PELLEGRINO ARTUSI

LA SCIENZA IN CUCINA

E

L'ARTE DI MANGIAR BENE

MANUALE PRATICO PER LE FAMIGLIE

Igiene ⋆ Economia ⋆ Buon gusto

Un pasto buono ed un mezzano
Mantengon l'uomo sano.

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

Piglia il cibo con misura
Dai due regni di natura.

Prima digestio fit in ore.

IN FIRENZE
PEI TIPI DI SALVADORE LANDI
Direttore dell'*Arte della Stampa*

1891

LA SCIENZA IN CUCINA

L'ARTE DI MANGIAR BENE

IGIENE * ECONOMIA * BUON GUSTO

LA SCIENZA IN CUCINA

E

L'ARTE DI MANGIAR BENE

MANUALE PRATICO PER LE FAMIGLIE

COMPILATO

DA

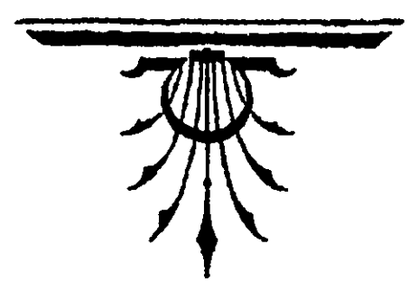
PELLEGRINO ARTUSI

Un pasto buono ed un mezzano
Mantengon l'uomo sano.

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

Piglia il cibo con misura
Dai due regni di natura.

Prima digestio fit in ore.



IN FIRENZE

PEI TIPI DI SALVADORE LANDI

Direttore dell'*Arte della Stampa*

1891

DEDICA

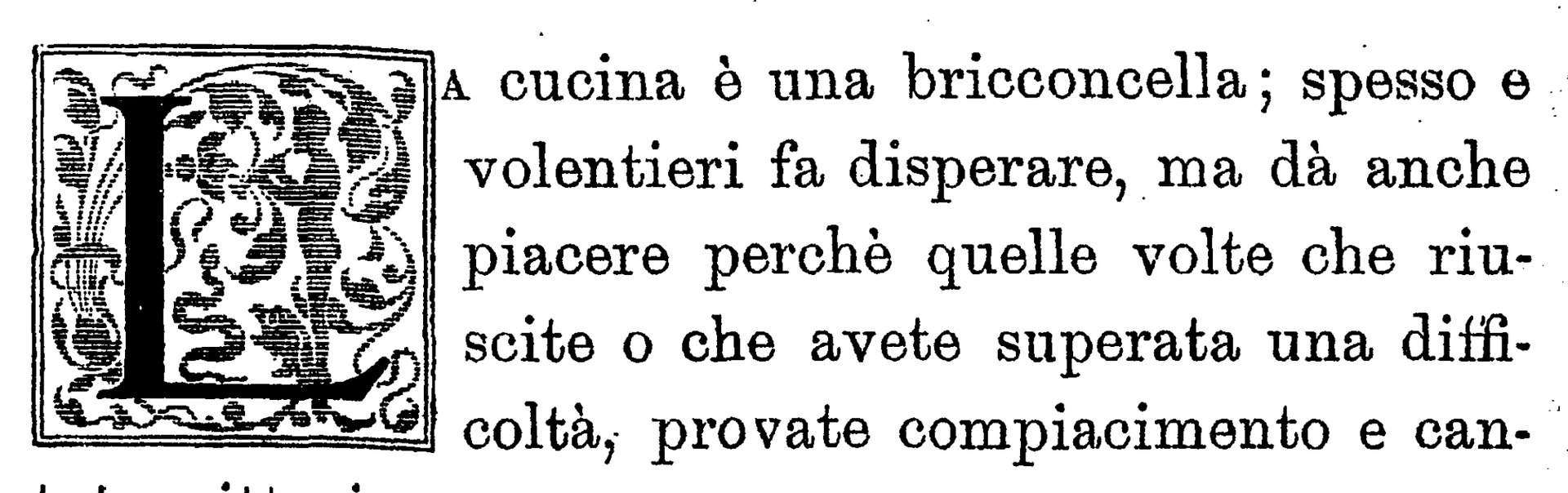
A DUE de' miei migliori amici dalla candida pelle, BIANCANI e SIBILLONE, dedico questo libro.

