

328. LOMBO DI MAIALE RIPIENO

Per lombo qui s'intende un pezzo di lombata dalla parte che non ha costole.

Lombo di maiale, chilogrammi 1.

Rete di maiale, grammi 100.

Magro di vitella di latte, grammi 100.

Prosciutto grasso e magro, grammi 50.

Mortadella, grammi 50.

Midollo, grammi 30.

Parmigiano grattato, grammi 30.

Un rosso d'uovo.

Odore di noce moscata a chi piace.

Rosolate nel burro la vitella di latte e tanto questa che il prosciutto e la mortadella tritateli coi coltello e poi pestateli nel mortaio per ridurli finissimi. Versate questo pesto sul tagliere, unitevi il midollo, il parmigiano e il rosso d'uovo, conditelo scarsamente con sale, pepe e noce moscata, e con la lama di un coltello riducetelo a poltiglia tutta eguale. Ora levate il grasso superficiale alla lombata, disossatela e poi tagliatela in sette od otto braciucole, ma in modo che restino tutte unite alla base per poterle aprire come i fogli di un libro e sopra ad ognuna di queste appiccate una cucchiata della detta poltiglia; poi unitele insieme per formarne un rotolo che spolverizzerete di sale e pepe e legherete stretto con lo spago. Fatto ciò copritelo con la rete di maiale, legandola con un filo onde vi stia aderente, e cuocetelo a lento fuoco in cazzaruola senza null'altro. Tre ore di cottura potranno bastare e servirà per otto persone.

È un piatto buono, tanto caldo che freddo, e non grave; ma servito caldo potrete mandarlo in tavola accompagnato da un erbaggio rifatto nel suo unto. Per tagliarlo a fette devesi trinciare non nel senso delle divisioni, ma pel contrario, che così farà bella mostra.