

# *Pellegrino Artusi*



*A tavola con l'Artusi  
ricette per tutto l'anno*





I Quaderni dell'Archivio della Città – n. 2



In copertina: Pinocchio, il Gatto e la Volpe all'Osteria del Gambero Rosso. Illustrazione di Carlo Chiostri per *Pinocchio Le avventure di un burattino* di Carlo Collodi. Firenze, R. Bemporad & Figlio, 1912

In 4<sup>e</sup> di copertina: Il Pescatore "sul punto di buttar Pinocchio nella padella". Illustrazione di Carlo Chiostri per *Pinocchio Le avventure di un burattino* di Carlo Collodi. Firenze, R. Bemporad & Figlio, 1912

Le illustrazioni di Carlo Chiostri per Pinocchio apparvero nell'edizione del 1901 di R. Bemporad & Figlio oggi ristampata da Giunti Editore, Firenze, con il titolo: *Le avventure di Pinocchio. Storia di un burattino*.

**A TAVOLA  
CON L'ARTUSI**

*Ricette per tutto l'anno*



P. O. Archivi e Collezioni Librarie Storiche  
Carnevale 2013

I^ Edizione, P.O. Promozione e Accoglienza Turistica in  
collaborazione con P.O. Sistema Documentario Integrato Area  
Fiorentina, 2009

II^ Edizione, P.O. Archivi e Collezioni Librarie Storiche, 2013  
A cura di L. Brogioni e G. M. Manetti.

Redazione e impaginazione: G. M. Manetti, A. Giordani, R. Saettone

## INDICE

Luca Brogioni

*Continuare a fare gli italiani: la fortuna editoriale di un ricettario*

Giulio M. Manetti

*Una cucina per la Nazione e ... Pinocchio diventò italiano*

Luciano Artusi

*Pellegrino Artusi: L'Uomo, il Letterato, il Gastronomo*

Pellegrino Artusi

*Ricette per tutto l'anno*

I testi delle ricette sono tratti da: *La scienza in cucina e l'Arte di mangiar bene* di Pellegrino Artusi. Dai pranzi suggeriti, per ciascun mese, dall'autore in calce al suo volume ne sono stati scelti 12 (uno al mese) cui sono state associate le relative ricette (con esclusione di quelle non numerate così come nell'originale).



## ***Continuare a fare gli italiani*** **la fortuna editoriale di un ricettario**

Nella storia della pubblicazione e diffusione del grande libro di ricette italiane *La scienza in cucina e l'Arte di mangiar bene. Manuale pratico per le famiglie* di Pellegrino Artusi emerge ancora meglio la figura del suo autore e editore. Un editore accorto e attento a non lasciare fondi di magazzino di invenduti, ma allo stesso tempo fortemente deciso a non rinunciare alla diffusione della sua opera per i dinieghi o la scarsa considerazione degli editori ufficiali.

Pellegrino Artusi esprime al meglio quella voglia di azione e di affermazione propria dello spirito risorgimentale e dei primi anni unitari che avevano liberato non solo il paese da un controllo straniero e da strutture localiste e asfissianti, ma soprattutto le energie personali e individuali.

Una liberazione che era stata costruita e voluta da ampi strati della popolazione e che coinvolgeva, non solo i ceti medi intellettuali e professionali, ma anche i ceti popolari cittadini, contadini, borghesi e nobili. Una testimonianza di questo è data dalla presenza negli archivi torinesi dei fogli matricolari dei partecipanti alla spedizione dei “mille” di Garibaldi dove, ai 1089 sbarcati a Marsala, si aggiunsero fino alla battaglia del Volturmo oltre 50.000 volontari provenienti da tutte le regioni italiane con significative partecipazioni dall'estero come nel caso della Legione ungherese.

Le delusioni per il difficile cammino del processo unitario e gli echi dei conflitti in atto nelle regioni meridionali non coinvolgevano il ceto medio che aveva effettivamente potuto godere di nuove possibilità di commercio ed investimento.

Allo spirito romantico si era affiancato, se non sostituito, uno spirito di volontà e di affermazione personale che riecheggia le teorie selfphiste anglosassoni di Benjamin Franklin e Samuel Smiles divulgate in Italia dall'editore Barbera e dal rettore dell'università di Torino, lo zoologo darwiniano Michele Lessona

autore di *Volere e potere*, figure che legavano indissolubilmente la loro attività all'epopea risorgimentale e alla crescita del paese, pervade certamente l'attività di Pellegrino Artusi e vedremo poi anche quella del suo socio nell'avventura editoriale, il tipografo Salvatore Landi.

La professione commerciale dell'Artusi aveva dato risultati così positivi che si era potuto dedicare allo studio delle lettere con pubblicazioni su Foscolo e Giusti e alla cura dell'arte del "buon gusto" sperimentando e codificando la nuova *Scienza in cucina*.

La ricerca della pubblicazione dell'opera lo fa quindi incontrare con un altro personaggio rappresentativo delle nuove figure professionali legate allo sviluppo in Firenze di società editrici e tipografiche.

Tra gli editori ricordiamo Felice Le Monnier, un francese rifugiatosi a Firenze dopo la repressione parigina del 1830 che, con la sua "Biblioteca nazionale", si fece alfiere del sentimento italiano; i fratelli Alessandro e Felice Paggi che con la "Biblioteca italiana" e la "Biblioteca scolastica" formarono le nuove generazioni e passarono la loro esperienza agli eredi Roberto e Enrico Bemporad; Gaspero Barbera, piemontese, che si inserì nella corrente del rinnovamento culturale con la solida "Collezione scolastica", la "Collezione gialla" e la "Collezione diamante" curata dal giovane Carducci; Adriano Salani, imbattibile diffusore di letteratura popolare verso ampi strati della popolazione e Giulio Cesare Sansoni con le collane di alta cultura e di studi universitari.

Tra i tipografi ricordiamo Federico Bencini con i figli Amerigo e Giuseppe specializzati in pubblicazioni politico-amministrative a elevata tiratura; Giovanni Carnesecchi maestro nella stampa di pubblicazioni scientifiche; Francesco Stianti che con la sua capacità tecnica riuscì a impiantare un grande stabilimento tipografico al servizio del mondo editoriale italiano; Enrico Ariani che con il genero Armando Paoletti diede vita a una importante

dinastia tipografica e editoriale che acquisì anche la casa editrice Le Monnier e Salvatore Landi il tipografo che realizzò la pubblicazione del ricettario dell'Artusi.

Landi (1831-1911) era un autodidatta formatosi nel duro lavoro dell'apprendistato nelle tipografie fiorentine. Iniziò a lavorare da bambino alla tipografia Bencini, passò poi alle tipografie Rebagli, Niccolai, Le Monnier e Stamperia Reale. Negli anni '60 divenne proto (capo operaio) nella tipografia Cenniniana e poi alla «Gazzetta d'Italia» fino a metter su nel 1876 un'azienda propria: la «Tipografia dell'Arte della stampa». Landi cercò di far rivivere la tradizione con i nuovi mezzi tecnici, criticando sia gli eccessi decorativi, sia la trascuratezza di molti tipografi, risultando premiato a livello internazionale per i suoi lavori di qualità. Fu anche un diffusore della tecnica professionale e come autore realizzò, nel 1893, il manuale Hoepli, *Tipografia: guida per chi stampa e fa stampare*.

La prima edizione de *La scienza in cucina e l'arte di mangiar bene* uscì «per i tipi di Salvatore Landi» nel 1891, in veste sobria ed economica, in sole 1000 copie, tale era il timore di un insuccesso. Timore giustificato dal rifiuto di tanti editori che consideravano il ricettario un prodotto esclusivamente francese. La storia fu del tutto diversa, il connubio tra il gentiluomo e il tipografo funzionò. L'opera con la sua lingua del parlare quotidiano toscano era comprensibilissima a tutti, le ricette accurate e l'intercalare spiritoso dell'autore, eredità delle origini romagnole, diventarono una miscela dalla lettura piacevole. La sua veste grafica e il formato della pubblicazione furono trovati funzionali, tanto da esser ancor oggi riproposti in edizioni anastatiche o fac-similari.

Alla prima edizione ne seguì una seconda nel 1895 e una terza nel 1897 con tirature ogni volta raddoppiate, mentre la responsabilità editoriale abbandonò la formula antichizzata per uscire presso la «Tipografia di Salvatore Landi».

Con la quinta edizione la diffusione si fece più significativa e da

quel momento Pellegrino si avvalese anche della distribuzione di una società editrice e libreria affermata, la Roberto Bemporad & Figlio, di Enrico Bemporad e sul volume comparirà anche l'indicazione "si vende presso l'Autore e presso R. Bemporad".

Artusi curò personalmente le edizioni finché ebbe vita realizzandone ben 14 fino al 1910, correggendole e integrandole sempre con nuove ricette e indicazioni. In particolare con la terza edizione del 1897 Artusi effettuò un notevole aumento delle ricette portando il volume da 392 pagine a 510. Con la quattordicesima edizione del 1910 (l'ultima curata direttamente dall'autore) introdusse anche un'appendice: *La cucina per gli stomaci deboli*, che insieme alle altre ricette nel tempo integrate fece arrivare il volume a 615 pagine con ben 790 ricette.

Il successo era stato goduto pienamente dal suo autore, ma da quel momento le edizioni si moltiplicarono e anche gli editori: nel 1908 la Salani iniziò a pubblicare il testo della terza edizione e continuerà a riproporlo a scadenza ravvicinata per oltre mezzo secolo. Lo stesso fece Barion di Milano sempre sul testo della terza edizione.

Gli eredi dell'Artusi, i fidati collaboratori nella realizzazione delle famose ricette, Marietta Sabatini di Massa e Cozzile e Francesco Ruffilli di Forlimpopoli, proseguirono la collaborazione con la Tipografia dell'Arte della stampa (Landi era venuto a mancare nello stesso anno 1911) per la pubblicazione e con l'editore Bemporad per la distribuzione, mantenendo sempre la vendita diretta e arrivando con la trentaquattresima edizione del 1932 a 268.000 copie prodotte in proprio.

In seguito con l'avvento delle leggi razziali del 1938, la Bemporad, già in crisi per l'imposizione del libro di stato nella scuola elementare, fu sottratta ai proprietari di origini ebraiche e ne perse anche il nome storico divenendo Marzocco. La Marzocco con le proprie attività scolastiche fortemente ridimensionate dal regime, continuò il fortunato sodalizio con il famoso ricettario. Un

impegno oggi proseguito dalla Giunti, che acquisì il vecchio marchio dandoli un nuovo impulso, che proseguì la diffusione dell'opera con decine di ulteriori edizioni e ristampe.

Dalla fine degli anni '60, con il decadere dei diritti, le edizioni si moltiplicarono in maniera esponenziale: Mursia, Einaudi, Garzanti, Rizzoli, Capitol, Newton Compton, Vallardi, La Vela, Gulliver, F.lli Melita per continuare con Esselunga e con le edizioni estere che comparvero in Germania, Stati Uniti, Canada, Spagna. Ormai le pubblicazioni nelle più varie formule e proposte editoriali si affollavano con successo sugli scaffali delle librerie e si affiancavano alle reiterate emissioni delle durature e fedeli pubblicazioni della Giunti.

Come non ricordare l'ampia mostra bibliografica realizzata dalla Biblioteca Nazionale Centrale di Firenze in collaborazione con l'Accademia della Crusca in occasione del centenario artusiano dal titolo: *Pellegrino Artusi: il tempo e le opere* che ha permesso di vedere dal vivo un ampio panorama delle diverse pubblicazioni realizzate in quasi 120 anni.

*La scienza in cucina e l'Arte di mangiar bene* rimane un'opera di una longevità invidiabile che continua ad offrire possibilità di lettura diverse e che ha avuto l'incredibile diffusione di oltre un milione e trecentomila copie. Un libro che ha trovato e trova un posto particolare nelle case di ognuno di noi e che non poco ha contribuito a "fare gli italiani".

Luca Brogioni

IGIENE \* ECONOMIA \* BUON GUSTO

---

## LA SCIENZA IN CUCINA

E

# L'ARTE DI MANGIAR BENE

MANUALE PRATICO PER LE FAMIGLIE

CONSULTATO

DA

PELLEGRINO ARTUSI

Un pasto buono ed un mestiere  
Mantengono l'uomo sano.

Molto cibo e mal digesto  
Non fa il corpo sano e lieto.

Digita il cibo con misura  
Dai due regni di natura.

Prima digerisci fit fit ora.



IN FIRENZE

PEI TIPI DI SALVADORE LANDI

Direttore dell'Arte della Stampa

1891

## Una cucina per la Nazione e ... Pinocchio diventò italiano

Contrariamente a quanto molti credono, il famoso libro di ricette *La scienza in cucina e l'arte di mangiar bene* di Pellegrino Artusi non offre uno spaccato della cucina regionale toscana. Non solo perché Artusi, benché fiorentinizzato, fosse un romagnolo puro sangue ma, soprattutto, perché il pubblico a cui il suo libro era rivolto, e presso il quale fece fortuna, era la borghesia cittadina dello stato unitario, cioè quella parte di società che aveva rinunciato da tempo - il libro uscì nel 1891 - al particolarismo regionale e aveva già fatto dell'identità nazionale il proprio patrimonio ideale. L'eventuale toscaneità dell'Artusi non sta, quindi, nei contenuti del libro (fatte salve naturalmente alcune ricette) ma, semmai, nella lingua con cui è scritto: un italiano che mutua dal toscano parlato quei termini e quelle espressioni che, fin lì, nei libri di cucina come altrove, erano indicati con una italianizzazione di termini francesi o, nei casi migliori, con i termini francesi *tout-court*. Così facendo il libro, non solo fa piazza pulita di inutili barbarismi perfettamente sostituibili con corretti termini toscani/italiani (cosa di cui oggi, in campi diversi dalla cucina, ci sarebbe assai bisogno!) ma prova ad integrare la lingua ufficiale del Regno con espressioni e modi di dire 'domestici' che, proprio per questo, non erano ancora transitati dal toscano all'italiano parlato da quella fascia di popolazione cui il volume era diretto: la borghesia cittadina del nuovo stato unitario che ha rigettato i particolarismi regionali ed ha costruito sull'idea nazionale la propria identità. Una identità minoritaria rispetto alla gran massa degli abitanti di un paese composito e diverso che ha ancora (sono passati appena 30 anni dalla costituzione dello stato unitario) nei dialetti la propria anima profonda e stenta a riconoscersi nella forzata uniformità imposta dal nuovo Stato ma che, grazie all'Artusi, guadagna una lingua comune da usare anche fra le mura di casa. E poco importa se, in bocca a quella borghesia

cittadina, lettrice e sperimentatrice delle ricette contenute nel libro, l'italiano 'risciacquato in Arno' dell'Artusi possa finire per riecheggiare il *manzonismo degli stenterelli* di carducciana memoria. Bando, dunque, alle ricette zeppe di francesismi gastronomici e linguistici, come quelle del Vialardi ex cuoco alla Corte di Torino e autore di un incomprensibile volume in lingua franco-piemontese che il poeta Olindo Guerrini metterà in ridicolo in una lettera di ringraziamento all'Artusi – riportata nella prefazione del libro – e che val la pena di trascrivere:

*On. Signor mio,*

*Ella non può immaginare che gradita sorpresa mi abbia fatto il suo volume, dove si compiacque di ricordarmi! Io sono stato e sono uno degli apostoli più ferventi ed antichi dell'opera sua che ho trovato la migliore, la più pratica, e la più bella, non dico di tutte le italiane che sono vere birbonate, ma anche delle straniere. Ricorda ella il Vialardi che fa testo in Piemonte?*

*“GRILLÒ ABBRAGLIATO - La volaglia spennata si abbrustia, non si sboglienta, ma la longia di bue piccata di trifola cesellata e di giambone, si ruola a forma di valigia in una braciara con butirro. Umiditela soventemente con grassa e sgorgate e imbianchite due animelle e fatene una farcia da chenelle grosse un turacciolo, da bordare la longia. Cotta che sia, giusta di sale, verniciatela con salsa di tomatiche ridotta spessa da velare e fate per guarnitura una macedonia di mellonetti e zuccotti e servite in terrina ben caldo”.*

*Non è nel libro, ma i termini ci sono tutti.*

*Quanto agli altri Re dei Cuochi, Regina delle Cuoche ed altre maestà culinarie, non abbiamo che traduzioni dal francese o compilazioni sgangherate. Per trovare una ricetta pratica e adatta per una famiglia bisogna andare a tentone, indovinare, sbagliare. Quindi benedetto l'Artusi! È un coro questo, un coro che le viene di Romagna, dove ho predicato con vero entusiasmo il suo volume. Da ogni parte me ne vennero elogi. Un mio caro parente mi scriveva: “Finalmente abbiamo un libro di cucina e non di cannibalismo, perché tutti gli altri dicono: prendete il vostro fegato, tagliatelo a fette, ecc.” e mi ringraziava.*

*Avevo anch'io l'idea di fare un libro di cucina da mettere nei manuali dell'Hoepli. Avrei voluto fare un libro, come si dice di volgarizzazione; ma un poco il tempo mi mancò, un poco ragioni di bilancio mi rendevano difficile la parte sperimentale e finalmente venne il suo libro che mi scoraggiò affatto. L'idea mi passò, ma mi è*

*rimasta una discreta collezione di libri di cucina che fa bella mostra di sé in uno scaffale della sala da pranzo. La prima edizione del suo libro, rilegata, interfogliata ed arricchita (?) di parecchie ricette, vi ha il posto d'onore. La seconda serve alla consultazione quotidiana e la terza ruberà ora il posto d'onore alla prima perché superba dell'autografo dell'Autore.*

*Così, come Ella vede, da un pezzo conosco, stimo e consiglio l'opera sua ed Ella intenda perciò con che vivissimo piacere abbia accolto l'esemplare cortesemente inviati. Prima il mio stomaco solo provava una doverosa riconoscenza verso di Lei; ora allo stomaco si aggiunge l'animo. È perciò, Egregio Signore, che rendendole vivissime grazie del dono e della cortesia, mi onoro di rassegnarmi colla dovuta gratitudine e stima.*

*Bologna, 19-XII-96*

*Suo Dev.mo*

*Olindo Guerrini*

Vien fatto di pensare che la polemica sull'uso del franco-piemontese ne nasconda un'altra e che vi sia stato, anche fra la borghesia cittadina imbevuta dell'idea nazionale, chi mal aveva digerito la *piemontesizzazione* di un Regno il cui Re aveva continuato a chiamarsi *Secondo* (per ordine dinastico) pur essendo diventato *Primo* (come Re d'Italia). Se quel Re alternava il piemontese col francese, il suo successore, Umberto – per rendere manifesta la mutata situazione del Regno alle soglie del nuovo secolo – aveva scelto di regnare come I e non IV: l'Italia era, ormai, una realtà consolidata! Per questo si imponeva la necessità di diffondere l'uso dell'italiano anche fra le pareti domestiche. E' l'italiano che l'Artusi cerca di fare entrare a testa alta anche in cucina premettendo alle sue ricette il seguente, breve, dizionario:

SPIEGAZIONE DI VOCI CHE ESSENDO DEL VOLGARE  
TOSCANO  
NON TUTTI INTENDEREBBERO

*Bianchire. Vedi imbiancare.*

*Bietola*. Erba comune per uso di cucina, a foglie grandi lanceolate, conosciuta in alcuni luoghi col nome di *erbe* o *erbette*.

*Caldana*. Quella stanzetta sopra la volta del forno, dove i fornai mettono a lievitare il pane.

*Carnesecca*. Pancetta del maiale salata.

*Cipolla*. Parlando di polli, vale ventriglio.

*Costoletta*. Braciucola colla costola, di vitella di latte, di agnello, di castrato e simili.

*Cotoletta*. Parola francese di uso comune per indicare un pezzo di carne magra, ordinariamente di vitella di latte, non più grande della palma di una mano, battuta e stacciata, panata e dorata.

*Crema pasticcera*. Crema con la farina onde riesca meno liquida.

*Fagioli sgranati*. Fagioli quasi giunti a maturazione e levati freschi dal baccello.

*Farina d'Ungheria*. È farina di grano finissima che trovasi in commercio nelle grandi città.

*Filetto*. Muscolo carnoso e tenero che resta sotto la groppa dei quadrupedi; ma per estensione, dicesi anche della polpa dei pesci e dei volatili.

*Frattagliaio*. Venditore di frattaglie,

*Frattaglie*. Tutte le interiora e le cose minute dell'animale macellato.

*Fumetto*. Liquore cori estratto di anaci chiamato *mistrò* in alcune provincie d'Italia.

*Imbiancare*. Lessare a metà.

*Lardatoio*. Arnese di cucina per lo più di ottone in forma di grosso punteruolo per steccare la carne con lardone o prosciutto.

