagnatelo con brodo. Cotto che sia, passate il sugo senza spremerlo, digrassatelo e unitelo al cignale quando lo mandate in tavola.