

356. LESSO RIFATTO ALL'INGLESE

L'arte culinaria si potrebbe chiamare l'arte dei nomi capricciosi e strani. Toad in the hole, rospo nella tana; così chiamasi questo lesso rifatto, il quale, come osserverete dalla ricetta, e come sentirete mangiandolo, se non è un piatto squisito sarebbe ingiuria dargli del rospo.

A Firenze mezzo chilogrammo di carne da lesso, che può bastare per tre persone, resta, netta dell'osso, gr. 350 circa e, prendendo questa quantità per base, frullate in un pentolo un uovo con grammi 20 di farina e due decilitri di latte. Tagliate il lesso in fette sottili e, preso un vassoio che regga al fuoco, scioglieteci dentro grammi 50 di burro e distendetelo sopra questo, poi conditelo con sale, pepe e spezie. Quando avrà soffritto da una parte e dall'altra spargetegli sopra una cucchiata colma di parmigiano e poi versate sul medesimo il contenuto del pentolo. Lasciate che il liquido assodi e mandatelo in tavola.