A voi che, scevri d'invidia e rancore, senza annoiarvi mai, mi tenete assidua compagnia: a voi che quando stavo in cucina a provar questi piatti, soffregandovi alle mie gambe a codino ritto, smaniavate dirmi pei primi il vostro parere: a voi che, dirazzando dalla vostra stirpe, non si può dar taccia di traditori, e se di qualche raro ladrocinio siete colpevoli, sola, sola la forza irresistibile per un pezzo di cacio o per un quarto di pollo arrosto vi ha fatti prevaricare: a voi che con

la vostra concordia insegnate agli uomini l'amor fraterno e intenti a lisciarvi e a farvi belli, non volgete la mente alle insidie.

A voi infine che, coi vostri lazzi e coi salti snelli e graziosi esilarandomi spesso, non mi avete mai lasciato sulle mani le impronte del disamore.

PREFAZIO



La cucina è una bricconcella; spesso e volentieri fa disperare, ma dà anche piacere perchè quelle volte che riuscite o che avete superata una difficoltà, provate compiacimento e cantate vittoria.

Diffidate dei libri che trattano di quest'arte; sono la maggior parte fallaci o incomprensibili, specialmente quelli italiani; meno peggio i francesi; al più al più tanto dagli uni che dagli altri, potrete attingere qualche nozione utile quando l'arte la conoscete.

Se non si ha la pretesa di diventare un cuoco di baldacchino non credo sia necessario, per riuscire, di nascere con una cazzaruola in capo; basta la passione, molta attenzione e l'avvezzarsi precisi: poi scegliate sempre per materia prima roba della più fine, chè questa vi farà figurare.

Il miglior maestro è la pratica sotto un esercente capace; ma anche senza di esso, con una scorta simile a questa mia, mettendovi con molto impegno al lavoro, potrete, io spero, annaspar qualche cosa.

Vinto dalle insistenze di molti miei conoscenti e di signore, che mi onorano della loro amicizia, mi sono finalmente deciso di pubblicare il presente volume la cui materia, già preparata da lungo tempo, serviva per solo mio uso e consumo. Ve l'offro dunque da semplice dilettante qual sono, sicuro di non ingannarvi avendo provati e riprovati più volte questi piatti da me medesimo; se poi voi non riuscirete alla prima, non vi sgomentate; buona volontà ed insistenza vuol essere, e vi garantisco che giungerete a farli bene e potrete anche migliorarli imperocchè io non presumo di aver toccato l'apice della perfezione.

Non vorrei però che per essermi occupato di culinaria mi gabellaste per un ghiottone o per un gran pappatore: protesto, se mai, contro questa taccia poco onorevole, perchè non sono nè l'una, nè l'altra cosa. Amo il bello ed il buono ovunque si trovino e mi ripugna di vedere straziata, come suol dirsi, la grazia di Dio. Amen.

SPIEGAZIONE DI VOCI

CHE ESSENDO DEL VOLGARE TOSCANO

NON TUTTI INTENDEREBBERO

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 tengono a lievitare il pane.

Carnesecca. Pancetta del maiale salata.

Cipolla. Parlando di polli, vale ventriglio.

Costoletta. Braciuola colla costola, di vitella di latte, d'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 stiacciata, panata e dorata.

Fagiuoli sgranati. Fagiuoli 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 con estratto di anaci chiamato *mistrà* in alcune provincie d'Italia.

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

Lardo. Strutto di maiale che serve a varii 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 ***mezza luna.*** Arnese di ferro tagliente dalla parte esteriore, ad uso di cucina per tritare carne, erbe e 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 o 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, bassilico, ecc. Il mazzetto si lega con un filo.

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 e molto più rado degli stacci comuni.

Tagliere V. ***Spianatoia.***

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 è sinonimo di manzo.

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

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

BRODI, GELATINA E SUGHI

1. - Brodo

Lo sa il popolo e il comune che per ottenere il brodo buono bisogna mettere la carne ad acqua diaccia e far bollire la pentola adagino adagino e che non trabocchi mai. Se poi, invece di un buon brodo preferiste un buon lesso, allora mettete la carne ad acqua bollente senza tanti riguardi. È noto pur anche che le ossa spugnose danno sapore e fragranza al brodo; ma il brodo di ossa non è nutriente.

