



GLI ANTIPASTI

ANTIPASTI FREDDI

Anche in pranzi di modeste pretese, l'antipasto freddo è ormai d'uso comune. Esso comprende tutti quegli alimenti che precedono il vero pasto e sono atti a stuzzicare l'appetito e a predisporre lo stomaco all'ingestione delle vivande di più alto valore nutritivo che costituiscono il pranzo.

Riteniamo perciò doveroso, in questo libro che vuol essere l'amico e la guida di ogni buona massaia, di non trascurare questa parte che ha la sua importanza.

La massaia, costretta dall'arrivo di ospiti inattesi a improvvisare un pranzo, può guadagnare del tempo prezioso presentando un buon antipasto. Ma per non appesantire il lavoro, ci limiteremo a dare le norme generali per ogni singolo gruppo di antipasti, indirizzando l'abilità inventiva, il buon gusto e la fantasia della massaia alla preparazione degli antipasti più svariati, specificando le singole ricette laddove è fondamentalmente indispensabile.

In linea generale occorre tener presente:

I). Gli antipasti freddi, di regola, andrebbero serviti soltanto in colazioni, pranzi o cene che non comportano minestre.

II). Gli antipasti, non facendo rigorosamente parte del pranzo, si possono anche sopprimere senza nuocere alla sua armonia.

III). Gli antipasti possono essere composti d'ogni sorta di alimenti, ed in assortimento, nella medesima portata.

IV). Dato il carattere e lo scopo dell'antipasto, non è consigliabile l'uso di vivande troppo sostanziose e ricche di sughi, salse e ripieni.

V). L'abilità inventiva, la fantasia e il buon gusto nella preparazione e nella presentazione degli antipasti sono gli elementi principali di successo.

Elementi dell'antipasto. — Gli elementi fondamentali per la preparazione degli antipasti sono: il burro (semplice o variamente preparato); i cosiddetti salati (cioè, salumi diversi, tra i quali primeggia il prosciutto); le verdure fresche e i sottaceti; le acciughe; le sardine; i frutti di mare (specialmente le ostriche); il caviale; i gamberi di mare e d'acqua dolce; le olive; il tonno; i carciofini; i crostini; le tartine, ecc.

Ortaggi crudi, freschi

Nell'accingersi a preparare erbaggi da consumarsi crudi, la massaia tenga presente che su di essi possono trovarsi i germi di malattie provenienti dalla concimazione, dalla polvere e dai diversi contatti. Occorrono, quindi, lavature energiche, ripetute e prolungate, ad acqua corrente, in modo di arrivare alle più nascoste pieghe, specialmente nelle parti vicine alle radici.

Possono servire come antipasti:

il *sedano*, che avrete cura di scegliere bianco e possibilmente a canna piena;

i *finocchi*, ben polposi;

i *carciofi*, che devono essere teneri e a cui devono essere tolte le foglie dure;

i *peperoni grossi*, che aprirete tagliandoli a spicchi e a cui toglierete i semi (potrete valervi anche di quelli posti in commercio preparati in scatole: in questo caso li taglierete a giuliana);

i *cetrioli*, che devono essere teneri e possibilmente senza semi. Tagliateli a fette sottili, spolverateli con sale fino e lasciateli macerare per almeno un quarto d'ora;

i *rapanelli* o *ravanelli*, a cui lascerete soltanto le foglioline e di cui raschierete leggermente la superficie.

Tutti questi erbaggi crudi, freschi, possono essere serviti tanto da soli che insieme. In pranzi di una certa importanza vengono posti in tavola su vassoi di servizio, provvisti degli speciali tovagliolini frangiati, ripiegati e disposti con arte, oppure in eleganti cestelli. La loro disposizione è affidata al buon gusto di chi li prepara. Evitare le eccentricità e ricordare che, il più delle volte, la vera eleganza è costituita dalla semplicità. Il condimento comune è il *pinzimonio* (V. N. 267), ma si servono anche con salse piccanti (capperate, alicate, ecc.) (V. *Salse*).

COMBINAZIONI E VARIANTI

1. Pomodori alla russa. — Scegliete pomodori poco maturi, rotondi, sodi. Toglietene i semi, scavando dalla parte del gambo. Conditeli con sale, pepe, limone o aceto (procedimento che chiamasi marinatura), un'ora prima di servirli.

Prima di servirli, capovolgeteli e lasciateli sgocciolare; indi riempiteli con insalata russa al cucchiaino (V. *Insalata russa*, N. 929). Mettetevi sopra uno spicchio o una lamella di uovo sodo. Guarnite con foglie di prezzemolo (V. Tav. XXI).

