

T4

De re coquinaria VII, 7, 1

Stomaco di maiale

L'uso delle interiora di maiale è documentato già nella tradizione greca. Lo stomaco, in questo piatto, è servito ripieno di carne e di spezie.

Stomaco di porco: vuota bene, lava con aceto e sale e poi con acqua, e poi farcisci con questo ripieno: mescola polpa di porco battuta e tritata con tre cervelli snervati e uova crude; a questo aggiungi pinoli e pepe in grani, e tratta il tutto con la salsa seguente: trita pepe, levistico¹, silfio, anice, ginepro, un po' di ruta², salsa della migliore qualità e un po' d'olio. Riempi lo stomaco lasciando del gioco perché non scoppi durante la cottura. Chiudi alle estremità e metti in una pentola d'acqua bollente. Togli e pungi con l'ago perché non scoppi. A metà cottura togli e appendi al camino perché prenda il colore, poi fallo bollire di nuovo sino a cottura completa con salsa, vino, un po' d'olio. Apri con il coltello e servi assieme a sale e ligustico³.

1. levistico: pianta diffusa in Europa, dalle proprietà diuretiche, detta anche sedano di montagna.

2. ruta: pianta erbacea dall'odore sgradevole, impiegata in medicina.

3. ligustico: pianta aromatica, oggi scomparsa.