

317. QUENELLES

Le quenelles costituiscono un piatto di origine e di natura francese, come apparisce dal nome, che non ha corrispondente nella lingua italiana, e fu inventato forse da un cuoco il cui padrone non aveva denti.

Vitella di latte, grammi 120.

Grasso di rognone di vitella di latte, grammi 80,

Farina, grammi 50.

Burro, grammi 30.

Uova, uno e un rosso.

Latte, decilitri 2.

Nettate bene la carne dalle pellicche e il grasso dalle pellicine che lo investono e, dopo averli pesati, tritateli più che potete col coltello e con la lunetta, indi pestateli nel mortaio finché non sian ridotti a una pasta finissima.

Fate una balsamella con la farina, il burro e il latte soprannotati e quando sarà diaccia uniteci la roba pestata, le uova, il condimento di solo sale e mescolate ben bene ogni cosa insieme. Distendete sulla spianatoia un velo di farina, versateci sopra il composto e, leggermente infarinato, tiratelo a bastoncino in modo da ottenere 18 o 20 rocchi, simili alle salsicce, lunghi un dito.

Mettete dell'acqua al fuoco in un vaso largo e quando bolle gettateci le quenelles; fatele bollire 8 o 10 minuti e le vedrete rigonfiare. Allora con la mestola un po' forata levatele asciutte e servitele sguazzanti nella salsa di pomodoro n. 125, a cui aggiungerete alcuni funghi freschi o secchi (che avrete cotti avanti nella salsa medesima) e alcune olive in salamoia, alle quali leverete il nocciolo. Alla salsa di pomodoro potete sostituire il sugo di carne, oppure guarnire con le quenelles un intingolo di rigaglie e animelle. Si possono fare anche con la carne bianca dei polli o con la polpa del pesce e questa quantità può bastare per cinque persone.

Se vi servite della salsa di pomodoro, che è la più opportuna per questo piatto di gusto molto delicato, legatela con un intriso composto di grammi 30 di burro e un cucchiaino di farina, versandola nel medesimo quando avrà preso sul fuoco il color nocciuola.