Nota. — I pomodori, svuotati e marinati come sopra, si prestano ad essere farciti con più sorta di sostanze dadolate e passati, legati con salse di magro (pesci, crostacei, bottarghe, ecc.: all'olio o lessati).

2. Tecche di peperoni. — Scegliete dei peperoni di Voghera, verdi, non troppo grossi. Tagliateli a metà, toglietene i semi e le pellicole. Riempiteli con dadolate di polpe di pesce legate con salsa tartara (V. N. 254). Sormontate con cappelletto di peperone rosso.

Frutta fresca per antipasto

Si usa servire la frutta alla fine del pranzo, ma alcune varietà di frutta servono egregiamente anche come antipasti.

Tra queste citiamo:

i *poponi* o *meloni*, che devono essere scelti tra le qualità migliori, tagliati a spicchi e privati delle bucce, serviti su vassoio, con ghiaccio pestato: accompagnano generalmente il prosciutto o il salame crudo serviti su piatto a parte;

i *fichi*, che devono essere della migliore qualità e serviti su vassoi, con foglie di fico e disposti con arte: anch'essi accompagnano i salumi.

Ortaggi cotti

3. Patate cotte, farette. — Scegliete patate ben formate, ovali; cuocetele e, raffreddate che siano, pelatele. Scavatele, con lo scavaverdure, a navicella e riempitele con una dadolata di uova sode e acciughe salate legate con maionese, spolverando con prezzemolo finemente tritato.

Si servono su vassoio, contornati da foglie di prezzemolo o, più elegantemente, sopra tovagliolini ripiegati.

4. Barbabietole cotte, farette. — Sceglietene a polpa rossa, preferibilmente cotte al forno. Se sono grosse, dividetele in tre parti. Scavate a navicella e riempite con dadolate di tonno all'olio legato con salsa tartara. Sormontate con un funghetto all'olio o con una oliva. Si servono come si è detto sopra per le patate.

5. Fondi di carciofi, farette. — Quando i carciofi non sono più teneri e si vendono quindi a buon mercato, si possono utilizzare i fondi per un ottimo antipasto.

Togliete le foglie e ponete i fondi in acqua acidulata; poi lessateli in acqua salata a mezza cottura. Lasciateli raffreddare e poi riempiteli con burro di tonno (V. *Burri composti*, N. 195) e sormontate con una lamella di cetriolino verde.

Si servono come detto sopra per le patate e le barbabietole.

Nota. — Oltre ai sopradescritti, si prestano ad essere farciti: i sedani rapa prelesati; le cipolle prelesate, divise orizzontalmente in due, svuotate al centro a guisa di coppette; i cetrioli prelesati, raffreddati e svuotati.

Si servono tutti su vassoio di servizio, meglio se provvisto di tovagliolo, possibilmente contornati da ciuffetti di prezzemolo.

6. Verdure in guazzetto o alla greca. — Preparazione generale: tagliate le verdure, precedentemente pulite e lavate, a pezzetti, e mettetele in una teglia coprendole con brodo (o acqua) e vino bianco secco in parti uguali. Aggiungetevi un po' d'olio d'oliva, alcune cipolline fresche, sale quanto basti, qualche granello di pepe e pochissimo lauro. Fate cuocere a fiamma viva per circa mezz'ora. Servitele fredde, col loro guazzetto, su navicelle di terraglia.

I sedani si scelgono teneri, si tagliano in quattro e si prelessano mettendoli in acqua bollente per alcuni minuti prima di procedere come sopra.

I finocchi si tagliano in quattro e si prelessano pure per una decina di minuti, aggiungendo una buccia di limone.

Dei carciofi si scelgono i più teneri e si dividono in quattro i più grossi, lasciando interi i piccoli. Non occorre prelessamento.

Della scorzonera si raschiano e si lavano bene le radici, si tagliano a pezzetti e si prelassano per alcuni minuti.

Ortaggi sott'olio e sott'aceto

Si trovano in commercio già preparati in diversi modi, all'uso nazionale e straniero. Però raramente si servono soli, ma in varietà ed in unione (specialmente i tipi più fini, come: carciofini, olive farcite, funghetti, ecc.) a salumi, pesci in composta, ecc.

Tutti questi ortaggi, una volta posti in compostiera, si irrorano con olio d'oliva.

Insalate per antipasto

Per quanto le insalate si accompagnino comunemente alle carni arrostate, molte di esse possono egregiamente servire d'antipasto, purchè si prestino ad essere ben presentate. Non esistendo una regola fissa, la massaia può sbizzarrirsi in molteplici combinazioni. Diamo alcuni esempi:

7. Insalata di pomodori. — Tagliate i pomodori a fette non troppo sottili; levate i semi e lasciate bene scolare. Disponetele in cristalliera, a scaglie di pesce, e versatevi sopra del pinzimonio precedentemente preparato (al limone potete sostituire l'aceto, usando però parcamente). Mettete in mezzo un grumolo di sedano aperto, poi spolverate con prezzemolo tritato.