In Toscana è uso quasi generale di dare odore al brodo con un mazzettino di erbe aromatiche. Lo si compone non con le foglie che si disfarebbero, ma coi gambi del sedano, della carota, del prezzemolo e del bassilico, il tutto in piccolissime proporzioni. Alcuni aggiungono una crosta di cipolla arrostita sulla brace; ma questa essendo ventosa non fa per tutti gli stomachi. Se poi vi piacesse di colorire il brodo all'uso francese, non avete altro a fare che mettere dello zucchero al fuoco, e quando esso avrà preso il color bruno, diluirlo con acqua fresca. Si fa bollire per iscioglierlo completamente e si conserva in bottiglia.

Per serbare il brodo da un giorno all'altro durante i calori estivi fategli alzare il bollore sera e mattina.

La schiuma della pentola è il prodotto di due sostanze: dell'albumina superficiale della carne che si coagola col calore e si unisce all'ematosina, materia colorante del sangue.

Le pentole di terra essendo poco conduttrici del calorico, sono da preferirsi a quelle di ferro o di rame, perchè meglio si possono regolare col fuoco.

2. - *Brodo per li ammalati*

Un professore di vaglia che curava una signora di mia conoscenza gravemente malata, le aveva ordinato un brodo fatto nella seguente maniera:

« Tagliate magro di vitella o di manzo in braciuoline sottili e mettetele distese una sopra l'altra in un largo tegame; salatele alquanto e versate sulle medesime tanta acqua diaccia che vi stieno sommerse. Coprite il tegame con un piatto che lo chiuda e sul quale sia mantenuta sempre dell'acqua e fate bollire la carne per sei ore continue, ma in modo che il bollore appena apparisca. Per ultimo fate bollir forte per dieci minuti e passate il brodo da un pannolino. » Con due chilogrammi di carne si otteneva così due terzi o tre quarti di litro di un brodo di bel colore e di molta sostanza.

3. - *Gelatina*

Muscolo senz'osso (vedi N. 201) grammi 500.

Una zampa di vitella di latte, oppure grammi 150 di zampa di vitella.

Le zampe di due o tre polli.

Due teste di pollo coi colli.

La zampe dei polli sbucciatele al fuoco e tagliatele a pezzi; poi mettete ogni cosa al fuoco in due litri d'acqua diaccia; salatela a sufficienza e fatela bollire, schiumandola, adagio adagio per sette od otto ore continue, talchè il liquido scemi della metà. Allora versate il brodo in una catinella, e quando sarà rappreso levate il grasso della superficie; ma se non si rappiglia, rimettetelo al fuoco per restringerlo di più, oppure aggiungete due fogli di colla di pesce. Ora la gelatina è fatta; ma bisogna chiarificarla e darle colore d'ambra. Per riuscire a questo pestate finissima col coltello e poi nel mortajo grammi 70 carne magra di vitella e mettetela in una cazzaruòla con una chiara d'uovo e un dito (di bicchiere) d'acqua; mescolate il tutto ben bene e versateci la gelatina diaccia. Fate bollire adagio per circa 20 minuti, durante i quali assaggiate se sta bene a sale e datele il colore. A questo scopo basta che poniate in un cucchiaio di metallo non stagnato due prese di zucchero e un gocciolo d'acqua, lo teniate sul fuoco finchè lo zucchero sia divenuto quasi nero, versandolo poi a pochino per volta, onde avere la giusta gradazione del colore, nella gelatina bollente.

Ora prendete un asciugamano, bagnatelo nell'acqua, strizzatelo bene e pel medesimo passate la detta gelatina ancora ben calda senza spremere e versatela subito negli stampi; d'estate, qualora non si rappigli bene, ponete questi sul ghiaccio. Quando la vorrete sformare, passate leggermente intorno agli stampi un cencio bagnato nell'acqua bollente. Il bello della gelatina è che riesca chiara, trasparente e del colore del topazio. Essa ordinariamente si serve col cappone in galantina o con qualunque altro rifreddo. È poi un ottimo alimento per gli ammalati. Anche il brodo comune, per renderlo limpido, si chiarifica nella stessa maniera od anche colla carne soltanto.

4. - *Sugo di carne*

La Romagna, che è a due passi dalla Toscana, *avendo in tasca la Crusca*, chiama il sugo di carne *brodo scuro*, forse dal colore che tira al marrone.

Questo sugo bisognerebbe vederlo fare da un bravo cuoco; ma spero vi riuscirà, se non squisito, discreto almeno con queste mie indicazioni.