*Lardo*. Strutto di maiale che serve a vari usi, ma più che altro per friggere. (A Napoli *nzogna*).

*Lardone*. Falda grassa e salata della schiena del maiale.

*Lardo vergine*. Lardo non ancora adoperato.

*Lunetta o mezzaluna*. Arnese di ferro tagliente dalla parte esteriore ad uso di cucina per tritare carne, erbe o simili, fatto a foggia di mezza luna, con manichi di legno alle due estremità.

*Matterello*. Legno lungo circa un metro e ben rotondo, col quale si spiana e si assottiglia la pasta per far tagliatelle od altro.

*Mestolo*. Specie di cucchiaio di legno, pochissimo incavato e di lungo manico, che serve a rimestar le vivande nei vasi da cucina.

*Odori* o *mazzetto guarnito*. Erbaggi odorosi, come carota, sedano, prezzemolo, basilico, ecc. Il mazzetto si lega con un filo.

*Panare*. Involgere pezzetti di carne, come sarebbero le *cotolette* od altro, nel pangrattato prima di cuocerli.

*Pasto*. Polmone dei quadrupedi.

*Pietra*. Rognone, arnione.

*Sauté*. Così chiamasi con nome francese quel vaso di rame in forma di cazzaruola larga, ma assai più bassa, con manico lungo, che serve per friggere a fuoco lento.

*Scaloppe* o *scaloppine*. Fette di carne magra di vitella piccole, ben battute e cotte senza dorarle.

*Spianatoia*. Asse di abete larga e levigata sopra la quale si lavorano le paste. In alcuni luoghi, fuori della Toscana, si chiama impropriamente tagliere; ma il tagliere è quell'arnese di legno, grosso, quadrilatero e col manico, sul quale si batte la carne, si trita il battuto, ecc.

*Staccio*. Lo staccio da passar sughi o carne pestata è di crino nero doppio o di sottil filo di ferro e molto più rado degli stacci comuni.

*Tagliere*. Vedi *Spianatoia*.

*Tritacarne*. Ho adottato anch'io, nella mia cucina, questo strumento che risparmia la fatica di tritare col coltello e pestar nel mortaio la carne.

*Vassoio*. Piatto di forma ovale sul quale si portano le vivande in tavola.

*Vitella* o *carne di vitella*. Carne di bestia grossa, non invecchiata nel lavoro. Nell'uso comune la confondono col manzo.

*Zucchero a velo*. Zucchero bianco pestato fine e passato per uno staccio di velo.

*Zucchero vanigliato*. Zucchero biondo a cui è stato dato l'odore della vainiglia.

Contribuendo ad uniformare la lingua domestica degli italiani al toscano parlato, il libro dell'Artusi partecipa, così, a suo modo, alla costruzione dell'identità nazionale e, implicitamente, conferma Firenze nel ruolo di capitale della lingua. Un ruolo fondamentale che, tuttavia, pare insufficiente a soddisfare le aspettative di una città che anche in quel 1891, dopo trent'anni

dalla costituzione dello stato unitario, appare assalita da un cronico sentimento di scontentezza; un sentimento che, oltretutto, invece di scomparire si è accentuato e definito nel quinquennio 1865-1870 quando la città è stata capitale, ancorché provvisoria, del Regno. E' un malcontento che affonda le proprie radici nella delusione per un Risorgimento nazionale che non ha realizzato le aspettative: nè quelle di chi lamenta il tradimento della rivoluzione - quella nazionale - attribuendone la colpa ai compromessi necessari per renderla possibile; né, soprattutto, quelle di chi - come la vecchia classe dirigente toscana - ha dovuto prendere atto, *obtorto collo*, che la scelta di aver sciolto il Granducato nel più grande Regno non ha prodotto gli effetti sperati. Alla fine, la temuta *piemontesizzazione* è apparsa vincente e il malcontento toscano non è bastato a frenarla. Così, nella situazione ormai consolidata e totalmente mutata di quell'ultimo decennio del secolo, quel sentimento ha finito per imboccare altre strade e mescolarsi con le nuove istanze politiche, sociali, filosofiche e artistiche destinate a segnare la fine dell'Ottocento anticipando il nuovo secolo. Un nuovo secolo in cui il toscano e ottocentesco Pinocchio, esaurita la sua ribellione fondata sul ricordo - e forse sul rimpianto - di un mondo definitivamente scomparso, finirà per cedere la scena ad un altro ribelle: il fiorentino e novecentesco Gian Burrasca, rappresentazione di un malcontento ancora vivo ma che ha ormai perso la memoria della propria ragion d'essere e appare, per questo, sterile ed inutile.

Giulio M. Manetti



## **Pellegrino Artusi, L'Uomo, il Letterato, il Gastronomo**

Uomo di cultura, critico letterario, nazionalista, scrittore, igienista, gastronomo, Pellegrino Artusi trascorse la sua vita fra Romagna e Toscana. Autore del famosissimo *La scienza in cucina e l'arte di mangiar bene*, che ebbe larghissima popolarità per la sua prosa scorrevole e simpatica e, grazie al corretto italiano con cui fu scritto, contribuì all'unificazione linguistica della Nazione.

Pellegrino nacque a San Ruffillo di Forlimpopoli, in provincia di Forlì, il 4 agosto 1820, da Agostino detto Buratel, danaroso mercante, e da Teresa Giunchi, in una patriarcale famiglia che, nel tempo, dette vita a ben quattordici figli: quattro maschi e nove femmine. Morti, ancora piccoli i tre fratelli e rimasto l'unico maschio di famiglia, Pellegrino frequentò la scuola locale poi studiò prima nel seminario di Bertinoro e poi all'Università di Bologna, senza però arrivare a raggiungere la laurea. Traferitosi una prima volta a Firenze nel 1848 per studio, ritornò ben presto a Forlimpopoli per coadiuvare il padre nella gestione dell'affermata drogheria di famiglia. Il 25 gennaio 1851 - Artusi aveva 31 anni - la pacifica ed assonnata cittadina romagnola fu sconvolta dalla brutale incursione di brigantaggio operata dal bandito Stefano Pelloni detto il Passatore, a seguito della quale gli Artusi decisero di lasciare per sempre la terra natale e di trasferirsi definitivamente a Firenze. Il fatto delittuoso avvenne durante una fredda e piovigginosa notte invernale: tutte le famiglie facoltose del paese furono maltrattate e le loro case depredate dai 16 malfattori che componevano la banda, tra i quali sembra ci fosse anche un sacerdote rinnegato, che Pellegrino riconobbe: "*costui non poteva essere che l'infame prete Valgimigli e non m'inganno di certo*". Nella spaventosa circostanza a casa Artusi i briganti non si accontentarono di fare razzia di soldi, gioielli ed oggetti preziosi, ma inveirono contro i vari componenti della famiglia abusando anche della giovane Geltrude Marianna, sorella ventiquattrenne di

Pellegrino, che non riuscì, come le altre sorelle, a fuggire sui tetti delle case adiacenti attraverso l'abbaino. A seguito della tremenda aggressione subita Geltrude impazzì e, ricoverata nel manicomio di Pesaro, morì a 49 anni. Pochi mesi dopo la violenza, precisamente nel maggio 1851, gli Artusi, ancora scioccati dall'orribile vicenda, decisero di lasciare Forlimpopoli e trasferirsi in un luogo più sicuro. Frettolosamente vennero vendute casa e bottega, e la famiglia traslocò a Firenze stabilendosi al primo piano del palazzo Bombicci, all'angolo di Via dei Calzaiuoli con piazza della Signoria.

Fu a Firenze che Pellegrino visse gli anni cruciali del Risorgimento, condividendone gli ideali insieme al gruppo di artisti e letterati che frequentava. Viveva in una condizione di agiatezza dovuta alle rendite che gli venivano dai suoi poderi di Pieve Sestina di Cesena e di Sant'Andrea in Rossano di Forlimpopoli, oltre che dalla sua attività di commerciante di tessuti di seta. Nel 1859, anno memorabile della pacifica rivoluzione toscana, morì la madre, Teresa e la famiglia Artusi cambiò casa trasferendosi in Via dei Cerretani al n. 2, al Canto alla Paglia, nell'antico Palazzo de' Marignolli, occupando tutto il primo piano del grande appartamento che servì, oltre ad abitazione, anche per l'attività commerciale di vendita dei tessuti serici. Nella nuova abitazione morì il padre che ebbe dignitosa sepoltura nella Basilica di san Miniato al Monte.

Nel 1865, sposatesi le sorelle, Pellegrino abbandonò il commercio e cambiò casa, andando ad abitare al secondo piano di un villino al n. 35 dell'allora nuova Piazza d'Azeglio, dove tranquillamente condusse la sua esistenza insieme alla cuoca, Marietta Sabatini, al cuciniere forlivese, Francesco Ruffilli (con i quali sperimentava le ricette che poi inserirà nel suo celebre trattato di cucina), e ai suoi due gatti Biancone e Sibillone. Scapolo, sempre elegantissimo, viveva di rendita occupandosi di letteratura (pubblicò alcuni saggi, fra cui una biografia del Foscolo e un volume su Giuseppe Giusti)

e, naturalmente, di *Gastronomia*: fu qui dove scrisse e dette alle stampe il suo *La scienza in cucina e l'arte di mangiar bene*, l'opera che lo rese celebre. Il manuale, che raccoglie 790 ricette, dagli antipasti (da lui chiamati *Principi*) ai liquori, voleva essere, per definizione dello stesso autore, *"un manuale talmente pratico e usabile da tutti, purché si sappia tenere in mano un mestolo"* e mirava a diffondere, oltre alla buona cucina, anche la pratica dell'igiene e dell'economia (*"Amo - scrisse l'Artusi - il bello ed il buono ovunque si trovino e mi ripugna di vedere straziata, come suol dirsi, la grazia di Dio"*), divenne, ben presto il testo gastronomico dell'Italia unita; il ricettario di casa, da cui tutti trassero (e traggono) ispirazioni e suggerimenti, tanto da essere presente nei corredi di nozze delle giovani spose. Il professor Paolo Mantegazza, illustre igienista, antropologo, fondatore del Museo di Antropologia e Etnologia di Firenze, rivolgendosi all'autore scrisse: *"Nel darci questo libro voi avete fatto un'opera buona, e per questo vi auguro cento edizioni"*. Effettivamente furono molte le ristampe che lo stesso Artusi fece a tempo a vedere prima che lo morte lo cogliesse il 30 marzo 1911. Il trattato divenne talmente noto che appare citato, più volte, anche nell'epistolario di due grandi protagonisti del Novecento, i filosofi Benedetto Croce e Giovanni Gentile. Oggi è una delle pubblicazioni italiane più diffuse, tradotta in francese, inglese, olandese, spagnolo e tedesco, che conta più di 130 edizioni con oltre un milione e trecentomila copie vedute.

Luciano Artusi



## **RICETTE PER TUTTO L'ANNO**



## GENNAIO

*Minestra in brodo.* Nocciuole di semolino n. 23 o Bomboline di patate n. 29.

*Lesso.* Un pesce con contorno n. 459.

*Umido.* Cignale dolce-forte o Lepre in dolce-forte n. 285.

*Tramesso.* Pasticcini di pasta sfoglia ripieni di carne n. 161.

*Arrosto.* Rosbiffe allo spiede, con patate e insalata n. 521 o 522.

*Dolci.* Pasta margherita n. 576. – Bianco mangiare n. 681.

*Frutta e formaggio.* Pere, mele, mandarini e frutta secche diverse.

### 23. MINESTRA DI NOCCIUOLE DI SEMOLINO

Latte, decilitri 3.

Semolino, grammi 100.

Parmigiano grattato, grammi 20.

Uova, uno intero e un torlo.

Burro, quanto una noce.

Sale, quanto basta.

Farina, idem.

Odore di noce moscata.

Mettete il latte al fuoco col burro e quando bolle versate il semolino a poco a poco. Salatelo; quando è cotto e caldo ancora, ma non bollente, scocciategli dentro le uova, aggiungete il parmigiano e l'odore e mescolate. Lasciatelo diacciar bene e poi versatelo sulla spianatoia sopra a uno strato di farina. Avvoltoletelo leggermente sulla medesima tirandone un bastoncino che taglierete a pezzetti

uguali per fame tante pallottole della grandezza di una nocciuola. Gettatele nel brodo quando bolle e, poco dopo, versatele nella zuppiera e mandatele in tavola. A vostra norma, vedrete che assorbiranno da 25 a 30 grammi soltanto di farina; ma poi dipenderà il più e il meno dai come riesce il composto.

Questa dose potrà bastare per cinque o sei persone.

## **29. MINISTRA DI BOMBOLINE DI PATATE**

Patate, grammi 500.

Burro, grammi 40.

Parmigiano grattato, grammi 40.

Rossi d'uovo, n. 3.

Odore di noce moscata.

Cuocete le patate nell'acqua o, meglio, a vapore, sbucciatele, passatele calde dallo staccio e salatele. Aggiungete gl'ingredienti suddetti e lavoratele alquanto. Distendete un velo di farina sulla spianatoia e sopra la medesima versate il composto per poterlo tirare a bastoncini senza che la farina penetri nell'interno, e con questi formate delle palline grosse come le nocciuole. Friggetele nell'olio o nel lardo ove sguazzino e mettetele nella zuppiera versandovi il brodo bollente.

Questa dose potrà bastare per otto o dieci persone.

## **459. PESCE LESSO**

Non sarà male avvertire che si usa cuocere il pesce lesso nella seguente maniera: si mette l'acqua occorrente, non però in molta quantità, al fuoco; si sala e prima di gettarvi il pesce si fa bollire per circa un quarto d'ora coi seguenti odori: un quarto o mezza cipolla, a seconda della quantità del pesce, steccata con due chiodi di garofani, pezzi di sedano e di carota, prezzemolo e due o tre fettine di limone;

oppure (come alcuni credono meglio) si mette al fuoco con acqua diaccia e con gli odori indicati e, dopo cotto, si lascia in caldo nel suo brodo fino all'ora di servirlo. Con le fettine di limone strofinatelo prima tutto da crudo, che così rimane con la pelle più unita.

Il punto della cottura si conosce dagli occhi che schizzano fuori, dalla pelle che si distacca toccandola e dalla tenerezza che acquista il pesce bollendo. Mandatelo caldo in tavola, non del tutto asciutto dall'acqua in cui è stato cotto, e se desiderate vi faccia miglior figura, copritelo di prezzemolo naturale e collocatelo in mezzo a un contorno misto di barbabietole cotte nell'acqua se piccole, o in forno se grosse, e di patate lesse, tanto le une che le altre tagliate a fette sottilissime perché prendano meglio il condimento; unite, infine, qualche spicchio di uova sode. Non facendogli il contorno potete servirlo con le salse dei numeri 128, 129, 130, 132, 133 e 134.

Si può anche mandare in tavola il pesce lesso decorato nella seguente maniera che farà di sé bella mostra. Tagliato a pezzetti e colmatone un vassoio, intonacarlo tutto di maionese n. 126 e questa ornarla a disegno con filetti di acciughe salate e di capperi interi.

## **285. CIGNALE DOLCE-FORTE**

A me pare sia bene che il cignale da fare dolce-forte debba avere la sua cotenna con un dito di grasso, perché il grasso di questo porco selvatico, quando è cotto, resta duro, non nausea ed ha un sapore di callo piacevolissimo.

Supposto che il pezzo sia di un chilogrammo all'incirca, eccovi le proporzioni del condimento.

Fate un battuto con mezza cipolla, la metà di una grossa carota, due costole di sedano bianco lunghe un palmo, un pizzico di prezzemolo e grammi 30 di prosciutto grasso e magro. Tritatelo fine colla lunetta e ponetelo in una cazzaruola con olio, sale e pepe sotto al cignale per cuocerlo in pari tempo. Quando il pezzo ha preso colore da tutte le parti, scolate buona parte dell'unto, spargetegli

sopra un pizzico di farina, e tiratelo a cottura con acqua calda versata di quando in quando. Preparate intanto il dolce-forte in un bicchiere coi seguenti ingredienti e gettatelo nella cazzaruola; ma prima passate il sugo.

Uva passolina, grammi 40.  
Cioccolata, grammi 30.  
Pinoli, grammi 30.  
Candito a pezzetti, grammi 20.  
Zucchero, grammi 50.

Aceto quanto basta; ma di questo mettetene poco, perché avete tempo di aggiungerlo dopo. Prima di portarlo in tavola fatelo bollire ancora onde il condimento s'incorpori, anzi debbo dirvi che il dolce-forte viene meglio se fatto un giorno per l'altro. Se lo amate più semplice componete il dolce-forte di zucchero e aceto soltanto.

Nello stesso modo potete cucinare la lepre.

## **161. RIPIENO DI CARNE PER PASTICCINI DI PASTA SFOGLIA**

Si può fare questo ripieno o con vitella di latte stracottata, o con fegatini di pollo, o con animelle. Io preferirei le animelle come cosa più delicata d'ogni altra; ma comunque sia non mancherei di dare a questo ripieno l'odore de' tartufi alla loro stagione. Se trattasi di animelle mettetele al fuoco con un pezzetto di burro, conditele con sale e pepe, e quando avran preso colore finite di cuocerle col sugo n. 4, poi tagliatele alla grossezza di un cece o meno. Alle medesime unite un cucchiaino o due di *balsamella* n. 137, un po' di lingua salata, oppure un poco di prosciutto grasso e magro tagliato a piccoli dadi, un pizzico di parmigiano e una presa di noce moscata, procurando che gli ingredienti sieno in dose tale da rendere il composto di grato e delicato sapore. Lasciatelo ghiacciare bene che così assoda e si adopra meglio.

Per chiuderlo nella pasta sfoglia n. 154 ci sono due modi, potendovi servire in ambedue dello stampo delle offelle di marmellata n. 614, od anche di uno stampo ovale. Il primo sarebbe di cuocere la pasta col composto framezzo, il secondo di riempirla dopo cotta. Nel primo caso ponete il composto in mezzo al disco, inumiditene l'orlo con un dito bagnato, copritelo con altro disco simile e cuoceteli. Nel secondo caso, che riesce più comodo per chi, avendo un pranzo da allestire, può cuocere la pasta sfoglia un giorno avanti, si uniscono i due dischi insieme senza il composto; ma nel disco di sopra, prima di sovrapporlo, s'incide con un cerchietto di latta un tondo della grandezza di una moneta da 10 centesimi. Il pasticcino cuocendo rigonfia naturalmente e lascia un vuoto nell'interno; sollevando poi colla punta di un coltello il cerchietto inciso di sopra, che ha la forma di un piccolo coperchio, potete alquanto ampliare, volendo, il vuoto stesso, riempirlo e riporvi il suo coperchio. In tal modo, per mandarli in tavola, basta scaldarli; ma la pasta sfoglia prima di esser cotta va sempre dorata coi rosso d'uovo, solo alla superficie.

Se si trattasse di riempire un *vol-au-vent* va tirato invece un intingolo con rigaglie di pollo ed animelle, il tutto tagliato a pezzi grossi.

## 521. ROAST-BEEF I

Questa voce inglese è penetrata in Italia col nome volgare di *rosbiffe*, che vuoi dire bue arrosto. Un buon *rosbiffe* è un piatto di gran compenso in un pranzo ove predomini il genere maschile, il quale non si appaga di bricchiere come le donne, ma vuoi ficcare il dente in qualche cosa di sodo e di sostanzioso.

Il pezzo che meglio si presta è la lombata indicata per la bistecca alla fiorentina n. 556. Onde riesca tenero, deve essere di bestia giovane e deve superare il peso di un chilogrammo, perché il fuoco non lo prosciughi, derivando la bellezza e bontà sua dal punto giusto della cottura indicato dal color roseo all'interno e dalla

quantità del sugo che emette affettandolo. Per ottenerlo in codesto modo cuocetelo a fuoco ardente e bene acceso fin da principio onde sia preso subito alla superficie; ungetelo con l'olio, che poi scolerete dalla leccarda, e per ultimo passategli sopra un ramaiuolo di brodo, il quale, unito all'unto caduto dal *rosbiffe*, servirà di sugo al pezzo quando lo mandate in tavola. Salatelo a mezza cottura tenendovi un po' scarsi perché questa qualità di carne, come già dissi, è per sé saporita, e abbiate sempre presente che il benefico sale è il più fiero nemico di una buona cucina.

Mettetelo al fuoco mezz'ora prima di mandare la minestra in tavola, il che è sufficiente se il pezzo non è molto grosso, e per conoscerne la cottura pungetelo nella patte più grossa con un sottile lardatoio, ma non bucatelo spesso perché non dissughi. Il sugo che n'esce non dev'essere né di color del sangue, né cupo. Le patate per contorno rosolatele a parte nell'olio da crude e sbucciate, intere se sono piccole, e a quarti se sono grosse.