8. Insalata di barbabietole. — Sceglietele ben rosse; lessatele o cuocetele al forno. Quando sono raffreddate, pelatele e tagliatele a fette sottili. Conditele con sale, pepe, olio ed abbondante aceto. Mettetele in coppa di cristallo e spolverate con bianco d'uovo tritato.

9. Insalata di uova sode. — Scegliete pomodori rotondi, maturi, ma consistenti: tagliateli a metà, togliete i semi e marinateli per un'ora. Riempiteli poi con uova sode tagliate a piccoli dadi, legandoli con maionese piuttosto consistente. Spruzzate con prezzemolo tritato la sommità, sormontandola con filetto d'acciuga al capperò.

10. Insalata di sedano e finocchio. — Scegliete sedani bianchi a canna piena e finocchi polposi, lavateli bene e tagliate il sedano a tronconi prima, indi a strisce sottili nel senso della larghezza; il finocchio, a fette grosse prima, indi a striscioline come il sedano. Legate con salsa maionese abbondante e piuttosto piccante per l'aggiunta di senape. E' consigliabile prepararle alcune ore prima per ottenere una buona macerazione. Servite in coppe di cristallo.

11. Insalata Macedonia. — E' l'insalata di legumi cotti vari (patate, carote, fagiolini, cavolfiore, piselli, barbabietole, ecc.), tagliati a dadi e legati con salsa maionese accentuata di pepe. Si mette in cristalliera, a cupola, lisciando col coltello. Si decora la superficie con fette di uova sode, lamelle di barbabietola e cetriolini verdi.

12. Insalata di tonno. — Disponete su una navicella di maiolica del tonno all'olio tagliato a fette un po' grosse, alternandole con fette di piccoli pomodori non troppo maturi. Contornate la navicella con cipolline novelle tagliate finissime. Irrorate con pinzimonio o col condimento solito per insalata.

13. Insalata di carni bianche in maionese. — La massaia economa e intelligente deve saper trarre profitto di tutto. Avendo a disposizione, ad esempio, degli avanzi di carne, può preparare delle gustosissime insalate per antipasto.

Con carni bianche cotte: disossate le carni, tagliatele a giuliana e legatele con maionese. Spolverate con erbe aromatiche (prezzemolo, basilico, ecc.) finemente tritate. Servite in insalatiera, contornando con spicchi di uova sode.

14. Insalata di testina o piedini di vitello. — Lessate bene; disossate e tagliate a filetti mentre sono ancora caldi. Condite con salsa verde alla francese (*vinaigrette*) (V. N. 262).

15. Insalata savoiarda. — Si può approfittare del manzo lessato, freddo, d'avanzo. Tagliate il manzo a fette sottili ma piuttosto larghe; dei cetrioli all'aceto a fette sottili e larghe (tagliate per il lungo), dei peperoni rossi, crudi od abbrustoliti, tagliati a giuliana; una cipolla tritata finemente; qualche filetto d'acciuga. Condite con una salsa composta di olio d'oliva, sale, pepe, aceto e rinforzatela con senape.

(Chi non tollerasse la cipolla cruda, può *imbianchirla*, cioè farla bollire, ma, appena alzato il bollore, metterla in acqua fredda perchè mantenga il suo aspetto bianco).

Antipasti di salumi

Tutti i salumi, purchè serviti freddi, di ottima qualità e finemente tagliati, servono per antipasto.

Diamo pertanto alcuni suggerimenti che riteniamo utili:

I). In pranzi d'importanza, l'antipasto di salumi comporta sempre la guarnizione di gelatina e burro fresco lavorato.

II). È di buon gusto servirne sullo stesso piatto soltanto una o al massimo due qualità. Molte qualità sullo stesso piatto creano imbarazzo nel commensale e rendono scomodo il servizio in tavola.

I salumi si possono presentare:

- I) su *piatti volanti*;
- II) in montaggi su rialzi di fantasia;
- III) in compostiera.

Per piatti volanti si intendono i piatti preparati al momento e presentati direttamente ai convitati. I montaggi su rialzi comprendono quelle preparazioni a carattere monumentale che si pongono in tavola prima del servizio e sono atti a suscitare l'ammirazione dei convitati: queste richiedono molta abilità e fantasia e sono generalmente di pertinenza dei cuochi e dei salumieri specialisti.