Coprite il fondo di una cazzaruola con fettine sottili di lardone o di carne secca (quest'ultima è da preferirsi) e sopra alle medesime trinciate una grossa cipolla, una carota e una costola di sedano. Aggiungete qua e là qualche pezzetto di burro, e sopra questi ingredienti distendete carne magra di manzo a pezzetti o a braciuoline. Qualunque carne di manzo è buona; anzi per meno spesa si suol prendere quella insanguinata del collo o altra più scadente che i macellai di Firenze chiamano *parature*. Aggiungete ritagli di carne di cucina, se ne avete, cotenne o altro, chè tutto serve, purchè sia roba sana. Condite con solo sale e due garofani e ponete la cazzaruola al fuoco senza mai toccarla.

Quando vi giungerà al naso l'odore della cipolla bruciata e vedrete tutta la carne rosolata per bene, anzi quasi nera, versate acqua fredda quanta ne sta in un piccolo ramaiuolo, replicando per tre volte l'operazione di mano in mano che l'acqua va prosciugandosi. Per ultimo, se la quantità della carne fosse di grammi 500 circa, versate nella cazzaruola un litro e mezzo di acqua calda, o, ciò che meglio sarebbe, un brodo di ossa spugnose, e fatelo bollire adagino per cinque o sei ore di seguito onde restringere il sugo ed estrarre dalla carne tutta la sua sostanza. Passatelo poi per istaccio e quando il suo grasso sarà rappreso formando un grosso

velo al disopra, levatelo tutto per rendere il sugo meno grave allo stomaco. Questo sugo, conservandosi per diversi giorni, può servire a molti usi e con esso si può far de' buoni pasticci di maccheroni.

I colli e le teste di pollo spezzate, unite alla carne di manzo, daranno al sugo un sapore più grato.

I resti della carne, benchè dissugati, si possono utilizzare in famiglia facendo delle polpette. Le ossa minute, volendo, si possono mettere sopra la carne.

5. - Sugo di pomodoro

Vi parlerò più avanti della *salsa* di pomodoro che bisogna distinguere dal *sugo* il quale dev'esser semplice e cioè di soli pomodori cotti e passati. Tutt'al più potrete unire ai medesimi qualche pezzetto di sedano e qualche foglia di prezzemolo e di bassilico quando crediate questi odori confacenti al bisogno.

MINESTRE

Una volta si diceva che la minestra era la biada dell'uomo; oggi i medici consigliano di mangiarne poca per non dilatare troppo lo stomaco e per lasciare la prevalenza al nutrimento carneo, il quale rinforza la fibra: mentre i farinacei, di cui le minestre ordinariamente si compongono, risolvendosi in tessuto adiposo, la rilassano. A questa teoria non contraddico; ma se mi fosse permessa un'osservazione direi: Poca minestra a chi non trovandosi nella pienezza delle sue forze, nè in perfetta salute, ha bisogno di un tratta-

mento speciale; poca minestra a coloro che avendo tendenza alla pinguedine ne vogliono rattener lo sviluppo; poca minestra, e leggiera, ne' pranzi di parata se i commensali devono far onore alle varie pietanze che le vengono appresso; ma all' infuori di questi casi una buona e generosa minestra per chi ha uno scarso desinare sarà sempre la ben venuta, e però fatele festa. Penetrato da questa ragione mi farò un dovere d' indicare tutte quelle minestre che via via l' esperienza mi verrà suggerendo.

I piselli del N. 267 possono dar sapore e grazia, come tutti sanno, alle minestre in brodo di riso, pastine e malfattini; ma si prestano ancora meglio per improvvisare, se manca il brodo, il risotto del N. 50.

MINESTRE IN BRODO

6. – 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 raviggiolo, grammi 180.

Mezzo petto di cappone cotto nel burro, tagliato fine fine colla lunetta.

Parmigiano grattato, grammi 30.