Il *rosbiffe* si può anche mandare al forno, ma non viene buono come allo spiede. In questo caso conditelo con sale, olio e un pezzo di burro, contornatelo di patate crude sbucciate, e versate nel tegame un bicchiere d'acqua.

Se il *rosbiffe* avanzato non vi piace freddo, tagliatelo a fette, rifatelo con burro e sugo di carne o di pomodoro.

## 522. ROAST-BEEF II

Questa seconda maniera di cuocere il *rosbiffe* mi sembra che sia da preferirsi alla prima, perché rimane più sugoso e più profumato. Dopo averlo infilato nello spiede, involtatelo in un foglio bianco non troppo sottile e bene imburrato con burro diaccio: legatelo alle due estremità onde resti ben chiuso e mettetelo al fuoco di carbone molto acceso. Giratelo e quando sarà quasi cotto strappate via la carta, salatelo e fategli prendere il colore. Tolto dal fuoco, chiudetelo tra due piatti e dopo dieci minuti servitelo.

## 576. PASTA MARGHERITA

Avendo un giorno, il mio povero amico Antonio Mattei di Prato (del quale avrò occasione di riparlarlo), mangiata in casa mia questa pasta ne volle la ricetta, e subito, da quell'uomo industrioso ch'egli era, portandola a un grado maggiore di perfezione e riducendola finissima, la mise in vendita nella sua bottega. Mi raccontava poi essere stato tale l'incontro di questo dolce che quasi non si faceva pranzo per quelle campagne che non gli fosse ordinato. Così la gente volenterosa di aprirsi una via nel mondo coglie a volo qualunque occasione per tentar la fortuna, la quale, benché dispensi talvolta i suoi favori a capriccio, non si mostra però mai amica agl'infingardi e ai poltroni.

Farina di patate, grammi 120.

Zucchero, in polvere, grammi 120.

Uova, n. 4.

Agro di un limone.

Sbattete prima ben bene i rossi d'uovo collo zucchero, aggiungete la farina e il succo di limone e lavorate per più di mezz'ora il tutto. Montate per ultimo le chiare, unitele al resto mescolando con delicatezza per non ismontar la *fiocca*. Versate il composto in uno stampo liscio e rotondo, ossia in una teglia proporzionata, imburata e spolverizzata di zucchero a velo e farina, e mettetela subito in forno. Sformatela diaccia e spolverizzatela di zucchero a velo vanigliato.

## 681. BIANCO MANGIARE

Mandorle dolci con tre amare, grammi 150.

Zucchero in polvere, grammi 150.

Colla di pesce in fogli, grammi 20.

Panna, o fior di latte, mezzo bicchiere a buona misura.

Acqua, un bicchiere e mezzo.

Acqua di fior d'arancio, due cucchiariate.

Prima preparate la colla di pesce ed è cosa semplice; pigiatela colle dita in fondo a un bicchiere, e coperta di acqua, lasciatela stare onde abbia tempo di rammollire, e quando ve ne servirete, gettate via l'acqua e lavatela. Sbucciate e pestate le mandorle in un mortaio, bagnandole di quando in quando con un cucchiaino d'acqua, e quando le avrete ridotte finissime, diluitele con l'acqua suddetta e passatele da un canovaccio forte e rado, procurando di estrarne tutta la sostanza. A tal punto, preparate uno stampo qualunque della capacità conveniente; poi mettete al fuoco in una cazzaruola il latte delle mandorle, la panna, lo zucchero, la colla, l'acqua di fior di arancio; mescolate il tutto e fatelo bollire per qualche minuto. Ritiratelo dal fuoco e quando avrà perduto il calore, versatelo nello stampo immerso nell'acqua fresca o nel ghiaccio. Per isformarlo basta passare attorno allo stampo un cencio bagnato nell'acqua bollente.

La bollitura è necessaria onde la colla di pesce si incorpori col resto; altrimenti c'è il caso di vederla precipitare in fondo allo stampo.

## FEBBRAIO

*Minestra in brodo.* Zuppa ripiena n. 32.

*Principii.* Crostini diversi n. 113.

*Lesso.* Pollastra con Passato di patate n. 443 o Cavolo verzotto n. 453.

*Umido.* Pasticcio di maccheroni n. 349.

*Arrosto.* Gallina di Faraone n. 546 e piccioni.

*Dolci.* Pizza alla napoletana n. 609. – Pezzo in gelo (*Biscuit*) n. 753.

*Frutta e formaggio.* Pere, mele, mandarini e frutta secca.

### 32. ZUPPA RIPIENA

Prendete mezzo petto di cappone o di un pollo grosso, una fettina di prosciutto grasso e magro, un pezzetto di midollo; fatene un battuto, conditelo con parmigiano grattato, dategli l'odore della noce moscata e legatelo con un uovo. Il sale, essendovi il prosciutto, non occorre.

Prendete un filoncino di pane raffermo, affettatelo in tondo alla grossezza di mezzo dito, levate alle fette la corteccia e sulla metà del numero delle medesime spalmate il composto suddetto; ad ognuna di queste fette spalmate, sovrapponetene una fetta senza battuto e pigiatele insieme onde si attacchino. Poi queste fette così appaiate, tagliatele a piccoli dadi, e frigeteli nel lardo vergine o nell'olio o nel burro, conforme al gusto del paese o vostro.

Quando è ora di servir la zuppa in tavola, ponete i dadi fritti nella zuppiera e versateci sopra il brodo bollente.

### 113. CROSTINI DIVERSI

Il pane che meglio si presta per questi crostini è quello bianco fine, in forma, all'uso inglese. Non avendone, prendete pane di un giorno, con molta midolla, e riducetelo a fette quadre, grosse un centimetro, che spalmerete co' seguenti composti ridotti come ad unguento:

**CROSTINI DI CAVIALE.** Tanto caviale e tanto burro mescolati insieme; e se il caviale è duro lavorateli un poco al fuoco, con un mestolo, a moderato calore.

Se invece del burro vorrete servirvi di olio, aggiungete qualche goccia d'agro di limone e immedesimate bene i tre ingredienti.

**CROSTINI DI ACCIUGHE.** Lavate le acciughe e togliete loro la spina e le lische; poi tritatele colla lunetta, aggiungete burro in proporzione, e stacciate il composto con la lama di un coltello da tavola per ridurlo una pasta omogenea.

**CROSTINI DI CAVIALE, ACCIUGHE E BURRO.** Mi servirei delle seguenti porzioni, salvo a modificarle secondo il gusto:

Burro, grammi 60.

Caviale, grammi 40.

Acciughe, grammi 20.

Fate un miscuglio di tutto e lavoratelo per ridurlo fine e liscio.

### 443. PASSATO DI PATATE

Ormai in Italia se non si parla barbaro, trattandosi specialmente di mode e di cucina, nessuno v'intende; quindi per esser capito bisognerà ch'io chiami questo piatto di contorno non passato di...; ma *purée* di... o più barbaramente ancora patate *mâchées*.

Patate belle, grosse, farinacee, grammi 500.  
Burro, grammi 50.  
Latte buono, o panna, mezzo bicchiere.  
Sale, quanto basta.

Lessate le patate, sbucciatele e, calde bollenti, passatele per istaccio. Poi mettetele al fuoco in una cazzaruola coi suddetti ingredienti, lavorandole molto col mestolo onde si affinino. Si conosce se le patate son cotte bucadole con uno stecco appuntato che deve passare da parte a parte liberamente.

#### **453. CAVOLO VERZOTTO PER CONTORNO**

Lessatelo a metà, strizzatelo dall'acqua, tritatelo colla lunetta, mettetelo al fuoco con burro e latte per tirarlo a cottura e salatelo. Quando sarà ben cotto unitegli della *balsamella* piuttosto soda; fate che s'incorpori bene sul fuoco col cavolo e aggiungete parmigiano grattato. Assaggiatelo per sentire se ha sapore e se è giusto di condimenti e servitelo per contorno al lessato o a un umido di carne; vedrete che piacerà molto per la sua delicatezza.

#### **349. PASTICCIO DI MACCHERONI**

I cuochi di Romagna sono generalmente molto abili per questo piatto complicatissimo e costoso, ma eccellente se viene fatto a dovere, il che non è tanto facile. In quei paesi questo è il piatto che s'imbandisce nel carnevale, durante il quale si può dire non siavi pranzo o cena che non cominci con esso, facendolo servire, il più delle volte, per minestra.

Ho conosciuto un famoso mangiatore romagnolo che, giunto una sera non aspettato fra una brigata di amici, mentre essa stava con bramosia per dar sotto a un pasticcio per dodici persone che faceva bella mostra di sé sulla tavola, esclamò: - Come! per tante persone un

pasticcio che appena basterebbe per me? - Ebbene, gli fu risposto, se voi ve lo mangiate tutto, noi ve lo pagheremo. - Il brav'uomo non intese a sordo e messosi subito all'opra lo finì per intero. Allora tutti quelli della brigata a tale spettacolo strabiliando, dissero: - Costui per certo stanotte schianta! - Fortunatamente non fu nulla di serio; però il corpo gli si era gonfiato in modo che la pelle tirava come quella di un tamburo, smaniava, si contorceva, nicchiava, nicchiava forte come se avesse da partorire; ma accorse un uomo armato di un matterello, e manovrandolo sul paziente a guisa di chi lavora la cioccolata, gli sgonfiò il ventre, nel quale chi sa poi quanti altri pasticci saranno entrati.

Questi grandi mangiatori e i parassiti non sono a' tempi nostri così comuni come nell'antichità, a mio credere, per due ragioni: l'una, che la costituzione dei corpi umani si è affievolita; l'altra, che certi piaceri morali, i quali sono un portato della civiltà, subentrarono ai piaceri dei sensi.

A mio giudizio, i maccheroni che meglio si prestano per questa pietanza sono quelli lunghi all'uso napoletano, di pasta sopraffine e a pareti grosse e foro stretto perché reggono molto alla cottura e succhiano più condimento.

Eccovi le dosi di un pasticcio all'uso di Romagna, per dodici persone, che voi potrete modificare a piacere, poiché, in tutti i modi, un *pasticcio* vi riuscirà sempre:

Maccheroni, grammi 350.

Parmigiano, grammi 170.

Animelle, grammi 150.

Burro, grammi 60.

Tartufi, grammi 70.

Prosciutto grasso e magro, grammi 30.

Un pugnello di funghi secchi.

Le rigaglie di 3 o 4 polli, e i loro ventrigli, i quali possono pur anche servire, se li scattivate dai tenerumi.

Se avete oltre a ciò creste, fagiuoli e uova non nate, meglio che mai.

Odore di noce moscata.

Tutto questo gran condimento non vi spaventi, poiché esso sparirà sotto alla pasta frolla.

*Imbiancate* i maccheroni, ossia date loro mezza cottura nell'acqua salata, levateli asciutti e passateli nel sugo n. 4, e lì, a leggerissimo calore, lasciateli ritirare il sugo stesso, finché sieno cotti.

Frattanto avrete fatta una *balsamella* metà dose del n. 137 e tirate a cottura le rigaglie col burro, sale e una presina di pepe, annaffiandole col sugo. Tagliate le medesime e le animelle a pezzetti grossi quanto una piccola noce e dopo cotte, aggiungete il prosciutto a piccole strisce, i tartufi a fettine sottili, i funghi fatti prima rinvenire nell'acqua calda e qualche presa di noce moscata, mescolando ogni cosa insieme.

La pasta frolla suppongo l'abbiate già pronta, avendo essa bisogno di qualche ora di riposo. Per questa servitevi della intera dose del n. 589, ricetta A, dandole odore colla scorza di limone; ed ora che avete preparato ogni cosa, cominciate ad incassare il vostro pasticcio, il che si può fare in più modi; io, però, mi attengo a quello praticato in Romagna ove si usano piatti di rame fatti appositamente e bene stagnati. Prendetene dunque uno di grandezza proporzionata ed ungetelo tutto col burro; sgrondate i maccheroni dal sugo superfluo e distendetene un primo suolo che condirete con parmigiano grattato, con pezzetti di burro sparsi qua e là e con qualche cucchiata di *balsamella* e rigaglie; ripetete la stessa operazione finché avrete roba, colmandone il piatto.

Tirate ora, prima col matterello liscio, poi con quello rigato, una sfoglia di pasta frolla grossa uno scudo e coprite con essa i maccheroni fino alla base, poi tiratene due strisce larghe due dita e colle medesime formanti una croce a traverso, rinforzate la copritura; cingetelo all'intorno con una fasciatura larga quanto gli orli del piatto e se avete gusto per gli ornamenti, fatene tanti quanti n'entrano colla pasta che vi rimane, non dimenticando di guarnire la cima con un bel fiocco. Dorate l'intera superficie con rosso d'uovo, mandate il pasticcio in forno, e in mancanza di questo cuocetelo in casa nel

forno da campagna; infine imbanditelo caldo a chi sta col desiderio di farne una buona satolla.

#### **546. GALLINA DI FARAONE**

Questo gallinaceo originario della Numidia, quindi erroneamente chiamato gallina d'India, era presso gli antichi il simbolo dell'amor fraterno. Meleagro, re di Calidone, essendo venuto a morte, le sorelle lo piansero tanto che furono da Diana trasformate in galline di Faraone. La *Numida meleagris*, che è la specie domestica, mezza selvatica ancora, forastica ed irrequieta, partecipa della pernice sia nei costumi che nel gusto della carne saporita e delicata. Povere bestie, tanto belline! Si usa farle morire scannate, o, come alcuni vogliono, annegate nell'acqua tenendovele sommerse a forza; crudeltà questa, come tante altre inventate dalla ghiottoneria dell'uomo. La carne di questo volatile ha bisogno di molta frollatura e, nell'inverno, può conservarsi pieno per cinque o sei giorni almeno.

Il modo migliore di cucinare le galline di Faraone è arrosto allo spiede. Ponete loro nell'interno una pallottola di burro impastata nel sale, steccate il petto con lardone ed involtatele in un foglio spalmato di burro diaccio spolverizzato di sale, che poi leverete a due terzi di cottura per finire di cuocerle e di colorirle al fuoco, ungendole coll'olio e salandole ancora.

Al modo istesso può cucinarsi un tacchinotto.

#### **609. PIZZA ALLA NAPOLETANA**

Pasta frolla metà della ricetta A del n. 589, oppure l'intera ricetta B dello stesso numero.

Ricotta, grammi 150.

Mandorle dolci con tre amare, grammi 70.

Zucchero, grammi 50.

Farina, grammi 20

Uova, n. 1 e un rosso.

Odore di scorza di limone o di vainiglia.

Latte, mezzo bicchiere.

Fate una crema col latte, collo zucchero, colla farina, con l'uovo intero sopraindicato e quando è cotta ed ancor bollente aggiungete il rosso e datele l'odore. Unite quindi alla crema la ricotta e le mandorle sbucciate e pestate fini. Mescolate il tutto e riempite con questo composto la pasta frolla disposta a guisa di torta, e cioè fra due sfoglie della medesima ornata di sopra e dorata col rosso d'uovo. S'intende già che dev'essere cotta in forno, servita fredda e spolverizzata di zucchero a velo. A me sembra che questo riesca un dolce di gusto squisito.

### **753. PEZZO IN GELO (BISCUIT)**

Fate una crema con:

Acqua, grammi 140.

Zucchero, grammi 50.

Rossi d'uovo, n. 4.

Odore di vainiglia.

Mettetela al fuoco, rimestandola continuamente, e quando comincerà ad attaccarsi al mestolo, levatela e montatela colla frusta; se mettesse troppo tempo a montare, tenete la catinella sul ghiaccio, poi versateci a poco per volta due fogli di colla di pesce sciolti al fuoco in un gocciolo d'acqua. Montata che sia, unite alla medesima, adagino, grammi 150 di panna montata e ponete il composto in uno stampo fatto apposta pei pezzi in gelo od anche in una cazzaruola o vaso di rame tutto coperto, lasciandolo gelare per tre ore almeno, framezzo a un grosso strato di ghiaccio e sale. Questa dose potrà bastare per sette od otto persone e sarà un dolce molto gradito.

## MARZO

*Minestra in brodo.* Passatelli all'uso di Romagna n. 20.  
*Lesso.* Un pesce grosso, con Salsa maionese n. 126.  
*Umido.* Filetto alla finanziaria n. 338.  
*Tramesso.* Crostini di capperi n. 108.  
*Arrosto.* Braciucola di manzo ripiena n. 537.  
*Dolci.* Torta mantovana n. 577. – Gelato di crema n. 759  
o Gelato di torrone n. 768.  
*Frutta e formaggio.* Frutte diverse e Biscotti n. 571.

### 20. MINESTRA DI PASSATELLI

Eccovi due ricette che, ad eccezione della quantità, poco differiscono l'una dall'altra.

#### *Prima:*

Pangrattato, grammi 100.

Midollo di bue, grammi 20.

Parmigiano grattato, grammi 40.

Uova, n. 2.

Odore di noce moscata o di scorza di limone, oppure dell'una e dell'altra insieme.

Questa dose può bastare per quattro persone.

#### *Seconda:*

Pangrattato, grammi 170.

Midollo di bue, grammi 30.

Parmigiano grattato, grammi 70.

Uova n. 3 e un rosso.

Odore come sopra.

Può bastare per sette od otto persone.

Il midollo serve per renderli più teneri, e non è necessario scioglierlo al fuoco; basta stacciarlo e disfarlo colla lama di un coltello. Impastate ogni cosa insieme per formare un pane piuttosto sodo; ma lasciate addietro alquanto pangrattato per aggiungerlo dopo, se occorre.

Si chiamano passatelli perché prendono la forma loro speciale passando a forza dai buchi di un ferro fatto appositamente, poche essendo le famiglie in Romagna che non l'abbiano, per la ragione che questa minestra vi è tenuta in buon conto come, in generale, a cagione del clima, sono colà apprezzate tutte le minestre intrise colle uova delle quali si fa uso quasi quotidiano. Si possono passare anche dalla siringa.

## **126. SALSA MAIONESE**

Questa è una delle migliori salse, specialmente per condire il pesce lesso. Ponete in una ciotola due torli d'uovo crudi e freschi e, dopo averli frullati alquanto, lasciate cadere sui medesimi a poco per volta e quasi a goccia a goccia, specialmente da principio, sei o sette cucchiariate od anche più, se lo assorbono, d'olio d'oliva; quindi fate loro assorbire il sugo di un limone. Se la salsa riesce bene deve avere l'apparenza di una densa crema; ma occorre lavorarla per più di 20 minuti.

Per ultimo conditela con sale e pepe bianco a buona misura.

Per essere più sicuri dell'esito, ai due rossi d'uovo crudi si usa aggiungerne un altro assodato.

## **338. BRACIUOLE DI CASTRATO E FILETTO DI VITELLA ALLA FINANZIERA**

Ponete nel fondo di una cazzaruola una fetta di prosciutto,

alquanto burro, un mazzettino composto di carota, sedano e gambi di prezzemolo, e sopra a queste cose delle braciucole intiere di castrato nella lombata, che condirete con sale e pepe. Fatele rosolare da ambedue le parti, aggiungete un altro pezzetto di burro, se occorre, e unite alle braciucole ventrigli di pollo, e dopo fegatini, animelle e funghi freschi o secchi, già rammolliti, il tutto tagliato a pezzi; quando anche queste cose avranno preso colore, bagnate con brodo e fate cuocere a fuoco lento. Legate l'umido con un po' di farina, e per ultimo versate mezzo bicchiere, od anche meno, di vino bianco buono, fatto prima scemare di metà al fuoco, in un vaso a parte, e fate bollire ancora un poco perché s'incorpori. Quando siete per mandarlo in tavola levate il prosciutto e il mazzetto, passate il sugo dal colino e digrassatelo.

Nella stessa maniera si può fare un pezzo di filetto di vitella, invece del castrato, aggiungendo ai detti ingredienti anche dei piselli. Se farete questi due piatti con attenzione, sentirete che sono squisiti.

### **108. CROSTINI DI CAPPERI**

Capperi sotto aceto, grammi 50.

Zucchero in polvere, grammi 50.

Uva passolina, grammi 30.

Pinoli, grammi 20.

Candito, grammi 20.

