

# Così la festa si celebra a tavola

## Prelibato menu sulla base delle ricette di Pellegrino Artusi

Una selezione delle ricette per le feste dalla celeberrima *Scienza in cucina* di **Pellegrino Artusi**. La pubblica l'editore **Interlinea** con il titolo *Il menu delle feste. Ricette della tradizione per Natale e l'anno nuovo* (pagine 80, euro 10). Dal cappone ai dolci natalizi propone numerosi menu per trascorrere non solo un Natale gustoso, ma anche pranzi e cene per Capodanno e la Befana. Una proposta tra le tante? Cappelletti in brodo, crostini di fegatini di pollo, cappone con sformato di riso, panforte di Siena e gelato di mandorle tostate.

E una ricetta completa: il plum-pudding. «Parola inglese che vorrebbe dire budino di prugne, benché queste non c'entrino affatto. Fate un composto nel quale, per ogni uovo che serve a legarlo, entri la quantità dei seguenti ingredienti: zucchero in polvere, grammi 30; zibibbo, grammi 30; uva sultanina, grammi 30; midolla di pane fine, grammi 30; grasso d'arnione di castrato, grammi 30; cedro can-

dito, grammi 15; arancio candito, grammi 15; rhum, una cucchiata. Allo zibibbo levate i semi. I frutti canditi tagliateli a filetti corti e sottili. Il grasso d'arnione, se non potete averlo di castrato, prendetelo di vitella, e tanto questo che la midolla di pane tagliateli a dadini minutissimi, levando al grasso le pellicole. Fate un miscuglio d'ogni

cosa, avendo frullate prima le uova a parte, e lasciatelo in riposo per qualche ora; poi mettetelo in un tovagliuolo e legatelo bene stretto con uno spago per formare una palla. Ponete al fuoco una pentola d'acqua e quando bolle immergetelo nella medesima, in modo che non tocchi il fondo del vaso, lasciandolo bollire adagio tante ore quante sono

le uova. Levatelo dal tovagliuolo con riguardo, fategli al disopra una pozzetta e, versato in essa un bicchierino o due di cognac o di rhum che si spanda per tutto il dolce, dategli fuoco e così caldo e in fiamme mandatelo in tavola per esser tagliato a fette e mangiato quando la fiamma è estinta. Tre uova basteranno per sei persone».