La preparazione dei piatti volanti è invece semplicissima. Eccovi alcune norme:

disponete i salumi a corona, entro il cavo del piatto e non sui bordi; mettete un ciuffo di prezzemolo ben verde al centro e gelatina ai bordi; servite burro freschissimo su piattino a navicella, a parte.

Oppure:

disponete i salumi a semicerchio e mettete burro lavorato in forma di cespuglio al centro e, più sotto, ai fianchi, guarnizioni di gelatina, sottaceti, ecc.

Se si tratta di salume a fetta larga (ad esempio il prosciutto), disponetelo trasversalmente, lungo il cavo del piatto, a pieghe, e contornate la gelatina con due cespuglietti di burro lavorato sulle due testate.

In ogni caso il bordo del piatto deve essere lasciato libero dal salume. Sul bordo devono stare soltanto le bordure, che possono essere di gelatina o di sottaceti fini. Il vassoio pieno fino all'orlo è indice di cattivo gusto.

SALUMI IN COMPOSTIERA

Vi sono due specie di compostiere. Le compostiere semplici, generalmente di cristallo, formate dai soli scomparti, e le compostiere speciali a varie forme con legature e basamenti in metallo. La compostiera semplice richiede sempre il sottopiatto adatto, con o senza tovagliolo ripiegato.

La compostiera è poco indicata per antipasti di soli salumi: la si usa preferibilmente per antipasti misti, grassi e magri. Pur tuttavia se ne possono comporre di effetto grazioso. La disposizione dei salumi in compostiera richiede leggerezza di mano e fine buon gusto.

Se ne metta una qualità per ogni scompartimento, alternando i toni di colore, in modo che il tutto risalti armonicamente.

SALUMI AL CORNETTO

Il prosciutto cotto, la lingua e il salsiccone, affettati, sono i salumi che più si prestano ad essere accartocciati a guisa di cornetti. Disponeteli a corona su piatto di servizio rotondo, in modo che la punta sia volta verso il centro. Con l'aiuto di un coltellino da cucina, introducete della gelatina tagliata a piccoli dadi, che servirà anche a sostenere il cornetto. Al centro, mettete un cespuglietto di burro lavorato e, tra un cornetto e l'altro, dei ciuffetti di prezzemolo.

Antipasti misti

Per gli antipasti misti (salumi, sottaceti fini, sardine, acciughe, legumi crudi, ecc.), si può usare tanto la compostiera che il vassoio.

Per quelli in compostiera, si tenga presente di alternare con buon gusto le diverse qualità, in modo che la presentazione riesca anche esteticamente gradita. Quando non si abbia a disposizione una compostiera, si possono disporre gli antipasti su piatto grande, a largo bordo, imitando la compostiera. In tal caso procedete come segue: mettete le diverse qualità a gruppi ben distinti e distanziati tra loro, a guisa di raggera, e un mucchietto al centro.

Negli spazi lasciati tra una qualità e l'altra, disponete altrettante file di rosette di burro o di riccetti ricavati con l'arricciaburro. Disponete poi, tutt'intorno, dei *crostoni di gelatina* ritagliati a forme geometriche mediante l'asportapezzo (V. Tav. XXII, semplificata a scopo di chiarezza).

Antipasti di pesci e crostacei

16. Il caviale. — Preferite quello a grani piuttosto grossi, di color chiaro, quasi trasparente. Servitelo in coppa di cristallo o di porcellana circondata da ghiaccio tritato. Accompagnate con fette di pane di segale imburrate e con spicchi di limone.

17. Filetti di acciuga all'olio. — I filetti d'acciuga all'olio, tanto arrotolati che distesi, vengono comunemente serviti su navicelle di porcellana, irrorati d'olio di oliva e circondati da burro lavorato e spicchi di uova sode. Si servono anche più semplicemente, in compostiera, cosparsi di prezzemolo tritato e irrorati con olio d'oliva.

18. Sardine sott'olio. — Levatele dalla scatola in modo da non romperle, stendetele su navicella; irrorate con olio d'oliva e circondate con ricci di burro.

19. Filetti d'aringa all'olio e sgombri sott'olio. — Procedete come si è detto sopra per le acciughe e le sardine.

Variante nella disposizione. — Acciughe, sardine e sgombri si possono disporre su piatto di servizio ovale, a guisa di ventaglio aperto, in modo che le code siano volte verso il centro. Sotto il centro si dispone un ciuffo di prezzemolo ben verde; ai lati, cespugli di burro lavorato e spicchi d'uova sode.

20. Tonno all'olio. — Tagliate, a fette piuttosto grosse, un bel pezzo di ventresca di tonno all'olio. Disponete queste su navicella di maiolica od in compostiera e accompagnate con burro lavorato, rapanelli rossi (ben mondati e lavati) e spicchi di limone.