I capperi tritateli all'ingrosso, l'uva passolina nettatela dai gambi e lavatela bene, i pinoli tagliateli per traverso in tre parti, il prosciutto foggiate a piccolissimi dadi e il candito riducetelo a pezzettini. Mettete al fuoco, in una piccola cazzaruola, un cucchiaino colmo di farina e due del detto zucchero e quando questa miscela avrà preso il color marrone, versate nella medesima mezzo bicchier d'acqua mista a pochissimo aceto. Quando avrà bollito tanto che i grumi siensi sciolti, gettate nella cazzaruola tutti gli ingredienti in una volta e fateli bollire per dieci minuti, assaggiandoli nel frattempo, per

sentire se il sapore dolce e forte sta bene; non v'ho precisato la quantità di aceto necessaria, perché tutte le qualità di aceto non hanno la stessa forza. Quando il composto è ancora caldo distendetelo sopra fettine di pane fritte in olio buono o semplicemente arrostite appena. Potete servire questi crostini diacci anche a metà del pranzo, per eccitare l'appetito dei vostri commensali. Il miglior pane per questi crostini è quello in forma all'uso inglese.

### **537. BRACIUOLA DI MANZO RIPIENA ARROSTO**

Una braciola di manzo grossa un dito del peso di grammi 500.

Magro di vitella di latte, grammi 200.

Prosciutto grasso e magro, grammi 30.

Lingua salata, grammi 30.

Parmigiano grattato, grammi 30.

Burro, grammi 30.

Fegatini di pollo, n. 2.

Uova, n. 1.

Una midolla di pane fresco grossa un pugno

Fate un battutino con cipolla quanto una noce, un poco di sedano, carota e prezzemolo; mettetelo al fuoco col detto burro e, rosolato che sia, gettateci la vitella di latte a pezzetti e i fegatini, poco sale e pepe per condimento, tirando la carne a cottura con un po' di brodo. Levatela asciutta per tritarla fine colla lunetta e nell'intinto che resta fate una pappa soda con la midolla del pane, bagnandola con brodo se occorre. Ora, fate tutto un impasto, con la carne tritata, la pappa, l'uovo, il parmigiano, il prosciutto e la lingua tagliata a dadini. Composto così il ripieno, tuffate appena la braciola di manzo nell'acqua, per poterla distender meglio, battetela con la costola del coltello e spianatela con la lama. Collocatela il ripieno in mezzo e formatene un rotolo che legherete stretto a guisa di salame

prima dalla parte lunga e poi per traverso. Infilatela nello spiede per la sua lunghezza e arrostitela con olio e sale. Sentirete un arrosto delicato, il quale potrà bastare per sei o sette persone.

### **577. TORTA MANTOVANA**

Farina, grammi 170.

Zucchero, grammi 170.

Burro, grammi 150.

Mandorle dolci e pinoli, grammi 50.

Uova intere, n. 1.

Rossi d'uovo, n. 4.

Odore di scorza di limone.

Si lavorano prima per bene col mestolo, entro una catinella, le uova collo zucchero; poi vi si versa a poco per volta la farina, lavorandola ancora, e per ultimo il burro liquefatto a bagno-maria. Si mette il composto in una teglia di rame unta col burro e spolverizzata di zucchero a velo e farina o di pangrattato e si rifiorisce al disopra con le mandorle e i pinoli. I pinoli tagliateli in due pel traverso e le mandorle, dopo averle sbucciate coll'acqua calda e spaccate per il lungo, tagliatele di traverso, facendone d'ogni metà quattro o cinque pezzetti. Badate che questa torta non riesca più grossa di un dito e mezzo o due al più onde abbia modo di rasciugarsi bene nel forno, che va tenuto a moderato calore.

Spolverizzatela di zucchero a velo e servitela diaccia, che sarà molto aggradita.

### **759. GELATO DI CREMA**

Servitevi della ricetta n. 685, e cioè fate una crema con

Latte, un litro.

Zucchero, grammi 200.  
Rossi d'uovo, n. 8.  
Odore di vainiglia.

Sentirete un gelato squisito, mantecato e ben sodo, se saprete manipolarlo.

Questa dose potrà bastare per dieci persone.

Invece dell'odore di vainiglia potete dare alla crema quello de' coriandoli o del caffè bruciato o della mandorla tostata. Pei coriandoli, vedi *Latte alla portoghese*, n. 693; pel caffè fatene bollire a parte nel latte diversi chicchi contusi, per la mandorla tostata fate un poco di Croccante come quello del n. 617, alquanto più cotto, con grammi 100 di mandorle e grammi 80 di zucchero; pestatelo fine, fatelo bollire a parte in un poco di latte, passatelo ed unitelo alla crema.

## 768. GELATO DI TORRONE

Latte, un litro.  
Zucchero, grammi 250.  
Zucca rossa candita, grammi 40.  
Cedro candito, grammi 30-  
Mandorle, grammi 30.  
Pistacchi, grammi 20.  
Rossi d'uovo, n. 4.  
Odore di vainiglia.

Fate una crema col latte, lo zucchero e i rossi d'uovo, dandole l'odore della vainiglia, e versatela nella sorbettiera. Quando sarà gelata mescolateci dentro gl'ingredienti suddetti. I pistacchi e le mandorle sbucciateli nell'acqua calda; quelli divideteli in tre parti e queste tritatele alla grossezza di una vecchia e tostatele. Il candito tagliatelo a laminette e la zucca a dadi grossetti, che essendo rossi faranno più bella mostra.

Se il latte è buono, facendolo bollire per mezz'ora collo zucchero dentro, si può far senza dei rossi d'uovo, ma il composto verrà allora di meno sapore.

Le mandorle in questo e in simili casi vengono meglio tostate nella seguente maniera. Spellate e tritate che sieno mettetele al fuoco con una cucchiata del detto zucchero e un gocciolo d'acqua, rimestatele continuamente e quando avranno preso colore fermatele con un altro gocciolo di acqua; versatele quindi in un colino sopra lo zucchero rimasto e servitevene.

### **571. BISCOTTI TENERI**

Per questi biscotti bisognerebbe vi faceste fare una cassetina di latta larga 10 centimetri e lunga poco meno del diametro del vostro forno da campagna per poterci entrare, se siete costretti di servirvi di esso e non del forno comune. Così i biscotti avranno il cantuccio dalle due parti e, tagliati larghi un centimetro e mezzo, saranno giusti di proporzione.

Farina di grano, grammi 40.

Farina di patate, grammi 30.

Zucchero, grammi 90.

Mandorle dolci, grammi 40.

Candito (cedro o arancio), grammi 20.

Conserva di frutta, grammi 20.

Uova, n. 3.

Le mandorle sbucciatele, tagliatele a metà per traverso ed asciugatele al sole o al fuoco. I pasticciere, per solito, le lasciano colla buccia, ma non è uso da imitarsi perché spesso quella si attacca al palato ed è indigesta. Il candito e la conserva, che può essere di cotogne o d'altra frutta, ma soda, tagliateli a piccoli dadi.

Lavorate prima molto, ossia più di mezz'ora, i rossi d'uovo

collo zucchero e un poco della detta farina, poi aggiungete le chiare montate ben sode e dopo averle immedesimate uniteci la farina, facendola cadere da un vagliettino. Mescolate adagio e spargete nel composto le mandorle, il candito e la conserva. La cassetina di latta ungetela con burro e infarinatela; i biscotti tagliateli il giorno appresso, tostandoli, se vi piace, dalle due parti.

## APRILE

*Minestra in brodo.* Mattoncini di ricotta n. 25.

*Lesso.* Vitella con sparagi in Salsa bianca n. 124.

*Tramesso.* Pagnottelle ripiene n. 239.

*Erbaggi.* Sformato di carciofi n. 391.

*Arrosto.* Vitella di latte con insalata.

*Dolci.* Panettone Marietta n. 604 – Latte brûlé n. 692,  
con Cialdoni n. 621.

*Frutta e formaggio.* Baccelli, càtere ossia mandorle tenere  
col guscio, e Pasta Maddalena n. 608.

### 25. MINESTRA DI MATTONCINI DI RICOTTA

Ricotta, grammi 200.

Parmigiano grattato, grammi 30.

Uova, n. 2.

Sale, quanto basta.

Odori di scorza di limone e di noce moscata,

Disfate la ricotta passandola per istaccio, aggiungere il resto e le uova uno alla volta. Mescolate bene e versate il composto in uno stampo liscio per cuocerlo a bagnomaria. Sformatelo diaccio, levategli la carta colla quale avrete coperto il fondo dello stampo e tagliatelo a dadini della dimensione di un centimetro circa. Collocateli poi nella zuppiera, versate sui medesimi il brodo bollente e mandateli in tavola.

Questa dose basterà per cinque o sei persone.

## 124. SALSA BIANCA

È una salsa da servire cogli sparagi lessati, o col cavolfiore.

Burro, grammi 100.

Farina, una cucchiata.

Aceto, una cucchiata.

Un rosso d'uovo.

Sale e pepe.

Brodo o acqua, quanto basta

Mettete prima al fuoco la farina colla metà del burro e quando avrà preso il color nocciuola versate il brodo o l'acqua a poco per volta girando il mestolo e, senza farla troppo bollire, aggiungete il resto del burro e l'aceto. Tolta dal fuoco, scioglieteci il rosso d'uovo e servitela. La sua consistenza dev'essere eguale a quella della crema fatta senza farina. Per un mazzo comune di sparagi possono bastare grammi 70 di burro colla farina e l'aceto in proporzione.

## 239. PAGNOTTELLE RIPIENE

Nelle grandi città un bravo cuoco è, a male agguagliare, come un generale d'armata in un vasto campo ben trincerato con numerose ed agguerrite legioni ove può far valere tutte le sue prodezze. Le grandi città oltre all'esser sempre ben provvedute d'ogni grazia di Dio, hanno chi pensa a fornirvi anche le più piccole cose, le quali, benché di poca importanza, contribuiscono alla varietà, all'eleganza e alla precisione de' vostri lavori. Così, come vi si trovano bastoncini di pane che, tagliati a fette, s'infilano nello spiedo cogli uccelli, vi si fabbricano pagnottelle della grandezza di una mela comune per farle ripiene.

Raspatene leggermente la corteccia colla grattugia e fate in mezzo ad ognuna un tassello rotondo della dimensione di una moneta da 10 centesimi. Vuotatele del midollo lasciando le pareti

all'intorno alquanto grossette. Bagnatele dentro e fuori con latte bollente e quando saranno discretamente inzuppate chiudetele col loro tassello, inzuppato anch'esso, immergetele nell'uovo per dorarle e friggetele nel lardo o nell'olio, ma buttatele in padella dalla parte del coperchio perché vi resti aderente. Distaccate dopo, colla punta di un temperino, il tassello, riempitele di un battuto di carne delicato e ben caldo, richiudetele e mandatele in tavola. Se le fate accuratamente possono benissimo figurare in qualunque pranzo.

Il battuto di carne, a pezzetti grossi quanto i ceci, sarà bene farlo con fegatini, petti di pollo, animelle e cose simili tirate col sugo di carne e legate con una presa di farina; ma ciò che sarebbe indispensabile, per rendere il composto più grato, sono i tartufi.

### 391. SFORMATO DI CARCIOFI

Questo è uno sformato da farsi quando i carciofi costano poco e ve lo do per uno de' più delicati.

Levate ai carciofi le foglie più dure, spuntateli e sbucciatene i gambi, lasciandoli tutti, anche se sono lunghi. Tagliateli in quattro spicchi e fateli bollire nell'acqua salata per soli cinque minuti. Se li lasciate di più sopra al fuoco, oltre ad inzupparsi troppo di acqua, perdono molto del loro aroma. Levateli asciutti, pestateli nel mortaio e passateli per istaccio. Dosate la polpa così ottenuta con tutti quegli ingredienti soliti negli altri sformati di erbaggio, e cioè: uova, non facendo avarizia d'uno di più, onde restringa, due o tre cucchiariate di *balsamella* ove non iscarseggi il burro; parmigiano, sale e odore di noce moscata, ma assaggiate il composto più volte per ridurlo a giusto sapore.

Se avete sugo di carne o di stracotto non è male l'unirci un poco anche di questo e, se i carciofi sono teneri, anziché passarli potete lasciarli a piccoli spicchi.

Cuocetelo a bagno-maria in uno stampo bucato, se avete un intingolo di carne per riempirlo; se no, mettetelo in uno stampo liscio e servitelo per trasmesso.

## 604. PANETTONE MARIETTA

La Marietta è una brava cuoca e tanto buona ed onesta da meritare che io intitoli questo dolce col nome suo, avendolo imparato da lei.

Farina finissima, grammi 300.

Burro, grammi 100.

Zucchero, grammi 80.

Uva sultanina, grammi 80.

Uova, uno intero e due rossi.

Sale, una presa.

Cremor di tartaro, grammi 10.

Bicarbonato di soda, un cucchiaino, ossia grammi 5 scarsi.

Candito a pezzettini, grammi 20.

Odore di scorza di limone.

Latte, decilitri 2 circa.

D'inverno rammorbidite il burro a bagno-maria e lavoratelo colle uova; aggiungete la farina e il latte a poco per volta, poi il resto meno l'uva e le polveri che serberete per ultimo; ma, prima di versar queste, lavorate il composto per mezz'ora almeno e riducetelo col latte a giusta consistenza, cioè, né troppo liquido, né troppo sodo. Versatelo in uno stampo liscio più alto che largo e di doppia tenuta onde nel gonfiare non trabocchi e possa prendere la forma di un pane rotondo. Ungetene le pareti col burro, spolverizzatelo con zucchero a velo misto a farina e cuocetelo in forno. Se vi vien bene vedrete che cresce molto formando in cima un rigonfio screpolato. È un dolce che merita di essere raccomandato perché migliore assai del panettone di Milano che si trova in commercio, e richiede poco impazzamento.

## 692. LATTE BRÛLÉ

Latte, un litro.

Zucchero, grammi 180.

Rossi d'uovo, n. 8 e due chiare.

Mettete al fuoco il latte con 100 grammi del detto zucchero e fatelo bollire per un'ora intera, poi ritiratelo dal fuoco perché diacci. Sciogliete in una cazzaruola a parte gli 80 grammi di zucchero che resta e quando sarà ben liquefatto versatene in uno stampo liscio tanto che ne ricuopra il fondo come di un velo; quello che rimane nella cazzaruola continuate a tenerlo al fuoco finché sia diventato nero. Allora fermatelo con un ramaiolino d'acqua e lo sentirete stridere aggrumandosi; ma continuate a tenerlo al fuoco girando il mestolo per ottenere un liquido denso e scuro. Mettetelo da parte e frullate in un pentolo le dette uova, poi mescolate ogni cosa insieme, cioè: il latte, le uova e lo zucchero bruciato. Assaggiatelo se è dolce a sufficienza, passatelo da un colatoio di latta non tanto fitto e versatelo nello stampo già preparato. Cuocetelo a bagno-maria con fuoco sopra e quando la superficie comincia a colorarsi ponete sotto al coperchio un foglio unto col burro. Per accertarsi della cottura, immergete uno steccolino di granata e se questo esce pulito ed asciutto sarà segno che va tolto dal fuoco. Lasciatelo diacciar bene e prima di versarlo nel vassoio, con tovagliuolo o senza, distaccatelo giro giro con un coltello sottile. In estate, prima di sformarlo, potete gelarlo col ghiaccio. Lo stampo da preferirsi è di forma ovale e sarebbe bene che avesse un orlo all'ingiro largo un dito, onde non vi schizzasse l'acqua dentro quando bolle,

Questa dose potrà bastare per dieci persone.

## 621. CIALDONI

Ponete in un pentolo:

Farina, grammi 80.  
Zucchero biondo, grammi 30.  
Lardo vergine e appena tiepido, grammi 20.  
Acqua diaccia, sette cucchiariate.

Sciogliete prima, coll'acqua, la farina e lo zucchero, poi aggiungete il lardo.

Ponete sopra un fornello ardente il ferro da cialde e quando è ben caldo apritelo e versatevi sopra ogni volta mezza cucchiata della detta pastella; stringete le due parti del ferro insieme, passatelo sul fuoco da una parte e dall'altra, levate le sbavature con un coltello ed apritelo quando conoscerete che la cialda ha preso il color nocciola. Allora distaccatela alquanto da una parte col coltello e subito così calda sopra il ferro medesimo o sopra a un canovaccio disteso sul focolare arrotolatela con un bocciuolo di canna o semplicemente colle mani. Quest'ultima operazione bisogna farla molto svelti perché se la cialda si diaccia non potrete più avvolgerla su sé stessa. Se le cialde restassero attaccate al ferro ungetelo a quando a quando col lardo, e se non venissero tutte unite, aggiungete un po' di farina.

Sapete già che i cialdoni si possono servir soli; ma è meglio accompagnarli con la panna o con la crema montata ed anche col latte *brûlé* o col latte alla portoghese.

## **608. PASTA MADDALENA**

Zucchero, grammi 130.  
Farina fine, grammi 80.  
Burro, grammi 30.  
Rossi d'uovo, n. 4.  
Chiare, n. 3.  
Una presa di bicarbonato di soda.  
Odore di scorza di limone.

Lavorate prima i rossi d'uovo collo zucchero, e quando saranno diventati biancastri, aggiungete la farina e lavorate ancora per più di un quarto d'ora. Unite al composto il burro liquefatto se è d'inverno, e per ultimo le chiare montate.

La farina asciugatela al fuoco, o al sole, se d'estate.

A questa pasta potete dare forme diverse, ma tenetela sempre sottile e di poco volume. Si usa metterla in degli stampini lavorati, unti col burro e infarinati, oppure in teglia alla grossezza di un dito scarso, tagliandola dopo in forma di mandorle che spolverizzerete di zucchero a velo. Potete anche farla della grossezza di mezzo dito e appiccicare insieme le mandorle a due per due con conserve di frutta.

## MAGGIO.

*Minestra in brodo.* Zuppa alla spagnuola n. 40.

*Principii.* Crostini di fegatini di pollo n. 110.

*Umido.* Umido incassato n. 350.

*Erbaggi.* Piselli alla francese n. 424 o 425.

*Arrosto.* Braciucola di manzo ripiena n. 537, con patate novelline e insalata.

*Dolci.* Torta alla marengo n. 581. – Gelato di limone n. 754.

*Frutta e formaggio.* Frutte diverse e fragole lavate col Chianti o vino rosso e aggraziate con zucchero a velo e marsala.

### 40. ZUPPA ALLA SPAGNUOLA

Prendete un petto di pollastra o di cappone, tagliatelo a pezzetti e mettetelo a cuocere nel burro a fuoco lento; conditelo con sale e pepe. Se non basta il burro bagnatelo col brodo. Levate il petto asciutto e nell'intinto che resta gettate una midolla di pane, grande quanto un pugno, e con brodo fate un poco di pappa soda. Questa col petto cotto versateli nel mortaio e, aggiuntivi due rossi d'uovo e poco odore di noce moscata, pestate ogni cosa ben fine e il composto lasciatelo in luogo fresco onde assodi. Al momento di adoperarlo, che può essere anche il giorno appresso, fate cadere sulla spianatola un velo di farina e sopra alla medesima tritate col composto un bastoncino grosso un dito o meno e con un coltello infarinato tagliatelo in tanti pezzetti, tutti uguali, che arrotonderete colle mani imbrattate di farina, per farne tante pallottole della grandezza di una nocciuola o meno. Gettatele nel brodo bollente e dopo cinque o sei minuti di bollitura versatele nella zuppiera dove

avrete collocato avanti del pane a dadini soffritto nel burro o nel lardo vergine; oppure, che sarà anche meglio, se, per pane, vi servite della zuppa ripiena del numero 32.

Potrete così ottenere una minestra signorile bastevole per dieci o dodici persone.

### **110. CROSTINI DI FEGATINI DI POLLO**

Sapete già che ai fegatini va levata la vescichetta del fiele senza romperla, operazione questa che eseguirete meglio operando dentro a una catinella d'acqua. Mettete i fegatini al fuoco insieme con un battutino composto di uno scalogno, e in mancanza di questo di uno spicchio di cipollina bianca, un pezzetto di grasso di prosciutto, alcune foglie di prezzemolo, sedano e carota, un poco d'olio e di burro, sale e pepe; ma ogni cosa in poca quantità per non rendere il composto piccante o nauseante. A mezza cottura levate i fegatini asciutti e, con due o tre pezzi di funghi secchi rammolliti, tritateli fini colla lunetta. Rimetteteli al fuoco nell'intinto rimasto della mezza cottura e con un poco di brodo finite di cuocerli, ma prima di servirvene legateli con un pizzico di pangrattato fine e uniteci un po' d'agro di limone.

Vi avverto che questi crostini devono esser teneri e però fate il composto alquanto liquido, oppure intingete prima, appena appena, le fettine di pane nel brodo.

### **350. UMIDO INCASSATO**

Fate una *balsamella* con:

Farina, grammi 150.

Burro, grammi 70.

Parmigiano, grammi 30,

Latte, decilitri 6.

Prendete poi:

Uova, n. 3.

Sale, quanto basta.

Spinaci, un mazzetto.

