

Il GAY lessato



Contrariamente a quanto viene detto per la gallina, il gay vecchio non fa buon brodo. E' meglio sceglierne uno tra i 35 e i 40 anni, quando cioè tendono a metter su un poco di pancetta -che non sia non eccessiva, però- e si dedicano ormai a sport che non richiedano grandi sforzi. I giovani ruspanti, in genere più grezzi e meno delicati, rendono di più allo spiedo oppure in una grigliata mista.

Prendere quindi un buon gay, non troppo grasso e non troppo magro, spogliarlo completamente (ricordatevi di togliere anche l'orologio), depilarlo con cura, lavarlo ben bene anche sotto le ascelle e dietro le orecchie e poi pulirlo completamente delle interiora.

Metterlo in una pentola capace, con una quantità adeguata di carote già pulite, gambi di sedano, cinque o sei cipolle, qualche patata sbucciata, una manciata di sale grosso e una mezza dozzina di anici stellate o di chiodi di garofano per dargli un po' più di aroma. Cuocere a fuoco medio per almeno 12 ore, schiumando il brodo di tanto in tanto.

Servire il gay lessato con una salsina di finocchio fresco su di un bel letto di riso in bianco. Il brodo è ottimo per cappelletti o linguine.

++++
*Sicuramente sarete incuriositi dalla foto di cui sopra: è opera di uno straordinario fotografo-artista, **HARALD SEIWERT**, che ho recentemente trovato sul suo sito personale <http://www.cumrades.com>. Questa foto è solo una delle tante sue foto una più bella, allettante e divertente dell'altra, che vi conviene non perdere. La foto è qui riprodotta col suo permesso = ©2004, Harald Seiwert - all rights reserved*