Oppure, più elegantemente: disponete le fette a guisa di ventaglio aperto, su piatto ovale, mettendole una sull'altra a scaglia di pesce e bordandole superiormente con burro lavorato. Sotto il centro del ventaglio mettete un bel ciuffo di prezzemolo, ed ai lati, due cespuglietti di rapanelli con attaccate le foglioline tenere. Bordate il piatto con mezze fette di limone alternate con dischetti di cetriolini verdi.

21. Acciughe di Cristiania (Kilks). — Sono piccole acciughe norvegesi, in salamoia, che si possono trovare in commercio presso i migliori salumieri.

Si dispongono su piatto a navicella, lasciando un poco della loro salamoia e accompagnando, a parte, con burro fresco.

22. Sardine affumicate (Sprotten). — E' un prodotto tedesco. Si trovano in commercio in scatolette di legno. Le più grasse sono le migliori. Levate le teste e spuntate le code; disponetele su navicelle e irroratele con olio d'oliva, sugo di limone e poco vino bianco.

Devono essere preparate alcune ore prima del servizio affinché s'imbevano della loro marinatura.

23. Salmone affumicato. — Si acquista già affettato dal salumiere. Per una presentazione elegante occorrono fette piuttosto larghe e non troppo sottili. Tagliate poi a triangolo e, ripiegando due degli angoli, formate dei cornetti. Disponeteli a corona, su piatto di servizio rotondo, in prossimità del bordo, con le punte rivolte al centro. Nel centro del piatto mettete un cespuglietto di burro lavorato e nello spazio, tra la punta di un cornetto e l'altro, dei ciuffetti di prezzemolo ben verde.

24. Anguilla affumicata di Kiel. — E' prodotto tedesco. Tagliate a piccoli filetti e irrorate con olio d'oliva e limone. Potete servirla tanto su navicella che in compostiera.

25. Anguilla di Comacchio. — Prodotto commerciale italiano. Togliete il nero che eventualmente possa essere rimasto. Tagliate le anguille a dischetti e servitele su navicella o in compostiera, irrorando con olio d'oliva.

26. Antipasto misto di magro. — I filetti d'acciughe o d'aringhe, le sardine, gli sgombri,

il tonno all'olio, le acciughe norvegesi, il salmone affumicato, ecc., possono essere serviti in varietà come antipasto ricco, di magro, in compostiera, nella quale si può disporre anche burro lavorato e ortaggi crudi (sedani, finocchi, rapanelli), al *pinzimonio* oppure sottaceti fini (carciofini, funghetti, olive farcite, ecc.).

27. Lumache alla Borgogna. — Preferite le lumache cosiddette di vigna o di siepe, che abbiano il coperchietto bianco (perchè migliori e già purgate), accertandovi che siano tutte vive. Lavatele in acqua e mettetele a bollire per una decina di minuti. Estratte dall'acqua, levatele dal guscio, con l'aiuto di uno spuntone. Levate il nero (sacchetto intestinale); soffregatele fortemente con un po' di sale perchè perdano la bava e rilavatele e risciacquatele prima in acqua calda e poi in quella fredda. Così pulite e portate di nuovo all'ebollizione sono pronte per la cottura definitiva. Cuocete a fuoco dolce, per due ore, in acqua e vino bianco, sale e pepe e il solito mazzetto di verdure aromatiche, lasciando restringere il liquido. Quando le lumache saranno raffreddate, rimettetele nei gusci (che avrete in precedenza bolliti con un po' di soda e lasciati asciugare) e coprite l'apertura con uno strato di burro alla Borgogna (fatto con burro ammolito e amalgamato con poco aglio lessato e mantecato, scalogno e prezzemolo tritato, sale e un pizzico di pepe), lisciando bene. Si servono in tegamini a scomparti appositi, che vengono messi in forno caldo per sette od otto minuti prima di portarle in tavola.

28. Gamberi. — Acquistateli vivi e di color verde chiaro. Togliete loro il budello, stringendo la pinna che è in mezzo alla coda e tirando piano.

Lavateli bene e metteteli a cuocere per dieci minuti in acqua bollente, con vino bianco, un po' d'aceto, o meglio limone, e aggiungete una cucchiata d'olio (per render lucide le loro carapacce), salando il doppio del normale. Aggiungete inoltre alcuni grani di pepe, una cipollina, sedano e carote affettati, semi di finocchio (erba bona). Fate bollire a fuoco ardente, rimastando qualche volta col cucchiaino a paletta di legno. Cotti e ben scolati, disponeteli, ancora caldi, a forma di piramide, su un piatto di servizio munito di tovagliolo ripiegato e di mucchietti di foglie di prezzemolo.