Gli spinaci lessateli, spremeteli e passateli dal setaccio. Le uova scocciatele quando ritirate la *balsamella* dal fuoco, e alla metà della medesima date il color verde coi detti spinaci.

Prendete uno stampo di rame fatto a ciambella, col buco in mezzo e scannellato all'ingiro, ungetelo bene con burro diaccio e riempitelo prima colla *balsamella* verde, poi colla gialla e fatela restringere a bagno-maria. Sformatela calda e riempitela nel mezzo con un intingolo ben fatto di rigaglie di pollo e di animelle, oppure di bracioline di vitella di latte con odore di funghi o tartufi. Il manicaretto tiratelo a cottura col burro e col sugo di carne oppure in altra maniera, facendo in modo che riesca delicato, e vedrete che questo piatto farà bellissima figura e sarà lodato.

#### **424. PISELLI ALLA FRANCESE I**

Questa che vi do è la dose per un litro di piselli freschi.

Prendete due cipolle novelline, tagliatele a metà per la loro lunghezza, richiudetele con alcuni gambi di prezzemolo in mezzo e legatele. Ciò fatto, mettetele al fuoco con grammi 30 di burro e rosolate che sieno, versate sulle medesime un buon ramaiuolo di brodo.

Fate bollire e quando le cipolle saranno spappolate, passatele, spremendole, insieme col sugo che rimetterete al fuoco coi piselli e con due grumoli interi di lattuga. Conditeli con sale e pepe e fateli bollire adagio. A mezza cottura aggiungete altri grammi 30 di burro intriso in una cucchiata non colma di farina e versate brodo, se occorre. Prima di mandarli in tavola legateli con due rossi d'uovo sciolti in un po' di brodo. In questo modo riescono assai delicati.

## 425. PISELLI ALLA FRANCESE II

Questa ricetta è più semplice e più sbrigativa della precedente, ma non è però così fine. Trinciate alquanto cipolla a fette sottilissime e mettetela al fuoco in una cazzaruola con un pezzo di burro. Quando sarà bene rosolata versate un pizzico di farina, mescolate, e dopo aggiungete, a seconda della quantità, un ramaiuolo o due di brodo e lasciate cuocere la farina. Versate i piselli, conditeli con sale e pepe e, a mezza cottura, aggiungete un grumolo o due interi di lattuga. Fate bollire adagio badando che il sugo non riesca troppo denso.

Alcuni indoliscono i piselli con un cucchiaino di zucchero; ma in questo caso mettetene poco, perché il dolce deve sembrar naturale e non messo ad arte.

Quando li servite levate la lattuga.

## 537. BRACIUOLA DI MANZO RIPIENA ARROSTO

Una braciucola di manzo grossa un dito del peso di grammi 500.

Magro di vitella di latte, grammi 200.

Prosciutto grasso e magro, grammi 30.

Lingua salata, grammi 30.

Parmigiano grattato, grammi 30.

Burro, grammi 30.

Fegatini di pollo, n. 2.

Uova, n. 1.

Una midolla di pane fresco grossa un pugno

Fate un battutino con cipolla quanto una noce, un poco di sedano, carota e prezzemolo; mettetelo al fuoco col detto burro e, rosolato che sia, gettateci la vitella di latte a pezzetti e i fegatini, poco sale e pepe per condimento, tirando la carne a cottura con un po' di

brodo. Levatela asciutta per tritarla fine colla lunetta e nell'intinto che resta fate una pappa soda con la midolla del pane, bagnandola con brodo se occorre. Ora, fate tutto un impasto, con la carne tritata, la pappa, l'uovo, il parmigiano, il prosciutto e la lingua tagliata a dadini. Composto così il ripieno, tuffate appena la braciola di manzo nell'acqua, per poterla distender meglio, battetela con la costola del coltello e spianatela con la lama. Collocateci il ripieno in mezzo e formatene un rotolo che legherete stretto a guisa di salame prima dalla parte lunga e poi per trasverso. Infilatela nello spiede per la sua lunghezza e arrostitela con olio e sale. Sentirete un arrosto delicato, il quale potrà bastare per sei o sette persone.

### **581. TORTA ALLA MARENGO**

Fate una pasta frolla metà dose del n. 589, ricetta A.

Fate una crema nelle seguenti proporzioni:

Latte, decilitri 4.

Zucchero, grammi 60.

Farina, grammi 30.

Rossi d'uovo, n. 3.

Odore di vainiglia.

Prendete grammi 100 di pan di Spagna e tagliatelo a fette della grossezza di mezzo centimetro. Servitevi di una teglia di rame di mezzana grandezza, ungetela col burro e copritene il fondo con una sfoglia della detta pasta; poi sovrapponetevi giro giro a questa un orlo della stessa pasta largo un dito ed alto due e, per attaccarlo bene, bagnate il giro con un dito intinto nell'acqua.

Dopo aver fatto alla teglia questa armatura, coprite la pasta del fondo colla metà delle fette di pan di Spagna intinte leggermente in rosolio di cedro. Sopra le medesime distendete la crema e coprite questa con le rimanenti fette di pan di Spagna egualmente asperse di rosolio. Ora montate colla frusta due delle tre chiare rimaste dalla

crema e quando saranno ben sode unitevi a poco per volta grammi 130 di zucchero a velo e mescolate adagio per aver così la marenga colla quale coprirete la superficie del dolce, lasciando scoperto l'orlo della pasta frolla per dorarlo col rosso d'uovo. Cuocetela al forno o al forno da campagna e quando la marenga si sarà assodata copritela con un foglio onde non prenda colore.

La torta sformatela fredda e spolverizzatela leggermente di zucchero a velo. Coloro a cui non istucca il dolcime, giudicheranno questo piatto squisito.

#### **754. GELATO DI LIMONE**

Zucchero bianco fine, grammi 300.

Acqua, mezzo litro.

Limoni, n. 3.

Potendo, è meglio servirsi di limoni di giardino che hanno gusto più grato e maggiore fragranza di quelli forestieri, i quali sanno spesso di ribollito.

Fate bollire lo zucchero nell'acqua, con qualche pezzetto di scorza di limone, per 10 minuti a cazzaruola scoperta. Quando questo siroppo sarà diaccio, spremetegli dentro i limoni, uno alla volta, assaggiando il composto per regolarvi coll'agro; passatelo e versatelo nella sorbettiera.

Questa dose potrà bastare per sei persone.

## GIUGNO

*Minestra in brodo.* Zuppa di purè di piselli n. 35.

*Fritto.* Cotolette di vitella di latte. – Crema n. 214. –  
Zucchini n. 188.

*Lesso.* Di vitella rifatto n. 355, con contorno di funghi.

*Erbaggi.* Sformato di fagiolini n. 386.

*Arrosto.* Galletti con Insalata maionese n. 251.

*Dolci.* Quattro quarti all'italiana n. 612. – Zuppa di  
visciole n. 678.

*Frutta e formaggio.* Frutta fresca di stagione.

### 35. ZUPPA DI PURÈ DI PISELLI, DI GRASSO

Trattandosi qui di piselli da passare non occorre sieno de' più teneri. Grammi 400 di piselli sgranati possono bastare per sei persone che pranzino alla moda, cioè con poca minestra. Cuoceteli nel brodo con un mazzetto, che poi getterete via, composto di prezzemolo, sedano, carota e qualche foglia di basilico. Quando i piselli saranno cotti gettate fra i medesimi, per inzupparle, due fette di pane fritto nel burro e passate per istaccio ogni cosa. Diluite questo composto col brodo occorrente, aggiungete un po' di sugo di carne se ne avete e bagnate la zuppa, la quale dovrà essere di pane sopraffine raffermo, tagliato a dadini e fritto nel burro.

### 214. CREMA FRITTA I

Amido, grammi 100.

Zucchero, grammi 30.

Burro, grammi 20.

Latte, decilitri 4.  
Uova, due intere.  
Odore di scorza di limone.  
Sale, una presa.

Lavorate le uova collo zucchero, poi aggiungete l'amido ridotto in polvere, la scorza di limone grattata, il latte versato a poco per volta e il burro. Mettete il composto al fuoco rimestando continuamente come fareste per una crema comune e quando sarà condensato da non crescer più, gettate la presa di sale e versatelo in un vassoio o sopra un'asse, distendendolo alla grossezza di un dito.

Tagliatelo a mandorle quando sarà ben diaccio, doratelo coll'uovo e pangrattato, friggetelo nel lardo o nell'olio e servitelo caldo per contorno ad altro fritto.

## 188. ZUCCHINI FRITTI I

Gli zucchini fritti bene piacciono generalmente a tutti e si prestano a meraviglia per rifiorire o contornare un altro fritto qualunque.

Prendete zucchini di forma allungata della dimensione di un dito e più; lavateli e tagliateli a filetti larghi un centimetro o meno, levate loro una parte del midollo e salateli non troppo. Dopo un'ora o due da questa preparazione scolateli dall'acquosità che hanno gettata e, senza asciugarli punto, buttateli nella farina e da questa nel vagliettino, scuotendoli bene dalla farina superflua; subito dopo gettateli in padella ove l'unto, olio o lardo che sia, si trovi in abbondanza e bollente. Da principio non li toccate per non romperli e solo quando si sono assodati rimuoveteli colla mestola forata e levateli quando cominciano a prendere colore.

Si possono anche cucinare come i carciofi in teglia del n. 246, ma allora bisogna tagliarli a fette rotonde e prepararli come quelli da friggere.

### 355. LESSO RIFATTO

Talvolta per mangiare il lesso più volentieri, si usa rifarlo in umido; ma allora aspettate di avere un tocco di carne corto e grosso, del peso non minore di mezzo chilogrammo. Levatelo dal brodo avanti che sia cotto del tutto e mettetelo in cazzaruola sopra un battuto di carnesecca, cipolla, sedano, carota e un pezzetto di burro, condendolo con sale, pepe e spezie. Quando il battuto sarà strutto, tirate la carne a cottura con sugo di pomodoro o conserva sciolta nel brodo. Passate l'intinto, digrassatelo e rimettetelo al fuoco col pezzo della carne e con un pugnello di funghi secchi rammolliti.

### 386. SFORMATO DI FAGIUOLINI

Prendete grammi 500 di fagiolini ben teneri e levate loro le punte e il filo se l'hanno. Gettateli nell'acqua bollente con un pizzico di sale ed appena avranno ripreso il bollore levateli asciutti e buttateli nell'acqua fresca.

Se avete sugo di carne tirateli a sapore con questo e col burro, se no fate un soffritto con un quarto di cipolla, alcune foglie di prezzemolo, un pezzo di sedano e olio, e quando la cipolla avrà preso colore, buttate giù i fagiolini condendoli con sale e pepe e tirandoli a cottura con un po' d'acqua, se occorre.

Preparate una *balsamella* con grammi 30 di burro, una cucchiata scarsa di farina e due decilitri di latte. Con questa, con un pugno di parmigiano grattato e con quattro uova frullate, legate i detti fagiolini, già diacciati, mescolate e versate il composto in uno stampo liscio, imburato prima e il cui fondo sia coperto di un foglio. Cuocetelo al fuoco o a bagno-maria e servitelo caldo.

## 251. INSALATA MAIONESE

Certi cuochi di cattivo gusto vi presentano questa insalata composta di tanti intrugli da dovervi raccomandare il giorno appresso all'olio di ricino o all'acqua ungherese. Alcuni la fanno col pollo lesso, altri perfino con avanzi di carne qualunque arrostita; ma è da preferirsi sempre il pesce, specialmente se di qualità fine come sarebbe il dentice, l'ombrina, il ragno, lo storione, oppure i gamberi sbucciati, l'arigusta, e, per ultimo, il palombo. Io vi indicherò la seguente che, a mio parere, per essere la più semplice è la più buona.

Prendete insalata romana o lattuga, tagliatela a strisce larghe un dito, mescolateci barbabietole e patate lesse tagliate a fette sottili, alcune acciughe lavate, nettate dalla spina e tagliate in quattro o cinque parti, ed infine pesce lesso a pezzetti. Potete aggiungere al più alcuni capperi e la polpa di due o tre olive indolcite. Condite ogni cosa insieme con sale, olio e non molto aceto, rivoltatela onde prenda bene il condimento ed ammucciatela tutta insieme che faccia la colma.

Fate una salsa maionese come quella del n. 126 che, nella dose ivi indicata, potrà bastare per sette od otto persone; ma invece del pepe datele il piccante con un cucchiaino di senapa ed al limone aggiungete un gocciolo di aceto, in cui potete stemperare la senapa. Con questa salsa spalmate tutta l'insalata alla superficie e poi fioritela con altre fette di barbabietole e patate intercalate in modo che facciano bella mostra; se avete uno stampino adatte collocate in cima all'insalata, per bellezza, non per mangiarlo, un fiore fatto col burro.

A proposito d'insalata, a me sembra che il radicchio cotto, col suo sapore amarognolo, stia molto bene insieme colla barbabietola, la quale è dolce.

## 612. QUATTRO QUARTI ALL'ITALIANA

Questo dolce si fa nella stessa maniera del precedente eccetto che si sostituisce al candito l'odore della buccia di limone, e all'uva

passolina gr. 100 di mandorle dolci con alcune amare. Usando anche qui il bicarbonato di soda, il dolce riuscirà più leggero. Le mandorle, dopo averle sbucciate, asciugatele al sole o al fuoco, pestatele fini con due cucchiainate dello zucchero della ricetta e mescolatele alla farina prima di gettarle nel composto. Se non usate questa precauzione c'è il caso di trovar le mandorle tutte ammassate insieme. È un dolce che ha bisogno di essere lavorato molto, tanto prima che dopo averci versato il burro; e il mio cuoco ha sperimentato che riesce meglio tenendo la catinella immersa nell'acqua calda, mentre si lavora, cosa questa che si può dire anche per le altre paste consimili. Se fatto con attenzione sarà giudicato un dolce squisito.

#### **678. ZUPPA DI VISCIOLE**

Questa zuppa si può fare con lettine sottili di pane fine arrostito, oppure con pan di Spagna o con savoiardi. Levate il nocciolo a quella quantità di ciliege visciole che credereste sufficienti e mettetele al fuoco con pochissima acqua e un pezzetto di cannella che poi getterete via. Quando cominciano a bollire aggiungete zucchero quanto basta, mescolate adagio per non guastarle e allorché cominciano a siroppare assaggiatele se hanno zucchero a sufficienza e levatele dal fuoco quando le vedrete aggrinzite ed avranno perduto il crudo. Dopo che avrete leggermente intinto le fette del pane o i savoiardi nel rosolio, collocateli suolo per suolo, insieme con le ciliege, in un piatto o in un vassoio in modo che facciano la colma. Potete anche dare a questa zuppa la forma più regolare in uno stampo liscio, e tenerlo in ghiaccio avanti di sformarla, giacché nella stagione delle ciliege si cominciano a gradire i cibi refrigeranti. Un terzo di zucchero del peso lordo delle ciliege è sufficiente.

## LUGLIO

*Minestra in brodo.* Minestra di carne passata n. 19.

*Principii.* Fichi col prosciutto.

*Umido.* Pollo disossato ripieno n. 258.

*Rifreddo.* Vitello tonnato n. 363.

*Tramesso.* Pan di fegato n. 374.

*Arrosto.* Piccioni e pollastri con Insalata maionese n. 251.

*Dolci.* Plum-cake n. 673. – Croccante a bagno-maria in gelo n. 690.

*Frutta e formaggio.* Frutte diverse di stagione.

### 19. MINESTRA DI CARNE PASSATA

Vitella di latte magra, grammi 150.

Prosciutto grasso, grammi 25.

Parmigiano grattato, grammi 25.

Pappa fatta con midolla di pane, acqua e un pezzetto di burro due cucchiariate.

Uova n. 1

Odore di noce moscata

Sale quanto basta.

Tritate prima la carne e il prosciutto con un coltello a colpo, dopo colla lunetta, poi pestateli nel mortaio e passateli per istaccio. Fatene quindi tutto un impasto coll'uovo e gli altri ingredienti: quando bolle il brodo gettatelo a cucchiaini o passatelo da una siringa per dargli forma graziosa, e dopo una bollitura sufficiente a cuocerlo, servite la minestra.

Questa quantità basta per quattro o cinque persone, ma potete farla servire anche per dodici mescolandola in una zuppa. Prendete

allora pane finissimo del giorno avanti, tagliatelo a piccoli dadi e rosolatelo in padella alla svelta con molto unto. Quando siete per mandare in tavola ponete il detto pane nella zuppiera e versate sul medesimo la sopra descritta minestra di carne passata.

## **258. POLLO DISOSSATO RIPIENO**

Per disossare un pollo il modo più semplice è il seguente:

Tagliategli il collo a metà, la punta delle ali e le zampe alla giuntura della coscia; poi, senza vuotarlo, apritelo lungo il dorso superficialmente, dalle ali al codrione, e con un coltellino ben tagliente cominciate a levar dall'interno le ossa delle ali scarnendole bene. Dopo, sempre dall'interno, levate quelle delle anche e delle coscie, quindi, radendo via via col coltello le ossa esterne della carcassa, vi riuscirà di levarla tutta intera, comprese le interiora. I piccoli ossicini della stizza lasciateli, oppure levatela tutta e levate la forcilla del petto.

Fatto questo, rovesciate le coscie e le ali, già spoglie d'ossa, ritirandole all'interno e portate via tutti i tendini che trovate framezzo alla carne.

Ora che il pollo è disossato, se fosse alquanto grosso, formate il composto per riempirlo, con grammi 300 circa di magro di vitella di latte; se piccolo, regolatevi in proporzione. Tritatelo prima, poi pestatelo nel mortaio per ridurlo ben fine, e a questa carne aggiungete una grossa midolla di pane inzuppata nel brodo, un pugno di parmigiano grattato, tre rossi d'uovo, sale, pepe e, se vi piace, odore di noce moscata. Per ultimo mescolate nel composto, grammi 20 di prosciutto grasso e magro, e grammi 20 di lingua salata, tagliati l'uno e l'altra a piccoli dadi; riempito che abbiate il pollo cucitelo, involtatelo stretto in un pannolino e legatelo. Mettetelo a cuocere nell'acqua per un paio d'ore a fuoco lento, poi toglietegli l'involucro e fatelo prender colore prima col burro poi in un sugo tirato nella seguente maniera:

Spezzate tutte le ossa levate dal pollo, il collo e la testa

compresi, e con carnesecca a pezzetti, burro, cipolla, sedano e carota mettetele al fuoco in una cazzaruola, condite con sale e pepe, tiratene il sugo con l'acqua in cui ha bollito il pollo, la quale è già divenuta un buon brodo. Prima di mandarlo in tavola, da solo o con un contorno, levategli il filo con cui fu cucito.

### **363. VITELLO TONNATO**

Prendete un chilogrammo di vitella di latte, nella coscia o nel culaccio, tutto unito e senz'osso, levategli le pelletiche e il grasso, poi steccatelo con due acciughe. Queste lavatele, apritele in due, levate loro la spina e tagliatele per traverso facendone in tutto otto pezzi. Legate la carne non molto stretta e mettetela a bollire per un'ora e mezzo in tanta acqua che vi stia sommersa e in cui avrete messo un quarto di cipolla steccata con due chiodi di garofani, una foglia d'alloro, sedano, carota e prezzemolo. L'acqua salatela generosamente e aspettate che bolla per gettarvi la carne. Dopo cotta scioglietela, asciugatela e, diaccia che sia tagliatela a fette sottili e tenetela in infusione un giorno o due in un vaso stretto, nella seguente salsa in quantità sufficiente da ricoprirla.

Pestate grammi 100 di tonno sott'olio e due acciughe; disfatele bene colla lama di un coltello o, meglio, passatele dallo staccio aggiungendo olio fine in abbondanza a poco per volta e l'agro di un limone od anche più, in modo che la salsa riesca liquida; per ultimo mescolateci un pugnello di capperi spremuti dall'aceto. Servite il vitello tonnato con la sua salsa e con spicchi di limone.

Il brodo colatelo e servitevene per un risotto.

### **374. PAN DI FEGATO**

Tra i rifreddi, questo che vi descrivo, è uno dei migliori ed ha il diritto, pel suo delicato sapore, di comparire su qualunque tavola.

Fegato di vitella di latte, grammi 500.  
Burro, grammi 70.  
Midolla di pane fresco, grammi 50,  
Parmigiano grattato, grammi 20.  
Fegatini di pollo, n. 4.  
Marsala, decilitri 1.  
Sugo di carne, oppure brodo, cucchiainate n. 6.  
Uova, uno intero e due rossi.  
Una foglia di alloro.  
Sale e pepe, quanto basta.

