

*Pellegrino Artusi*

## ***POLPETTONE all'USO ZINGARO***

Questa dose potrà bastare per quattro persone;

*Tonno sott'olio* gr. 500

*Peperoni gialli* n. 2

*Panel del giorno avanti* gr.300

*Olive nere* gr. 100

*Uova* n. 2

*Latte* decilitri 2

*Olio* tre cucchiaiate

*Burro* gr. 20

*Pangrattato* gr.40

*Panna della più fine* decilitri 0,5

*Costole di sedano lunghe un palmo* n.3

*Prezzemolo* alcune foglioline

Avendo a disposizione olive taggiasche il piatto ne guadagnerebbe. Passare i peperoni sulla fiamma onde spellarli con facilità, soffregandoli nella carta gialla; mondarli, privarli dei semi e tagliarli a pezzetti. In una ampia padella, fare soffriggere il sedano a sottili fettine, e quando avrà preso il colore aggiungere il peperone e far cuocere per il tempo di un saluto ad una bella dama. Mettere nel frattempo il pane ad ammollare nel latte dopo avergli fatto alzare il bollore. Aggiungere il tonno, dopo averlo sbriciolato con una forchetta, e lasciare che si ritiri. In successione, sempre girando, aggiungere olive snocciolate, il pane ammollato e strizzato, prezzemolo, sale e pepe. Lasciare quindi raffreddare. In una ciotola riprendere il composto, intridendolo con le uova, e lavorandolo bene colle mani; poi legare con la detta panna. Si una quindi una teglia di alluminio e si spolverizzi con la metà del pangrattato; versare quindi il composto, coprire la superficie con resto del pangrattato e cuocerlo nel forno o vnel forno da campagna.