29. Gamberetti. — Procedete come si è detto per i gamberi, riducendo di qualche minuto la cottura. Scolateli, tagliate le zampine e disponeteli a cespuglio in navicella, su mucchietti di prezzemolo, oppure in compostiera.

I gamberetti servono per lo più per guarnizioni di magro.

Nota. — Nei servizi di cerimonia, si servono le sole code sgusciate, disponendole su navicella bordata con lamelle di limone o foglie di prezzemolo, e si accompagnano con salsa maionese e salsa tartara (V. N.ri 249 e 254) al cucchiaino.

30. Scampi. — Procedete nella cottura come si è detto per i gamberi, ma per 12 minuti. Lasciateli intiepidire poi nel loro brodetto. Si servono normalmente soltanto le code, presentandoli come si è detto sopra per i gamberetti, accompagnati con burro lavorato, burro d'acciuga e salsa maionese.

Gli scampi sono migliori e più pieni dal febbraio all'aprile.

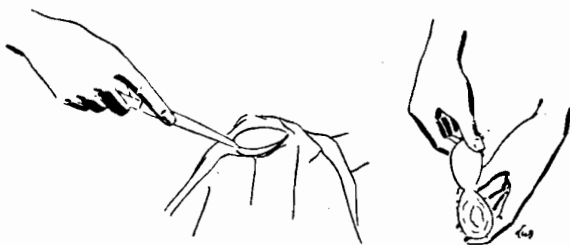
31. Aragostine alla malonese. — Per antipasto si adoperano di preferenza le piccole (calcolandone mezza per persona), servendole nel modo più semplice.

Procedete come si è detto per i sopradescritti crostacei. Immergetele vive in acqua bollente e prolungate la cottura fino a 15 minuti, se trattasi di aragoste che non sorpassino il peso di 250 grammi. Lasciatele intiepidire nel loro brodetto. Diventate fredde, tagliatele a metà per il lungo. Pulitele, asciugatele, poi riempite i vuoti delle carapacce con salsa maionese al cornetto rigato (V. *Uso del cornetto*). Servitele su vassoio con tovagliolo ripiegato e, sopra, uno strato di prezzemolo, contornandolo con limone foggato a piacere.

Frutti di mare

Sotto questo nome generico vengono considerati tutti quei molluschi di mare che sono contenuti in conchiglie o in ricci. Si servono crudi, nei loro alvei, ben freddi, accompagnati da piccole tartine di pane burrato. È bene servirli soltanto in colazioni e desinari di famiglia e tra intimi.

32. Ostriche. — Sceglietele pesanti e ben chiuse, indici di freschezza. Apritele alcuni istanti prima di servirle. L'apertura delle ostriche richiede una certa pratica: tenete



Come si aprono le ostriche

ferma l'ostrica con la mano sinistra protetta da un tovagliolo, introducete la punta di un coltellino non flessibile fra le valve, staccando il coperchio superiore disarticolandolo alla base.

Staccate con la punta del coltellino la polpa, incrostate i gusci su ghiaccio finemente tritato e servite su piatto fondo di servizio. Se non ritenete di accompagnarle, a parte con mezzi limoni, insaporitele con pochissimo pepe macinato e sugo di limone. Servite, nello stesso tempo, piccole tartine di pane imburato.

Antipasti d'uova

Anche le uova possono servire per antipasto freddo, a condizione che sian di confezione leggera e preparate con buon gusto. Per gli antipasti freddi si usano le uova sode, le affogate o incamiciate e le mollicce (V. *Cottura delle uova*, N.ri 287 e 294).

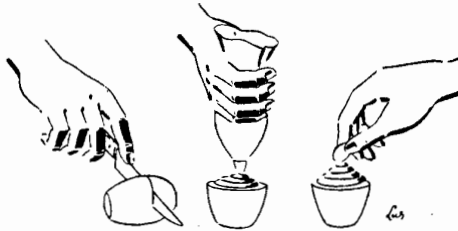
33. Uova sode alla maionese. — Cuocete le uova per 10 minuti. Tagliatene una fettina da ambo i lati (perchè l'uovo appoggi bene sul piatto) e poi dividete l'uovo in due, per il lungo. Disponete le mezze uova in una cristalliera bassa a fondo piatto e coprite di salsa maionese, applicando ad ogni uovo una rotella di cetriolino verde. Mettete la cristalliera su piatto di servizio adatto e servite in tavola.