Tagliate il fegato a fette sottili e i fegatini in due parti, e gettate queste due cose in padella con la foglia di alloro e la metà del burro e quando lo avranno assorbito aggiungete l'altra metà e condite con sale e pepe. Poi versate la marsala e dopo 4 o 5 minuti al più di fuoco vivo, dovendo il fegato rimaner tenero, levatelo asciutto e insieme con l'alloro pestatelo nel mortaio. Nell'intinto che resta in padella sminuzzate la midolla del pane e fatene una pappa che getterete anch'essa nel mortaio, poi passate ogni cosa dallo staccio; indi aggiungete il parmigiano e le uova, diluendo il composto col detto sugo o brodo. Per ultimo collocatelo in uno stampo liscio con foglio sotto, unto col burro, ed assodatelo a bagno-maria.

Sformatelo tiepido e quando sarà diaccio copritelo tutto di gelatina del n. 3, entro a uno stampo di circonferenza maggiore del primo. Potrà bastare per dodici persone.

## 251. INSALATA MAIONESE

Certi cuochi di cattivo gusto vi presentano questa insalata composta di tanti intrugli da dovervi raccomandare il giorno appresso all'olio di ricino o all'acqua ungherese. Alcuni la fanno col pollo lesso, altri perfino con avanzi di carne qualunque arrostita; ma è da preferirsi sempre il pesce, specialmente se di qualità fine come sarebbe il dentice, l'ombrina, il ragno, lo storione, oppure i gamberi

sbucciati, l'arigusta, e, per ultimo, il palombo. Io vi indicherò la seguente che, a mio parere, per essere la più semplice è la più buona.

Prendete insalata romana o lattuga, tagliatela a strisce larghe un dito, mescolateci barbabietole e patate lesse tagliate a fette sottili, alcune acciughe lavate, nettate dalla spina e tagliate in quattro o cinque parti, ed infine pesce lesso a pezzetti. Potete aggiungere al più alcuni capperi e la polpa di due o tre olive indolcite. Condite ogni cosa insieme con sale, olio e non molto aceto, rivoltatela onde prenda bene il condimento ed ammucchiatela tutta insieme che faccia la colma.

Fate una salsa maionese come quella del n. 126 che, nella dose ivi indicata, potrà bastare per sette od otto persone; ma invece del pepe datele il piccante con un cucchiaino di senapa ed al limone aggiungete un gocciolo di aceto, in cui potete stemperare la senapa. Con questa salsa spalmate tutta l'insalata alla superficie e poi fioritela con altre fette di barbabietole e patate intercalate in modo che facciano bella mostra; se avete uno stampino adatto collocate in cima all'insalata, per bellezza, non per mangiarlo, un fiore fatto col burro.

A proposito d'insalata, a me sembra che il radicchio cotto, col suo sapore amarognolo, stia molto bene insieme colla barbabietola, la quale è dolce.

### **673. PLUM-CAKE**

È un dolce della stessa famiglia del precedente [n. 672 del testo integrale. *n. d. c.*], mentitore anch'egli del nome suo.

Zucchero, grammi 250.

Burro, grammi 250.

Farina finissima, grammi 250.

Candito, grammi 80.

Uva malaga, grammi 80.

Detta sultanina, grammi 80.

Detta passolina, grammi 80.

Uova intere, n. 5.

Rossi d'uovo, n. 4.

Rhum, un decilitro scarso, ossia cinque cucchiariate.

Odore di scorza di limone o vainiglia.

Il candito tagliatelo a filetti sottili e levate i semi all'uva malaga. Lavorate prima il burro da solo con un mestolo, rammorbidendolo al fuoco se occorre, aggiungete lo zucchero e seguitate a lavorarlo finché sia divenuto bianco. Scociate le uova una alla volta mescolando, poi la farina e per ultimo il rimanente. Versate il composto in uno stampo liscio che sia stato prima foderato di carta unta col burro dalla parte interna e cuocetelo al forno.

Potete servirlo caldo spolverizzato di zucchero a velo, ed anche freddo, che è buono egualmente.

La carta serve per impedire che le uve si attacchino allo stampo. Questa dose basterà per dodici persone.

## **690. CROCCANTE A BAGNO-MARIA**

Zucchero, grammi 150.

Mandorle dolci, grammi 85.

Rossi d'uovo, n. 5.

Latte, decilitri 4.

Sbucciate le mandorle e con la lunetta riducetele della grossezza dei chicchi di grano all'incirca. Mettete al fuoco grammi 110 del detto zucchero e quando sarà tutto liquefatto, versate le mandorle e muovetele continuamente col mestolo finché abbiano preso il color cannella. Gettatele allora in una teglia unta col burro e, quando saranno diacce, pestatele nel mortaio coi rimanenti grammi 40 di zucchero e riducetele finissime.

Aggiungete i rossi d'uovo e poi il latte, mescolate bene e versate il composto in uno stampo col buco in mezzo, che avrete prima unto col burro. Cuocetelo a bagnomaria e dopo, se d'estate,

tenete lo stampo nel ghiaccio. Se doveste servir questo dolce a più di sei persone raddoppiate la dose, e se non vi fidate troppo del latte, fatelo bollire prima da solo per un quarto d'ora almeno.

## AGOSTO

*Minestra in brodo.* Taglierini.

*Principii.* Popone col prosciutto e vino generoso perché giusta il proverbio:

Quando sole est in leone  
Pone muliem in cantone  
Bibe vinum cum sifone.

*Lesso.* Vitella, con Fagiuolini dall'occhio all'aretina n. 383, o con Fagiuolini con la balsamella n. 381.

*Tramesso.* *Vol-au-vent* ripieno di rigaglie n. 161.

*Umido.* Cotolette di vitella di latte col prosciutto n. 311.

*Arrosto.* Tacchinotto n. 549, con insalata.

*Dolci.* Pere in composta n. 709. – Crema montata in gelo n. 689, oppure Bavarese lombarda n. 674.

*Frutta e formaggio.* Frutte diverse di stagione.

### 383. FAGIUOLINI DALL'OCCHIO IN ERBA ALL'ARETINA

Spuntateli alle due estremità e tagliateli in tre parti. Metteteli in una cazzaruola con due spicchi d'aglio interi, sugo di pomodoro crudo e con tant'acqua diaccia che li ricopra. Conditeli con olio, sale e pepe; poi metteteli al fuoco e fateli bollire adagio fino a cottura completa avvertendo che vi resti alquanto sugo ristretto per renderli più gradevoli. Possono servire come piatto di tramesso o di contorno al lesso.

### 381. FAGIUOLINI COLLA BALSAMELLA

Lessate i fagiolini in modo che (mediante un cucchiaino di soda) restino ben verdi. Poi soffriggeteli nel burro, ma leggermente onde non perdano il bel colore e conditeli con sale e pepe. Versateci sopra una *balsamella* scorrevole, ma non troppo copiosa, fatta con panna, burro e farina, e mandateli in tavola con un contorno di pane fritto tagliato a mandorle. Possono servire per tramesso in un pranzo.

### 161. RIPIENO DI CARNE PER PASTICCINI DI PASTA SFOGLIA

Si può fare questo ripieno o con vitella di latte stracottata, o con fegatini di pollo, o con animelle. Io preferirei le animelle come cosa più delicata d'ogni altra; ma comunque sia non mancherei di dare a questo ripieno l'odore de' tartufi alla loro stagione. Se trattasi di animelle mettetele al fuoco con un pezzetto di burro, conditele con sale e pepe, e quando avran preso colore finite di cuocerle col sugo n. 4, poi tagliatele alla grossezza di un cece o meno. Alle medesime unite un cucchiaio o due di *balsamella* n. 137, un po' di lingua salata, oppure un poco di prosciutto grasso e magro tagliato a piccoli dadi, un pizzico di parmigiano e una presa di noce moscata, procurando che gli ingredienti sieno in dose tale da rendere il composto di grato e delicato sapore. Lasciatelo ghiacciare bene che così assoda e si adopra meglio.

Per chiuderlo nella pasta sfoglia n. 154 ci sono due modi, potendovi servire in ambedue dello stampo delle offelle di marmellata n. 614, od anche di uno stampo ovale. Il primo sarebbe di cuocere la pasta col composto framezzo, il secondo di riempirla dopo cotta. Nel primo caso ponete il composto in mezzo al disco, inumiditene l'orlo con un dito bagnato, copritelo con altro disco simile e cuoceteli. Nel secondo caso, che riesce più comodo per chi, avendo un pranzo da allestire, può cuocere la pasta sfoglia un giorno

avanti, si uniscono i due dischi insieme senza il composto; ma nel disco di sopra, prima di sovrapporlo, s'incide con un cerchietto di latta un tondo della grandezza di una moneta da 10 centesimi. Il pasticcino cuocendo rigonfia naturalmente e lascia un vuoto nell'interno; sollevando poi colla punta di un coltello il cerchietto inciso di sopra, che ha la forma di un piccolo coperchio, potete alquanto ampliare, volendo, il vuoto stesso, riempirlo e riporvi il suo coperchio. In tal modo, per mandarli in tavola, basta scaldarli; ma la pasta sfoglia prima di esser cotta va sempre dorata coi rosso d'uovo, solo alla superficie.

Se si trattasse di riempire un *vol-au-vent* va tirato invece un intingolo con rigaglie di pollo ed animelle, il tutto tagliato a pezzi grossi.

### **311. COTOLETTE DI VITELLA DI LATTE IN SALSA D'UOVO**

Dopo averle dorate e cotte alla *sauté*, come quelle dei n. 312 e 313, spargete sopra alle medesime una salsa di rossi d'uovo, burro e agro di limone, tenetele ancora un poco sul fuoco e servitele. Per sette od otto *cotolette* basteranno tre rossi d'uovo, grammi 30 di burro e mezzo limone, frullati in un pentolino prima di versarli.

### **549. TACCHINO**

Il tacchino appartiene all'ordine dei *Rasores*, ossia gallinacci, alla famiglia della *Phasianidae* e al genere *Meleagris*. È originario dell'America settentrionale, estendendosi la sua dimora dal nord ovest degli Stati Uniti allo stretto di Panama, ed ha il nome di pollo d'India perché Colombo credendo di potersi aprire una via per le Indie orientali, navigando a ponente, quelle terre da lui scoperte furono poi denominate Indie occidentali. Pare accertato che gli Spagnuoli portassero quell'uccello in Europa al principio nel 1500 e

dicesi che i primi tacchini introdotti in Francia furono pagati un luigi d'oro.

Siccome quest'animale si ciba di ogni sudiceria in cui si abbatte, la sua carne, se è mal nutrito, acquista talvolta un gusto nauseante, ma diviene ottima e saporosa se alimentato di granturco e di pastoni caldi di crusca. Si può cucinare in tutti i modi: a lessso, in umido, in gratella e arrosto; la carne della femmina è più gentile di quella del maschio. Dicono che il brodo di questo volatile sia caloroso, il che può essere, ma è molto saporito e si presta bene per le minestre di malfattini, riso con cavolo o rapa, gran farro e farinata di granturco aggraziate e rese più gustose e saporite con due salsicce sminuzzate dentro. La parte da preferirsi per lessso è l'anteriore compresa l'ala, che è il pezzo più delicato. Per l'arrosto morto e per l'arrosto allo spiede si prestano meglio i quarti di dietro. Trattandosi del primo è bene steccarlo leggermente di aglio e ramerino e condirlo con un battuto di carnesecca o lardone, un poco di burro, sale e pepe, sugo di pomodoro o conserva sciolta nell'acqua, onde poter rosolare nel suo intinto delle patate per contorno. Arrosto allo spiede si unge coll'olio e, piacendo, si serve con un contorno di polenta fritta. Il petto poi, spianato alla grossezza di un dito e condito qualche ora avanti a buona misura, con olio, sale e pepe, è ottimo anche in gratella, anzi è un piatto gradito ai bevitori, i quali vi aggiungono, conciatì nella stessa maniera, il fegatino e il ventriglio tagliuzzato perché prenda meglio il condimento.

Vi dirò per ultimo che un tacchinotto giovane del peso di due chilogrammi all'incirca, cotto intero, allo spiede come la gallina di Faraone, può fare eccellente figura in qualsiasi pranzo, specialmente se è primiticcio.

## **709. PERE IN COMPOSTA I**

Pere, grammi 600.

Zucchero fine in polvere, grammi 120.

Acqua, due bicchieri.

Mezzo limone.

Se sono perine lasciatele intere col loro gambo; se sono grosse tagliatele a spicchi: sì le une che le altre via via che le sbucciate gettatele nell'acqua suddetta in cui avrete spremuto il mezzo limone. Questo serve per conservare la bianchezza al frutto. Fatele bollire nella stessa acqua passata dal colino, versate lo zucchero quando entra in bollire e pel resto regolatevi come per le albicocche. Servitele diacce.

### **689. CREMA MONTATA**

Rossi d'uovo, n. 6.

Zucchero in polvere, grammi 70.

Colla di pesce, grammi 15, pari a fogli 6 o 7.

Acqua, tre quarti di un bicchiere da tavola.

Odore, tre foglie di lauro ceraso intere od altro che più vi piaccia.

Sbattete in una cazzaruola i rossi d'uovo e lo zucchero, aggiungete l'acqua e le dette foglie e mettetela al fuoco girando il mestolo, finché sia cotta, la qual cosa, come vi ho già detto, si conosce dal condensarsi e attaccarsi al mestolo. Allora versatela in una catinella e così calda battetela forte con la frusta finché abbia montato; levate le foglie e continuando sempre a batterla, aggiungete, quando sarà montata, la colla di pesce a poco per volta. Prendete uno stampo lavorato, ungetelo d'olio, circondatelo di ghiaccio e versatevi la crema montata, fra mezzo la quale, se vi pare, potete mettere savoiardi intinti nel rosolio o spalmati di conserva di frutta. Lasciatela nel ghiaccio più di un'ora, e se non vuole sformarsi naturalmente, passate intorno allo stampo un cencio bagnato nell'acqua calda.

La colla di pesce si prepara avanti così: si mette prima in molle, poi al fuoco con due dita di un bicchier d'acqua, si fa bollire

finché l'acqua, evaporando in parte, si formi un liquido alquanto denso, che appiccichi fra le dita, e così bollente si versa nella crema alla quale si può dare il gusto dell'alkermes, del caffè o della cioccolata.

Questa dose potrà bastare per cinque o sei persone.

#### **674. BAVARESE LOMBARDA**

Questo dolce, a cui danno diversi nomi, si potrebbe chiamare *il piatto dolce del giorno* visto che è bene accetto ed usato spesso in molte famiglie.

Burro di buona qualità e ben fresco, grammi 180.

Zucchero a velo, grammi 180.

Savoiardì lunghi o pan di Spagna, circa grammi 150.

Rossi d'uovo assodati, n. 6.

Zucchero vanigliato, quanto basta per dargli l'odore.

Rosolio, quanto occorre per intingere leggermente i savoiardi.

Fate bollire le uova per soli sette minuti, e levatine i rossi, stemperateli nel burro, poi passateli dal setaccio, indi aggiungete lo zucchero a velo e il vanigliato, e lavorate molto il composto col mestolo per mantecarlo. Prendete uno stampo, possibilmente a costole, bagnatelo col rosolio, tagliate a metà, per il lungo, i savoiardi, intingeteli leggermente nel rosolio, oppure metà nel rosolio e metà nell'alkermes e con questi foderate lo stampo alternando i due colori. Poi versate nel mezzo il composto, copritelo con altri savoiardi intinti anche questi, lasciatelo per tre ore almeno nel ghiaccio e servitelo. La composizione, se tornasse comodo, può farsi un giorno per l'altro e questa quantità basta per otto persone. È un dolce molto fine.

## SETTEMBRE

*Minestra in brodo.* Minestra di semolino composta n. 15 o 16.

*Fritto.* Sogliole, totani e funghi fritti.

*Umido.* Anatra domestica con Pappardelle all'aretina n. 91.

*Arrosto.* Rosbiffe allo spiede con patate n. 521, e insalata.

*Dolci.* Crostata di conserva di frutta n. 616. – Budino di mandorle tostate n. 669.

*Frutta e formaggio.* Frutte diverse di stagione e cialdoni n. 621.

### 15. MINESTRA DI SEMOLINO COMPOSTA (I)

Cuocete semolino di grana fine nel latte e gettatene tanto che riesca ben sodo. Quando lo ritirate dal fuoco conditelo con sale, parmigiano grattato, un pezzetto di burro e odore di noce moscata e lasciatelo diacciare. Allora stemperate il composto con uova fino a ridurlo come una liquida crema. Prendete una forma liscia di latta, ungetene bene il fondo col burro, aderitegli un foglio ugualmente unto e versate il detto composto nella medesima per assodarlo a bagnomaria con fuoco sopra. Cotto e diaccio che sia, una lama di coltello passata all'intorno e la carta del fondo vi daranno aiuto a sformarlo. Tagliatelo a mattoncini o a mostaccioli della grossezza di uno scudo e della larghezza di un centimetro o due e gettateli nel brodo facendoli bollire qualche minuto.

Basta un bicchiere di latte e due uova a fare una minestra per quattro o cinque persone. Con un bicchiere e due dita di latte e tre uova ho fatto una minestra che è bastata per otto persone.

## 16. MINESTRA DI SEMOLINO COMPOSTA (II)

La minestra di semolino fatta nella seguente maniera mi piace più dell'antecedente, ma è questione di gusto.

Per ogni uovo:

Semolino, grammi 30.

Parmigiano grattato, grammi 20.

Burro, grammi 20.

Sale, una presa.

Odore di noce moscata.

Il burro scioglietelo al fuoco e, tolto via dal fuoco, versateci sopra il semolino e il parmigiano, sciogliendo bene il composto colle uova. Poi versatelo in una cazzaruola con un foglio imburrito sotto per assodarlo fra due fuochi, badando che non rosoli. Sformato e diaccio che sia, tagliatelo a piccoli dadi o in altro modo, facendolo bollire nel brodo per dieci minuti.

Tre uova basteranno per cinque persone.

## 91. PAPPARDELLE ALL'ARETINA

Non ve le do come piatto fine, ma per famiglia può andare.

Prendete un'anatra domestica, mettetela in cazzaruola con un pezzetto di burro, conditela con sale e pepe e, quando avrà preso colore, aggiungete un battuto, tritato ben fine, di prosciutto, cipolla, sedano e carota. Lasciatelo struggere sotto l'anatra, rivoltandola spesso; poi levate via buona parte dell'unto come cosa indigesta, e tiratela a cottura con brodo ed acqua versata poca per volta, ma in quantità tale che vi resti il sugo per condire la minestra di pappardelle.

Procuratevi un pezzetto di milza di vitella o di manzo, apritela e raschiatene col coltello la parte interna per metterla a bollire sotto l'anatra quando questa sarà cotta e servirà per ingrediente al sugo a cui non sarà male aggiungere anche pomodoro e odore di noce

moscata. Tirate una sfoglia di tutte uova, grossetta come quella delle tagliatelle e colla rotellina smerlata tagliate le strisce più larghe di un dito. Cuocetele poco e conditele col detto sugo, col fegatino dell'anatra a pezzetti, parmigiano e un poco di burro se occorre. Queste pappardelle servono per minestra e l'anatra per secondo piatto.

## **521. ROAST-BEEF I**

[Vedi ricetta a pag. 20. *n. d. c.*]

## **616. CROSTATE**

Per crostate io intendo quelle torte che hanno per base la pasta frolla e per ripieno le conserve di frutta o la crema.

Prendete la dose intera della ricetta del B n. 589, o la metà della ricetta A, e in ambedue servitevi, come si è detto, di un uovo intero e un torlo; ma prima di metterli nella pasta frullateli a parte e, per risparmio, lasciate indietro un po' d'uovo che servirà per dorare la superficie della crostata. Alla pasta frolla che deve servire a quest'uso sarà bene dare un qualche odore come quello di scorza di limone o d'acqua di fior d'arancio; il meglio sarebbe servirsi esclusivamente della ricetta C.

Per formar la crostata spianate col matterello liscio una metà della pasta per avere una sfoglia rotonda della grossezza di uno scudo all'incirca e ponetela in una teglia unta col burro. Sopra la medesima distendete la conserva oppure la crema od anche l'una e l'altra, tenendole però separate. Se la conserva fosse troppo soda rammorbiditela al fuoco con qualche cucchiata d'acqua. Sopra la conserva distendete a eguale distanza l'una dall'altra tante strisce di pasta tirata col matterello rigato, larghe un dito scarso, e incrociatele in modo che formino un mandorlato; indi coprite l'estremità delle strisce con un cerchio all'ingiro fatto colla pasta rimanente,

inumiditelo coll'acqua per attaccarlo bene. Dorate coll'uovo lasciato a parte la superficie della pasta frolla, e cuocete la crostata in forno o nel forno da campagna. Migliora dopo un giorno o due.

### **669. BUDINO DI MANDORLE TOSTATE**

Latte, decilitri 8, pari a grammi 800.

Zucchero, grammi 100.

Savoardi, grammi 60.

Mandorle dolci, grammi 60.

Uova, n. 3.

Prima preparate le mandorle, cioè sbucciatele nell'acqua calda e abbrustolitele al fuoco sopra una lastra di pietra o di ferro; poscia pestatele riducendole quasi impalpabili e, messo il composto al fuoco senza le uova, aggiungeteci le mandorle e dopo poca cottura passatelo dallo staccio. Ora uniteci le uova frullate e assodatelo a bagno-maria con un velo di zucchero fuso in fondo allo stampo. Non occorre nessun odore. La tostatura delle mandorle farà prendere a questo budino il color cenerino e gli darà un sapore così grato da meritarsi il plauso degli uomini e più quello delle donne di gusto delicato. Tanto questo che il budino di cioccolata si possono mettere in gelo prima di servirli, come pure, per dar loro più bell'apparenza, si possono coprire con una crema fiorita di confetti a colori, oppure con panna montata.

### **621. CIALDONI**

Ponete in un pentolo:

Farina, grammi 80.

Zucchero biondo, grammi 30.

Lardo vergine e appena tiepido, grammi 20.

Acqua diaccia, sette cucchiariate.

Sciogliete prima, coll'acqua, la farina e lo zucchero, poi aggiungete il lardo.

Ponete sopra un fornello ardente il ferro da cialde e quando è ben caldo apritelo e versatevi sopra ogni volta mezza cucchiariata della detta pastella; stringete le due parti del ferro insieme, passatelo sul fuoco da una parte e dall'altra, levate le sbavature con un coltello ed apritelo quando conoscerete che la cialda ha preso il color nocciola. Allora distaccatela alquanto da una parte col coltello e subito così calda sopra il ferro medesimo o sopra a un canovaccio disteso sul focolare arrotolatela con un bocciuolo di canna o semplicemente colle mani. Quest'ultima operazione bisogna farla molto svelti perché se la cialda si diaccia non potrete più avvolgerla su sé stessa. Se le cialde restassero attaccate al ferro ungetelo a quando a quando col lardo, e se non venissero tutte unite, aggiungete un po' di farina.

Sapete già che i cialdoni si possono servir soli; ma è meglio accompagnarli con la panna o con la crema montata ed anche col latte *brillé* o col latte alla portoghese.

## OTTOBRE

*Minestra in brodo.* Bomboline di riso n. 30.

*Fritto.* Costolette di agnello vestite n. 236.

*Tramesso.* Triglie col prosciutto n. 468.

*Umido.* Uccelli in salmì n. 283.

*Arrosto.* Gallina di Faraone n. 546, e piccioni.

*Dolci.* Zuppa tartara n. 676. – Strudel n. 559, o Dolce alla napoletana n. 586.

*Frutta e formaggio.* Pere, mele, nespole, sorbe, uva.

### 30. MINESTRA DI BOMBOLINE DI RISO

Riso, grammi 100.

Burro, grammi 20.

Parmigiano grattato, grammi 20.

Un rosso d'uovo.

Odore di noce moscata.

Sale, quanto basta.

Cuocete molto e ben sodo il riso nel latte (mezzo litro potrà bastare); prima di levarlo dal fuoco aggiungete il burro e il sale e quando non è più a bollore metteteci il rimanente; pel resto regolatevi come alla ricetta antecedente. Queste bomboline riescono al gusto migliori di quelle di patate.

Questa dose basterà per sei persone.

## 236. COSTOLETTE D'AGNELLO VESTITE

Prendete costolette d'agnello di carne fina, denudate l'osso della costola, stacciatele, paregiatele, cuocetele, così naturali, alla *santé* col burro, conditele calde con sale e pepe e mettetele da parte.

Fate una *balsamella* sodettina e nella medesima gettate prosciutto e lingua salata a piccolissimi dadi, un pizzico di parmigiano, una presa di noce moscata e un tartufo a fettine oppure funghi secchi rammolliti e tritati, e mettete anche questo composto da parte perché diacci bene.

Fate una pasta sfoglia, n. 154, proporzionata alla quantità delle costolette e colla medesima avvolgetele una per una, lasciando fuori l'osso della costola, ma prima spalmatele da una parte e dall'altra abbondantemente col detto composto. Quando le avrete chiuse doratele col rosso d'uovo, collocatele ritte intorno all'orlo di una teglia, cuocetele nel forno da campagna e servitele calde. Saranno generalmente aggradite e tenute in conto di piatto fine.

La pasta sfoglia potrete tagliarla con un modellino di carta, che così l'involucro vi verrà più preciso; per più pulizia ed eleganza, prima di mandarle in tavola, fasciate l'estremità di ogni costola con carta bianca smerlata.

## 468. TRIGLIE COL PROSCIUTTO

Non è sempre vero il proverbio: *Muto come un pesce*, perché la triglia, l'ombrina e qualche altro, emettono suoni speciali che derivano dalle oscillazioni di appositi muscoli, rafforzate da quelle dell'aria contenuta nella vescica natatoria.

Le triglie più grosse e saporose sono quelle di scoglio; ma per cucinarle in questa maniera, possono servire triglie di mezzana grandezza che nella regione adriatica chiamassi *rossioli* o *barboni*. Dopo averle nettate e lavate asciugatele bene con un canovaccio e poi ponetele in una scodella da tavola e conditele con sale, pepe, olio e agro di limone. Lasciatele così per qualche ora e quando sarete per

cuocerle, tagliate tante fettine sottili di prosciutto grasso e magro larghe come le triglie e in quantità uguale al numero di esse. Prendete un vassoio o un tegame di metallo, spargete in fondo al medesimo qualche foglia di salvia intera, involtate bene le triglie nel pangrattato e disponetele in questa guisa: addossatele insieme ritte e frapponete le fettine di prosciutto fra l'una e l'altra, spargendovi sopra altre foglie di salvia.

Per ultimo versate sopra le medesime il condimento rimasto e cuocetele fra due fuochi. Se volete che questo piatto riesca più signorile, levate la spina alle triglie da crude aprendole dalla parte davanti, richiudendole poscia.

### **283. UCCELLI IN SALMÌ**

Cuoceteli, non del tutto, arrosto allo spiedo conditi con sale e olio. Dopo levati, se sono uccelli piccoli o tordi, lasciateli interi; se sono grossi tagliateli in quattro parti, e levate loro tutte le teste che pesterete in un mortaio insieme con qualche uccellino pure arrostito o con qualche ritaglio di uccelli grossi. Mettete una cazzarolina al fuoco con un battuto composto di burro, qualche pezzetto di prosciutto, sugo di carne, oppure brodo, madera o marsala nella quantità all'incirca del brodo, uno scalogno trinciato, una coccola o due di ginepro, se sono tordi, o una foglia d'alloro se sono uccelli di altra specie. Condite con sale e pepe e quando questo intingolo avrà bollito mezz'ora passatelo dallo staccio, e collocatevi gli uccelli arrostiti; fateli bollire fino a cottura completa e mandateli in tavola con fettine di pane arrostito sotto.

### **546. GALLINA DI FARAONE**

Questo gallinaceo originario della Numidia, quindi erroneamente chiamato gallina d'India, era presso gli antichi il simbolo dell'amor fraterno. Meleagro, re di Calidone, essendo

venuto a morte, le sorelle lo piansero tanto che furono da Diana trasformate in galline di Faraone. La *Numida meleagris*, che è la specie domestica, mezza selvatica ancora, forastica ed irrequieta, partecipa della pernice sia nei costumi che nel gusto della carne saporita e delicata. Povere bestie, tanto belline! Si usa farle morire scannate, o, come alcuni vogliono, annegate nell'acqua tenendovele sommerse a forza; crudeltà questa, come tante altre inventate dalla ghiottoneria dell'uomo. La carne di questo volatile ha bisogno di molta frollatura e, nell'inverno, può conservarsi pieno per cinque o sei giorni almeno.

Il modo migliore di cucinare le galline di Faraone è arrosto allo spiede. Ponete loro nell'interno una pallottola di burro impastata nel sale, steccate il petto con lardone ed involtatele in un foglio spalmato di burro diaccio spolverizzato di sale, che poi leverete a due terzi di cottura per finire di cuocerle e di colorirle al fuoco, ungendole coll'olio e salandole ancora.

Al modo istesso può cucinarsi un tacchinotto.

## **676. ZUPPA TARTARA**

Prendete grammi 200 di ricotta, rammorbiditela alquanto col latte e aggraziatela con grammi 30 di zucchero a velo e due prese di cannella in polvere, mescolando bene.

Prendete uno stampo lavorato e bagnatene le pareti interne con rosolio oppure ungetele col burro; intingete nel rosolio o nell'alkermes de' savoiardì e, cominciando da questi, o da una conserva di frutta non troppo liquida, coprite il fondo dello stampo. Poi riempitelo, alternando a suoli, con la ricotta, i savoiardì e la conserva, che può essere di albicocche o di pesche. Sformatela dopo qualche ora e, se l'avrete disposta con garbo, oltre al gusto resteranno anche appagati gli occhi de' commensali. La ricotta si può rammorbidire col rosolio di cedro, invece del latte, e allora non occorre la cannella.

È un dolce da piacer molto.

## 559. STRUDEL

Non vi sgomentate se questo dolce vi pare un intruglio nella sua composizione e se dopo cotto vi sembrerà qualche cosa di brutto come un'enorme sanguisuga, o un informe serpentaccio, perché poi al gusto vi piacerà.

Mele *reinettes*, o mele tenere di buona qualità, gr. 500.

Farina, grammi 250.

Burro, grammi 100.

Uva di Corinto, grammi 85.

Zucchero in polvere, grammi 85.

Raschiatura di un limone.

Cannella in polvere due o tre prese.

Spegnete la farina con latte caldo, burro, quanto una noce, un uovo e un pizzico di sale per farne una pasta piuttosto soda che lascerete riposare un poco prima di servirvene. Tirate con questa pasta una sfoglia sottile come quella dei taglierini e, lasciando gli orli scoperti, distendetevi sopra le mele che avrete prima sbucciate, nettate dai torsoli e tagliate a fette sottili. Sul suolo delle mele spargete l'uva, la raschiatura di limone, la cannella, lo zucchero e infine i 100 grammi di burro liquefatto, lasciandone un po' indietro per l'uso che sentirete. Ciò fatto avvolgete la sfoglia sopra sé stessa per formarne un rotolo ripieno che adatterete in una teglia di rame, già unta col burro, assecondando per necessità la forma rotonda della medesima; col burro avanzato ungete tutta la parte esterna del dolce e mandatelo al forno. Avvertite che l'uva di Corinto, o sultanina, è diversa dall'uva passolina. Questa è piccola e nera; l'altra è il doppio più grossa, di colore castagno chiaro e senza vinaccioli anch'essa. Il limone raschiatelo con un vetro.

## 586. DOLCE ALLA NAPOLETANA

Questo è un dolce di bell'apparenza e molto gentile.

Zucchero, grammi 120.

Farina d'Ungheria, grammi 120.

Mandorle dolci, grammi 100.

Uova, n. 4.

Le mandorle sbucciatele, asciugatele al sole o al fuoco e, scegliendone un terzo delle più grosse, dividete queste in due parti nei due lobi naturali; le altre tagliatele in filetti sottili. Montate le uova e lo zucchero in una bacinella di rame o di ottone, sul fuoco, alla temperatura di 20 gradi, battendole con la frusta più di un quarto d'ora. Ritirato il composto dal fuoco uniteci la farina mescolando leggermente e versatelo in uno stampo liscio, tondo od ovale poco importa, che avrete prima imburato e spolverizzato con un cucchiaino di zucchero a velo ed uno di farina uniti insieme; ma sarebbe bene che lo stampo fosse di grandezza tale che il dolce, quando è cotto, riuscisse alto quattro dita circa. Cuocetelo al forno o al forno da campagna a moderato calore e dopo cotto e ben diaccio tagliatelo all'ingiro a fette sottili un centimetro. Fate una crema con:

Rossi d'uovo, n. 2.

Latte, decilitri 3.

Zucchero, grammi 60.

Farina, grammi 15.

Burro, grammi 10.

Odore di vainiglia,

e con questa a bollire spalmate da una sola parte le fette del dolce e ricomponetelo, cioè collocatele insieme una sopra l'altra.

Verrà meglio la crema se metterete al fuoco prima il burro con la farina per cuocerla senza farle prender colore; poi, resa tiepida, vi aggiungerete i rossi, il latte e lo zucchero rimettendola al fuoco.

Ora bisogna intonacare tutta la parte esterna del dolce con una *glassa*, ossia crosta, e a questo effetto mettete a bollire in una piccola cazzaruola grammi 230 di zucchero in un decilitro di acqua fino al punto che, preso il liquido fra le dita, appiccichi un poco, ma senza filo, ed avrete un altro indizio della sua giusta cottura quando avrà cessato di fumare e produrrà larghe gallozzole. Allora ritiratelo dal fuoco e quando comincia a diacciare spremetegli un quarto di limone e lavoratelo molto col mestolo per ridurlo bianco come la neve; ma se v'indurisse fra mano versateci un poco d'acqua per ridurlo scorrevole come una crema alquanto densa. Preparata così la *glassa*, buttateci dentro le mandorle a filetti, mescolate e intonacate il dolce, e colle altre divise in due parti rifioritelo al disopra infilandole ritte.

Invece della crema potete usare una conserva di frutta, ma con la crema riesce un dolce squisito e perciò vi consiglio a provarlo.

## NOVEMBRE

*Minestra.* Maccheroni alla francese n. 84, o Zuppa col sugo di carne n. 38.

*Umido.* Germano con contorno di lenticchie intere o cavolo nero n. 270.

*Tramesso.* Pane di lepre n. 373.

*Erbaggi.* Cavolfiore colla *balsamella* n. 431, o Sformato di cavolfiore n. 387.

*Arrosto.* Sfilettato tartufato n. 523.

*Dolci.* Sformato di savoiardi n. 684. – Gelatina di arancio in gelo n. 714.

*Frutta e formaggio.* Pere, mele, aranci e frutta secca.

### 84. MACCHERONI ALLA FRANCESE

Li dico alla francese perché li trovai in un trattato culinario di quella nazione; ma come pur troppo accade con certe ricette stampate, che non corrispondono quasi mai alla pratica, ho dovuto modificare le dosi nelle seguenti proporzioni:

Maccheroni lunghi alla napoletana, grammi 300.

Burro, grammi 70.

Gruiera, grammi 70.

Parmigiano, grammi 40.

Un pentolino di brodo.

Date due terzi di cottura ai maccheroni in acqua non troppo salata. Mettete il brodo al fuoco e quando bolle gettateci il gruiera grattato e il burro per scioglierli bene col mestolo; ciò ottenuto, versatelo subito sui maccheroni già sgrondati dall'acqua e dico

subito, perché altrimenti il gruiera cala a fondo e si appasta. Tenete i maccheroni al fuoco fino a cottura completa procurando che resti un po' di sugo. Quando li levate, conditeli col suddetto parmigiano e serviteli con altro parmigiano a parte, per chi, non avendo il gusto al delicato, ama il piccante.

Questa, come i maccheroni alla bolognese, è una minestra che fa molto comodo nelle famiglie, perché risparmia il lessò, bastando un pentolino di brodo del giorno avanti. Volendoli di magro, al brodo si sostituisca il latte.

Il gruiera, conosciuto in commercio anche col nome di emmenthal, è quel cacio a forme grandissime, di pasta tenera, gialla e bucherellata. Alcuni non amano il suo odore speciale che sa di ribollito; ma fo riflettere che questo odore nella stagione fredda è poco sensibile e che nella minestra si avverte appena.

### 38. ZUPPA SUL SUGO DI CARNE

Certi cuochi, per darsi aria, strapazzano il frasario dei nostri poco benevoli vicini con nomi che rimbombano e che non dicono nulla, quindi, secondo loro, questa che sto descrivendo, avrei dovuto chiamarla zuppa *mitonnée*. Se per dar nel gusto a costoro e a quei tanti che si mostrano servili alle usanze straniere, avessi infarcito il mio libro di tali esotiche e scorbutiche voci, chi sa di qual prestigio maggiore avrebbe goduto! Ma io, per la dignità di noi stessi, sforzandomi a tutto potere di usare la nostra bella ed armoniosa lingua paesana, mi è piaciuto di chiamarla col suo nome semplice e naturale.

La buona riuscita di questa zuppa dipende dal saper tirare un buon sugo (vedi n. 5), la qual cosa non è da tutti.

Per quattro persone crederei sufficienti grammi 500 circa di carne di manzo da sugo, con qualche collo di pollo, e ritagli di cucina se ve ne sono. Oltre al sugo, questa zuppa richiede ortaggi in buona misura e, a seconda della stagione, un misto di sedano, carota, cavolo verzotto, acetosa, zucchini, piselli, ecc., non che una patata: questa e

gli zucchini tagliati a tocchetti, tutti gli altri a filetti. Lessateli tutti e soffriggeteli poscia nel burro bagnandoli col detto sugo. Le fette del pane tenetele grosse mezzo dito, arrostitele e tagliatele a dadi. Prendete un tegame o, meglio, un vaso consimile, ben decente perché dev'essere portato in tavola, e in questo bagnate la zuppa nella seguente maniera: un suolo di pane, uno di erbaggi e sopra una spolverizzata di parmigiano, e così di seguito. Per ultimo versateci sopra il sugo e, senza toccarla, copritela con un piatto e un tovagliuolo e tenetela per mezz'ora in caldo presso al fuoco avanti di servirla.

Vi avverto che questa zuppa deve rimanere quasi asciutta, laonde è bene tener addietro un po' di sugo per aggiungerlo quando la mandate in tavola, nel caso riuscisse troppo asciutta.

## 270. GERMANO OSSIA ANATRA SELVATICA I

Quando comperate un germano (*Anas boscas*) in mercato, apritegli il becco per osservare la lingua. Se la trovate molto riscaldata dite pure che l'animale è morto da lunga data e allora annusatelo per accertarvi che non puzzi.

Alcuni suggeriscono di lavare questi uccelli coll'aceto prima di cuocerli, oppure di scottarli nell'acqua per toglier loro il selvatico; ma siccome quel puzzo disgustoso, se troppo forte, risiede principalmente nella glandola urupigiale, io ritengo che basti il recider questa. Essa trovasi all'estremità del codrione, volgarmente chiamato stizza, e racchiude un umore giallastro e vischioso, abbondante negli uccelli acquatici col quale essi spalmansi le penne per renderle impermeabili.

Vuotate il germano serbandò il fegatino, il cuore e la cipolla; levategli la testa, e la pelle del collo, dopo averla aperta per estrarne le vertebre, ripiegate la sul petto dell'animale. A questi uccelli, quando si fanno in umido, si addice un contorno di cavolo nero o di lenticchie intere; in ogni modo, si adoperi l'uno o l'altro, preparate un soffritto nella seguente maniera:

Se il germano pesa circa un chilogrammo tritate fine col coltello grammi 30 di prosciutto grasso e magro insieme con tutti gli odori, cioè sedano, prezzemolo, carota e un quarto di una grossa cipolla; mettete ogni cosa insieme con dell'olio in una cazzaruola e sopra al battuto adagiate il germano, condendolo con sale e pepe. Fatelo prender colore da tutte le parti e poi aggiungete acqua per tirarlo a cottura.

Cuocete nell'acqua il contorno di cavolo nero o di lenticchie e, sia l'uno o l'altro, rifatelo nel suddetto intinto: assaggiatelo per aggiungervi, se occorre, un pezzetto di burro, che lo renda più grato e saporito, e unitelo al germano quando lo mandate in tavola. Il cavolo tagliatelo all'ingrosso e conditelo pure con sale e pepe.

### **373. PANE DI LEPRE**

Eccovi un altro rifreddo.

Magro di lepre senz'osso, grammi 250,

Burro, grammi 100.

Farina, grammi 50.

Parmigiano grattato, grammi 30.

Rossi d'uovo, n. 6.

Latte, mezzo litro.

Fate un battutino tritato ben fine con grammi 20 circa di prosciutto e un pezzetto di cipolla, mettetelo al fuoco colla metà del detto burro e con la lepre tagliata a piccoli pezzi, salandola. Quando l'unto sarà quasi consumato e prima che la carne ròsoli, versate del buon brodo per tirarla a cottura. Cotta che sia, pestatela nel mortaio bagnandola col suo sugo, poi passatela per istaccio.

Colla farina indicata, col resto del burro e col latte fate una *balsamella* e quando sarà diaccia frullate bene i rossi d'uovo e mescolate ogni cosa insieme. Mettete il composto in uno stampo liscio con una carta imburata nel fondo e cuocetelo a bagno-maria.