34. Uova farcite. — (Dosi per 6 uova). Cuocete le uova per 10 minuti. Lasciatele raffreddare; spianate con un coltellino le opposte estremità e poi tagliatele a metà in senso orizzontale. Togliete, con precauzione, i tuorli. Mettete insieme ai tuorli due acciughe al sale (in precedenza pulite e private della lisca), e 70 grammi di burro ben duro. Passate il tutto al setaccio di crine e stemperate ben bene il composto, poi dategli sapore con sale, pepe ed una stilla di succo di limone. Mediante il cornetto (V. *Uso del cornetto*) riempite le cavità degli albumi e sovrapponetevi un dischetto di cetriolino verde o di peperone rosso. Disponeteli su piatto di servizio con una bordura di sottaceti fini, lavorati e combinati con buon gusto.

Nota. — Nella preparazione dei ripieni, si può sostituire al burro di acciughe la salsa maionese, tenuta alquanto dura; il *paté* di fegato; i burri composti con altri generi; le salse gelatinate. Le uova così preparate prenderanno il nome della sostanza prevalente nel ripieno, perciò si avranno: *uova al burro d'acciuga; uova alla maionese; uova al paté, ecc.*

Data la piccolezza dei vuoti da riempire, è indispensabile tenere i ripieni passati al setaccio e le salse gelatinate piuttosto dure, affinché si possa dar loro la forma a cupola.

35. Uova farcite all'italiana. — (Dosi per 6 uova). Cuocete le uova, come di consueto, per 10 minuti. Mozzatele alla base e tagliatele, verticalmente, a tre quarti. Togliete



Come si preparano le uova farcite

i tuorli e uniteli a due alici private della lisca; passate al setaccio e aggiungete 50 grammi di maionese, 50 grammi di funghi sottaceto finemente tritati, un pizzico di sale e di pepe. Preparate il ripieno e unite un foglio di gelatina diluita con pochissima acqua a bagno maria.

Riempite i vuoti usando il cornetto rigato (V. *Uso del cornetto*). Coprite il fondo del piatto di servizio con gelatina, disponendo le uova prima che la gelatina sia completamente rappresa. Sormontate con dischetti di peperone rosso o cetriolino verde e velate con gelatina semirappresa. Bordate il piatto con sottaceti foggianti a piacere.

36. Uova alla Strasburgo. — Prendete delle uova sode, e, raffreddate che siano, sguosciatele, tagliatele a tre quarti, verticalmente, e accuratamente togliete i tuorli. Preparate delle tartellette (V. N.ri 420 e 421), stendendo uno strato di gelatina bianca, e applicate nel mezzo un medaglione o basamento di *paté* di fegato grasso. Riempite col cornetto rigato le uova con *paté* di fegato, al quale aggiungerete un poco di burro fresco ridotto a manteca. Sormontate con una lamella di tartufo nero. Incastrate le uova nel basamento di *paté*, in modo che restino ben salde, e velatele con gelatina. Servitele su vassoio munito di tovagliolino ripiegato.

37. Uova al prosciutto. — Preparate delle uova « affogate » (V. N. 294) fredde e ben parate e avvolgetele a fagottino con larghe fette di prosciutto cotto. Disponetele su fondo di gelatina chiara e velatele pure con gelatina. Guarnite con legumi variamente foggianti. Bordate il piatto con crostoni di gelatina.

Barchette e tartellette



Sono quelle pastellette ovali e rotonde, dentellate, confezionate con pasta per tartellette e cotte in bianco. Le barchette differiscono dalle tartellette, oltre che per la loro forma, per la

loro apparecchiatura, che si fa generalmente con polpe di pesci, di crostacei e guarniture di magro.

Le tartellette, di forma rotonda e dentellate, sono generalmente riservate alle apparecchiature di grasso, come polpe di volatili, selvaggina e guarniture miste. È bene che siano piuttosto piccole. Le combinazioni di queste guarniture sono svariatissime.

38. Barchette all'acciuga. — Riempite al cornetto le barchette con burro d'acciuga (V. *Burri composti*) leggermente corretto con succo di limone e cognac, aggiungendo gelatina di pesce semirappresa.

Sormontate con filetto d'acciuga arrotolato con due rombetti di cetrioli verdi ai lati, e velate (V. *Gelatine*). Servite su vassoio con tovagliolo ripiegato.

39. Barchette d'aragosta. — Guarnite le barchette con salsa tartara collata (V. *Salse*) e ponete al centro un ovale di coda d'aragosta. Decorate con tartufi neri. Velate con gelatina di pesce.

40. Tartellette regina. — Mettete in un piccolo stampo da timballo una dadolata di bianco di pollo e lingua cotta, ben rossa, legata con salsa besciamella gelatinata.