Servitelo freddo, contornato e coperto di gelatina; ma poiché oggigiorno nei pranzi si cerca molto la bellezza e l'eleganza nei piatti, ed anche qualche grata sorpresa, meglio sarebbe in questo caso che il pan di lepre fosse coperto da una veste tutta unita di gelatina, il che si ottiene facilmente. Si prende uno stampo più grande di quello che ha servito al pan di lepre, se ne copre il fondo di gelatina e quando questa è rappresa vi si colloca il rinfreddo in mezzo e si riempie con altra gelatina liquida il vuoto all'intorno.

### **431. CAVOLFIORÈ COLLA BALSAMELLA**

I cavoli tutti, siano bianchi, neri, gialli o verdi, sono figliuoli o figliastri di Eolo, dio dei venti, e però coloro che il vento non possono sopportare rammentino che per essi queste piante sono vere *crocifere*, così chiamate perché i loro fiori portano quattro petali in forma di croce. Levate a una grossa palla di cavolfiore le foglie e le costole verdi, fatele un profondo taglio in croce nel gambo e cuocetela in acqua salata. Tagliatela poscia a spicchietini e tiratela a sapore con burro, sale e pepe. Mettetela in un vassoio che regga al fuoco, buttateci sopra un pizzico scarso di parmigiano, copritela tutta colla *balsamella* del n. 137 e rosolatene la superficie. Servite questo cavolfiore caldo come tramesso o, meglio, accompagnato da un umido di carne o da un pollo lessato.

### **387. SFORMATO DI CAVOLFIORÈ**

Prendete una palla di cavolfiore e, ammesso che questa sia, per esempio, del peso di grammi 350 netta dal gambo e dalle foglie, adoperate per condimento le seguenti dosi all'incirca:

Latte, decilitri 3.

Uova, n. 3.

Burro, grammi 60.

Parmigiano grattato, grammi 30.

Date mezza cottura nell'acqua alla palla del cavolfiore e dopo tagliatela a pezzetti. Poneteli a soffriggere, colla metà del detto burro, salandoli, e quando l'avranno tirato, finite di cuocerli con un poco del detto latte: poi potete lasciarli così o passarli dallo staccio. Colla rimanenza del burro e del latte e con una cucchiata di farina non colma fate una *balsamella* e aggiungetela al composto insieme colle uova, prima frullate, e col parmigiano. Cuocetelo in uno stampo liscio come lo sformato di fagiolini e servitelo caldo.

Questa quantità può bastare per sei persone.

### **523. SFILETTATO TARTUFATO**

I macellari di Firenze chiamano *sfilettato* la lombata di manzo o di vitella a cui sia stato levato il filetto.

Prendete dunque un pezzo grosso di sfilettato e steccatelo tutto con pezzetti di tartufi, meglio bianchi che neri, tagliati a punta e lunghi tre centimetri circa, unendo ad ognuno di questi un pezzetto di burro per riempire il buco che avrete aperto con la punta del coltello per inserirli. Fate delle incisioni a traverso la cotenna onde non si ritiri, legatelo ed infilatelo nello spiede per cuocerlo. A due terzi di cottura dategli un'untatina con olio e salatelo scarsamente, perché queste carni di bestie grosse sono assai saporite e non hanno bisogno di molto condimento.

### **684. SFORMATO DI SAVOIARDI CON LO ZABAIONE**

Savoardi, grammi 100.

Uva malaga, grammi 70.

Detta sultanina, grammi 50.

Cedro candito, grammi 30.

Marsala, quanto basta.

All'uva malaga togliete i semi. Il cedro candito tagliatelo a pezzettini. Prendete uno stampo col buco in mezzo ed ungetelo col burro diaccio, poi intingete leggermente e solo alla superficie i savoiardi nella marsala e con questi riempite lo stampo intramezzandoli a suoli con le uve e il candito.

Fate una crema con:

Latte, decilitri 2.

Uova intere, n. 2.

Zucchero, grammi 50.

Odore di vainiglia.

Così cruda versatela nello stampo sopra i savoiardi. Cuocetelo a bagno-maria, sformatelo caldo e, prima di mandarlo in tavola, riempite traboccante il buco con uno zabaione, che lo investa tutto, composto di

Uova intere, n. 2.

Marsala, decilitri 1 1/2.

Zucchero, grammi 50.

Il composto dello zabaione montatelo colla frusta in una bacinella sopra al fuoco. Alle uve potete sostituire frutta giulebbate, oppure un misto delle une e delle altre, come pure un misto di cedro e di arancio candito. Potrà bastare per sei persone. È un dolce che piace.

#### **714. GELATINA DI ARANCIO IN GELO**

Zucchero, grammi 150.

Colla di pesce, grammi 20.

Acqua, decilitri 4.

Alkermes, quattro cucchiariate.

Rhum, due cucchiariate.  
Un arancio dolce grosso.  
Un limone.

Mettete la colla in molle e cambiando una volta l'acqua, lasciatevela per un'ora o due.

Fate bollire lo zucchero nella metà dell'acqua suddetta per dieci minuti e passatelo per un pannolino.

Spremete in questo siroppo l'arancio e il limone, passandone il sugo dallo stesso pannolino.

Levate la colla già rinvenuta e fate che alzi il bollore nei due decilitri dell'acqua rimasta e versate anche questa nel detto siroppo. Aggiungete al medesimo l'alkermes e il rhum, mescolate ogni cosa e quando comincia a freddare versatelo nello stampo tenuto nel ghiaccio d'estate e nell'acqua fredda d'inverno.

Gli stampi di questa sorte di dolci sono di rame tutti lavorati a guglie, alcuni col buco in mezzo, altri senza, onde ottenere un bell'effetto in tavola. Per isformarla bene ungete leggermente, prima di versare il composto, lo stampo con olio ed immergetelo poi per un momento nell'acqua calda o strofinatelo con un cencio bollente. La colla di pesce non è nociva; ma ha l'inconveniente di riuscire alquanto pesante allo stomaco.

## DICEMBRE

*Minestra.* Cappelletti all'uso di Romagna n. 7.

*Umido.* Sformato della signora Adele n. 346.

*Rifreddo.* Cappone in galantina n. 366, o Tordi disossati in gelatina n. 368.

*Arrosto.* Di lepore n. 531, o di beccaccia n. 112, e insalata.

*Dolci.* Panforte. – Torta di pane bruno alla tedesca n. 644. – Plum-pudding n. 672.

*Frutta e formaggio.* Pere, mele, mandarini e datteri.

### 7. CAPPELLETTI ALL'USO DI ROMAGNA

Sono così chiamati per la loro forma a cappello. Ecco il modo più semplice di farli onde riescano meno gravi allo stomaco.

Ricotta, oppure metà ricotta e metà cacio ravvigiolo, grammi 180.

Mezzo petto di cappone cotto nel burro, condito con sale e pepe, e tritato fine fine colla lunetta.

Parmigiano grattato, grammi 30.

Uova, uno intero e un rosso.

Odore di noce moscata, poche spezie, scorza di limone a chi piace.

Un pizzico di sale.

Assaggiate il composto per poterlo al caso correggere, perché gl'ingredienti non corrispondono sempre a un modo. Mancando il petto di cappone, supplite con grammi 100 di magro di maiale nella lombata, cotto e condizionato nella stessa maniera.

Se la ricotta o il ravvigiolo fossero troppo morbidi, lasciate addietro la chiara d'uovo oppure aggiungete un altro rosso se il

composto riescisse troppo sodo. Per chiuderlo fate una sfoglia piuttosto tenera di farina spenta con sole uova servendovi anche di qualche chiara rimasta, e tagliatela con un disco rotondo della grandezza come quello segnato. Ponete il composto in mezzo ai dischi e piegateli in due formando così una mezza luna; poi prendete le due estremità della medesima, riunitele insieme ed avrete il *cappelletto* compito.

Se la sfoglia vi si risicca fra mano, bagnate, con un dito intinto nell'acqua, gli orli dei dischi.



Questa minestra per rendersi più grata al gusto richiede il brodo di cappone; di quel rimminchionito animale che per sua bontà si offre nella solennità di Natale in olocausto agli uomini. Cuocete dunque i *cappelletti* nel suo brodo come si usa in Romagna, ove trovereste nel citato giorno degli eroi che si vantano di averne mangiati cento; ma c'è il caso però di crepare, come avvenne ad un mio conoscente. A un mangiatore discreto bastano due dozzine.

A proposito di questa minestra vi narrerò un fatterello, se vogliamo di poca importanza, ma che può dare argomento a riflettere.

Avete dunque a sapere che di lambiccarsi il cervello su' libri i signori di Romagna non ne vogliono saper buccicata, forse perché fino dall'infanzia i figli si avvezzano a vedere i genitori a tutt'altro intenti che a sfogliar libri e fors'anche perché, essendo paese ove si può far vita gaudente con poco, non si crede necessaria tanta istruzione; quindi il novanta per cento, a dir poco, dei giovanetti, quando hanno fatto le ginnasiali, si buttano sull'imbraca, e avete un bel tirare per la cavezza ché non si muovono. Fino a questo punto arrivarono col figlio Carlino, marito e moglie, in un villaggio della bassa Romagna; ma il padre che la pretendeva a progressista, benché potesse lasciare il figliuolo a sufficienza provvisto avrebbe pur desiderato di farne un avvocato e, chi sa, fors'anche un deputato, perché da quello a questo è breve il passo. Dopo molti discorsi, consigli e contrasti in famiglia fu deciso il gran distacco per mandar Carlino a proseguire gli studi in una grande città, e siccome Ferrara era la più vicina per questo fu preferita. Il padre ve lo condusse, ma col cuore gonfio di duolo avendolo dovuto strappare dal seno della tenera mamma che lo bagnava di pianto. Non era anco scorsa intera la settimana quando i genitori si erano messi a tavola sopra una minestra di *cappelletti*, e dopo un lungo silenzio e qualche sospiro la buona madre proruppe:

- Oh se ci fosse stato il nostro Carlino cui i *cappelletti* piacevano tanto! - Erano appena proferite queste parole che si sente picchiare all'uscio di strada, e dopo un momento, ecco Carlino slanciarsi tutto festevole in mezzo alla sala.

- Oh! cavallo di ritorno, esclama il babbo, cos'è stato? - È stato, risponde Carlino, che il marcire sui libri non è affare per me e che mi farò tagliare a pezzi piuttosto che ritornare in quella galera. - La buona mamma gongolante di gioia corse ad abbracciare il figliuolo e rivolta al marito: - Lascialo fare, disse, meglio un asino vivo che un dottore morto; avrà abbastanza di che occuparsi co' suoi interessi. - Infatti, d'allora in poi gl'interessi di Carlino furono un

fucile e un cane da caccia, un focoso cavallo attaccato a un bel baroccino e continui assalti alle giovani contadine.

### **346. SFORMATO DELLA SIGNORA ADELE**

La bella e gentilissima signora Adele desidera vi faccia conoscere questo suo sformato di gusto assai delicato.

Burro, grammi 100.

Farina, grammi 80.

Gruiera, grammi 70.

Latte, mezzo litro.

Uova, n. 4.

Fate una *balsamella* con la farina, il latte e il burro, e prima di levarla dal fuoco aggiungete il gruiera grattato o a pezzettini e salatela. Non più a bollore gettateci le uova, prima i rossi, uno alla volta, poi le chiare montate. Versatelo in uno stampo liscio col buco in mezzo dopo averlo unto col burro e spolverizzato di pangrattato, e cuocetelo al forno da campagna per mandarlo in tavola ripieno di un umido di rigaglie di pollo e di animelle. Potrà bastare per sei persone.

### **366. CAPPONE IN GALANTINA**

Vi descriverò un cappone in galantina fatto in casa mia e servito a un pranzo di dieci persone; ma poteva bastare per venti, poiché, pelato, risultò chilogrammi 1,500.

Vuotato e disossato (per disossare un pollo vedi il n. 258) rimase chilogrammi 0,700 e fu riempito con la quantità di ingredienti che qui appresso vi descrivo:

Magro di vitella di latte, grammi 200.

Detto di maiale, grammi 200.  
Mezzo petto di pollastra.  
Lardone, grammi 100.  
Lingua salata, grammi 80.  
Prosciutto grasso e magro, grammi 40.  
Tartufi neri, grammi 40.  
Pistacchi, grammi 20.

Mancandovi il maiale, può servire il petto di tacchino. I tartufi tagliateli a pezzi grossi come le nocciuole e i pistacchi sbucciateli nell'acqua calda. Tutto il resto tagliatelo a filetti della grossezza di un dito scarso e mettetelo da parte salando le carni.

Fate un battuto con altro maiale e con altra vitella di latte, grammi 200 di carne in tutto, pestatelo fine in un mortaio con grammi 60 di midolla di pane bagnata nel brodo; aggiungete un uovo, le bucce dei tartufi, i ritagli della lingua e del prosciutto, conditelo con sale e pepe e, quando ogni cosa è ben pesta, passatelo per istaccio.

Ora, allargate il cappone, salatelo alquanto e cominciate a distendervi sopra un poco di battuto e poi un suolo di filetti intercalati nelle diverse qualità, qualche pezzetto di tartufo e qualche pistacchio; e così di seguito un suolo di filetti e una spalmatura di battuto finché avrete roba, avvertendo che i filetti del petto di pollastra è meglio collocarli verso la coda del cappone per non accumulare sul petto di questo la stessa qualità di carne. Ciò eseguito tirate su i lembi del cappone dalle due parti laterali, non badando se non si uniscono perfettamente, che ciò non importa, e cucitelo. Legatelo per il lungo con uno spago, involtatelo stretto in un pannolino, che avrete prima lavato, onde togliergli l'odore di bucato, legate le due estremità del medesimo e mettetelo a bollire nell'acqua per due ore e mezzo. Dopo scioglietelo, lavate il pannolino, poi di nuovo rinvoltatelo e mettetelo sotto un peso in piano e in modo che il petto del cappone resti al disotto o al disopra e in questa posizione tenetelo per un paio d'ore almeno, onde prenda una forma alquanto schiacciata.

L'acqua dove ha bollito il cappono può servire per brodo e anche per la gelatina n. 3.

### **368. TORDI DISOSSATI IN GELATINA**

Per sei tordi prendete:

Magro di vitella di latte, grammi 100.

Lingua salata, grammi 40.

Prosciutto grasso e magro, grammi 30.

Una palla di tartufi neri di circa grammi 30.

Lasciate da parte la metà della lingua e un terzo del prosciutto, più grasso che magro, e la carne suddetta col resto della lingua e del prosciutto tritateli e pestateli nel mortaio insieme con la corteccia del tartufo, rammorbidendo il composto con un gocciolo di marsala. Poi passatelo dallo staccio ed uniteci un rosso d'uovo.

Disossate i tordi come fareste pel pollo ripieno n. 258 e lasciate ad essi il collo e la testa attaccati; poi riempiteli col composto descritto nel quale avrete già mescolato il tartufo, la lingua e il prosciutto messi da parte, il tutto tagliato a dadini. Ora cuciteli in modo da poter levare il filo quando saranno cotti, e per cuocerli avvolgete ciascun tordo in un pezzo di velo e fateli bollire per un'ora nel brodo della gelatina n. 3.

Serviteli per rinfreddo sopra alla gelatina medesima e se con questa formate sei stampini, grandi a modo di nido, sembrerà che il tordo vi stia sopra a covare.

Riesce un piatto fine e delicato.

### **531. ARROSTO DI LEPRE I**

Le parti della lepre (*Lepus timidus*) adatte per fare allo spiede sono i quarti di dietro; ma le membra di questa selvaggina sono

coperte di pellicole che bisogna accuratamente levare, prima di cucinarle, senza troppo intaccare i muscoli.

Avanti di arrostarla tenetela in infusione per dodici o quattordici ore in un liquido così preparato: mettete al fuoco in una cazzaruola tre bicchieri d'acqua con mezzo bicchier d'aceto o anche meno in proporzione del pezzo, tre o quattro scalogni troncati, una o due foglie d'alloro, un mazzettino di prezzemolo, un pochino di sale e una presa di pepe; fatelo bollire per cinque o sei minuti e versatelo diaccio sulla lepre. Tolta dall'infusione asciugatela e steccatela tutta col lardatoio con fettine di lardone di qualità fine. Cuocetela a fuoco lento, salatela a sufficienza ed ungetela con panna di latte e nient'altro.

Dicono che il fegato della lepre non si deve mangiare perché nocivo alla salute.

## **112. CROSTINI DI BECCACCIA**

Sbuzzate le beccacce e levatene le interiora gettando via soltanto la estremità del budello che confina coll'ano. Unite alle medesime i ventrigli, senza vuotarli; qualche foglia di prezzemolo e la polpa di due acciughe per ogni tre interiora. Sale non occorre. Tritate il tutto ben fine colla lunetta, poi mettetelo al fuoco con un pezzetto di burro e una presa di pepe, bagnandolo con sugo di carne.

Spalmate con questo composto fettine di pane a forma gentile, arrostite appena, e mandate questi crostini in tavola accompagnati dalle beccacce che avrete cotto arrosto con qualche ciocchettina di salvia e fasciate con una fetta sottile di lardone.

## **644. TORTA DI PANE BRUNO ALLA TEDESCA**

Una torta che merita e vi consiglio a provarla.

Mandorle dolci, grammi 125.

Zucchero, grammi 125.

Cognac, cucchiainate n. 4.

Cortecchia di pane di segala grattato, cucchiainate colme n. 3.

Uova, n. 5.

Prima lavorate lo zucchero con due delle dette uova intere, poi aggiungete le mandorle sbucciate e pestate fini con una cucchiainata del detto zucchero; tornate a lavorare il composto, indi versate il pangrattato e tre rossi, in ultimo il cognac. Montate le tre chiare rimaste ed unitele. Preparate una teglia proporzionata, ungetela col burro e aspergetela di zucchero a velo e farina. Dopo averla cotta al forno o al forno da campagna copritela con una crosta tenera come quella del n. 645, oppure con un intonaco di cioccolata in questa maniera:

Mettete al fuoco grammi 30 di burro e grammi 100 di cioccolata a pezzetti e quando sarà bene sciolta aggiungete grammi 30 di zucchero a velo e distendete il composto sul dolce quando non sarà più a bollore.

Se non temessi di seccare il lettore, qui verrebbe opportuna un'altra digressione sulla cucina tedesca.

Mi resterà memorabile finché vivo il trattamento della tavola rotonda di un grande albergo ai bagni di Levico. Cominciando dal fritto o dal lessato fino all'arrosto inclusivo tutti i piatti nuotavano in un abbondante sugo sempre eguale, dello stesso gusto e sapore, con qual delizia dello stomaco potete immaginarlo e, come se ciò fosse poco al suo tormento, quei piatti spesso spesso venivano in tavola accompagnati da un timballo di capellini, - di capellini, capite! - che in questo modo devono sottostare a doppia e lunga cottura: un vero impiastro.

Quanta differenza dal gusto nostro! Ai capellini in brodo il mio cuoco ha l'ordine di far alzare appena il bollore, ed io li prevengo aspettandoli in tavola.

La cucina italiana, che può rivaleggiare con la francese, e in qualche punto la supera, per la grande affluenza oggi giorno di forestieri in Italia che, si vuole, vi lascino da trecento milioni all'anno

e, secondo calcoli approssimativi, con un crescendo eccezionale di altri duecento milioni in oro nell'anno santo 1900, va a perdere, a poco a poco, in questo miscuglio turbinoso di popoli viaggianti, il suo carattere particolare e questa modificazione nel vitto già è cominciata a manifestarsi più specialmente nelle grandi città e nei luoghi più battuti dai forestieri. Ebbi a persuadermene di recente a Pompei, ove, entrato con un mio compagno di viaggio in un ristorante in cui ci aveva preceduto una comitiva di tedeschi, uomini e donne, ci fu servito il medesimo trattamento di loro. Venuto poi il padrone a chiederci gentilmente se noi eravamo rimasti contenti, io mi permisi di fargli qualche osservazione, sullo sbrodolo nauseoso dei condimenti ed ei mi rispose: “Bisogna bene che la nostra cucina appaghi il gusto di questi signori forestieri, essendo quelli che ci danno il guadagno”. Forse per la stessa ragione, sento dire che la cucina bolognese ha subito delle variazioni e non è più quella famosa di una volta.

## 672. 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 candito, 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.





*I contenuti (testo e immagini) di questa pubblicazione sono nel pubblico dominio. Il testo è una selezione tratta dal testo presente nella banca dati digitale Liber Liber, con licenza di Creative Commons, per la condivisione senza fini di lucro.*

***Il libro è in distribuzione gratuita e non può essere in alcuna forma commercializzato.***

FIRENZE  
1865 *verso la* 2015  
*Capitale*