Quando è ben raffreddato, sformatelo e velatelo con la stessa salsa gelatinata semirappresa. Rassodatasi la salsa, collocate il timballetto su tartelletta rotonda dentellata. Sulla sommità, collocate un anello di carota ben colorita. Velate il tutto con gelatina chiara.

Tartine

Se ne preparano di varie specie: le più semplici, sono fatte di due fette di pane comune sovrapposte; per quelle di lusso, dette *cuscinetti* o *canapé*, si usa generalmente il pane a cassetta (il cosiddetto *pan carré*). In generale, tutte le qualità di pane (pane nero, integrale, di segale, ecc.), comprese le diverse specialità delle varie regioni, possono essere usate per le tartine, e ogni sorta di commestibile si adatta per la loro preparazione.

Naturalmente il tipo di pane, le dimensioni, la più o meno raffinata preparazione e presentazione, variano a seconda della loro destinazione o servizio.

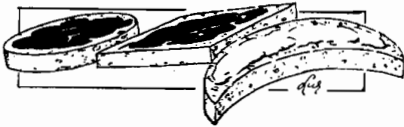
TARTINE COMUNI (SANDWICHS)

Norme generali per la preparazione. — Usate due fette di pane senza crosta, tagliate in forma rettangolare (meglio se di pane a cassetta, o *carré*), lunghe 8 centimetri e larghe 4, se si tratta di tartine comuni per mense fredde; più grandi, se devono servire per merende o colazioni al sacco; più piccole, se per servizio di *buffet*. Spalmate una fetta, e da una sola parte, con burro rammolito, semplice o mostardato (cioè con aggiunta di senape), e guarnite a piacere con uno o più dei seguenti elementi principali: salumi diversi, arrostiti all'inglese, bianco di pollo a fette sottili, lamelle di uova sode, filetti d'alici di acciughe, sardine, salmone affumicato, caviale, *paté* di fegato. Coprite poi con l'altra fetta di pane, facendola combaciare esattamente, e comprimate leggermente.

Le tartine per *buffet*, oltre che più piccole, devono essere di più delicata fattura. Tagliate quindi le guarniture a piccolissimi dadi e ricoprite le fette sulle quali avrete in precedenza spalmato il burro, mostardato o no, a seconda delle qualità delle guarniture. Sovrapponete l'altra fetta, comprimete leggermente. Le tartine preparate molto tempo prima dell'uso dovranno essere tenute coperte e sotto leggera pressione, allo scopo di evitarne il raggrinzimento e l'essiccazione.

41. Panetti riempi. — Prendete dei piccoli panetti al latte, di forma rotonda od ovale. Incideteli superiormente asportandone i coperchietti e svuotate in parte i panetti. Imburратeli. Così preparati potete riempirli con moltissime varietà di dadolate legate con salse o spume diverse. Ad esempio: dadolate di prosciutto cotto, di pollo, di selvaggina, legate con besciamella; di caviale, di acciughe, di polpe di crostacei o di legumi cotti, legati con maionese. Si servono in cestelli o su piatto con tovagliolo.

TARTINE SCOPERTE «CANAPÈ»



I *canapé* sono le tartine raffinate. Sono formati di una sola fetta di pane midolloso (tipo inglese) dello spessore di mezzo centimetro, a forma varia (rettangolare, rotonda, ovale, ecc.). Sono burrati e spalmati con guarniture fini (caviale, salmone, acciughe, fegato d'oca, prosciutto cotto o crudo, lingua, passati di crostacei e di pesci). Tutte le guarniture, meno il prosciutto crudo, devono essere ridotte a piccolissimi dadi.

Esempi:

42. «Canapé» al caviale. — Preparateli di forma rotonda e spalmateli di burro fresco. Mascherate con caviale fresco, ben granito, e orlate con perle di burro mediante il cornetto.

43. «Canapé» all'acciuga. — Preparateli di forma rettangolare, spalmandoli leggermente di burro. Stendetevi uno strato di tuorlo d'uova sode passate allo staccio. Disponete obliquamente dei sottili filetti d'acciuga intrecciatisi a guisa di inferriata obliqua. Orlate col cornetto, con perle di burro all'acciuga.

44. «Canapé» di gamberetti. — Preparateli di forma rotonda, mascherando con burro di gamberetti (V. N. 198). Mettete in mezzo una rosa di code sguosciate di gamberetti e un capperò al centro. Orlate con burro di gamberetti, usando il cornetto.

45. «Canapé» di salmone affumicato. — Preparateli di forma rettangolare e burrateli con burro semplice. Guarnite con una fetta sottile di salmone affumicato. Orlate con perle di burro, usando il cornetto.