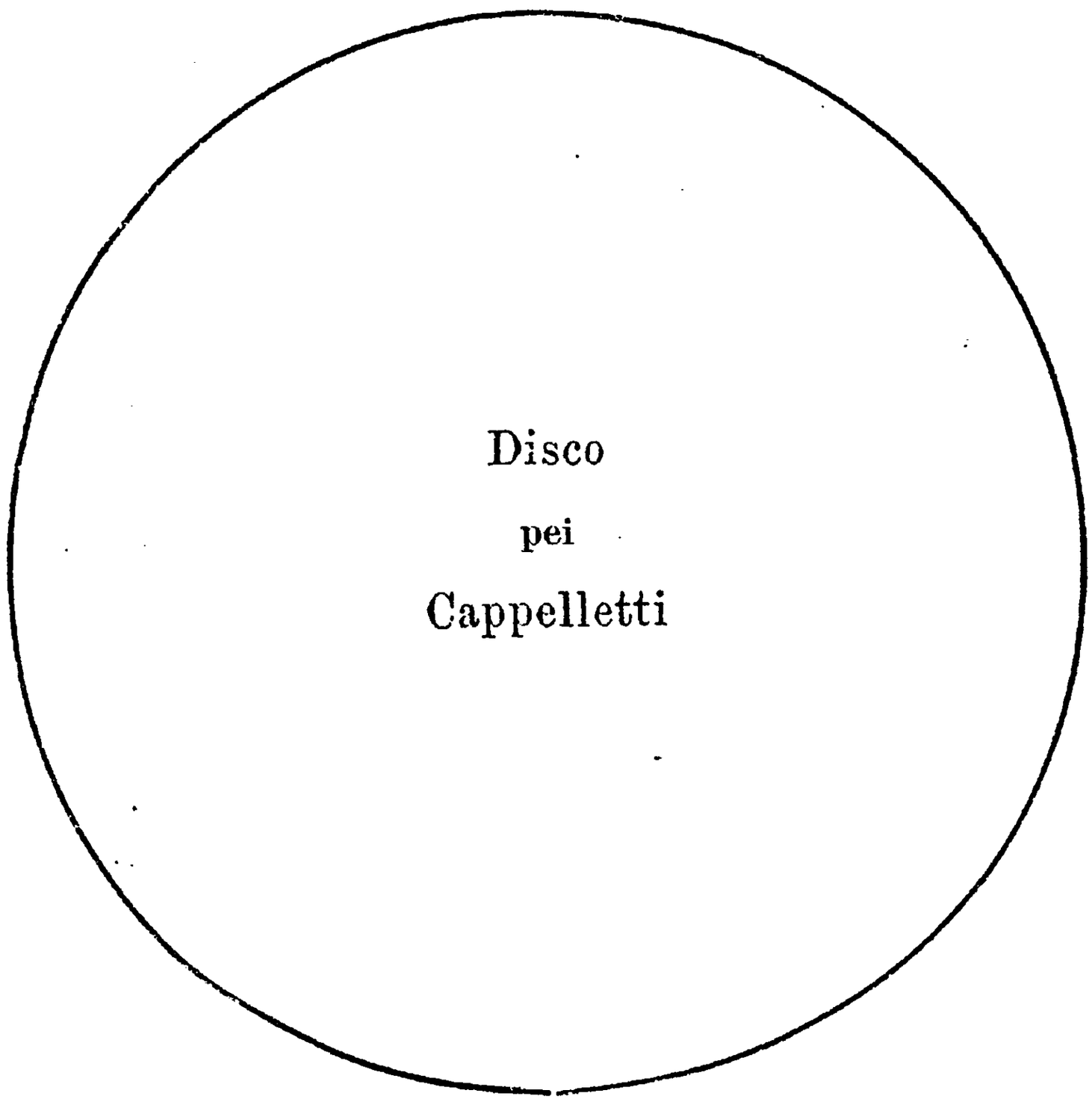
Uova, uno intero e un rosso.

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

Un pizzico di sale.

Assaggiate il composto per poterlo al caso correggere, perchè gl' ingredienti non corrispondono sempre a un modo.

Se la ricotta o il raviggiolo fossero troppo morbidi lasciate addietro la chiara d'uovo oppure aggiungete un altro rosso se il composto riescisse troppo sodo. Per chiudere quest'ingredienti 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 qui sotto segnata.



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 risecca tra 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 perchè fino dall'infanzia i figli si avvezzano a vedere i genitori a tutt'altro intenti che a sfogliar libri e fors'anche perchè, essendo paesi 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 che 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, benchè potesse lasciare il figliuolo a sufficienza provvisto, avrebbe pur desiderato di farne un avvocato e, chi sa, fors'anche un deputato, perchè 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 studii 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 dottor morto; avrà abbastanza di che occuparsi co' suoi interessi. — In fatti d'allora in poi gl'interessi di Carlino furono un fucile e un cane da caccia, un focoso cavallo attaccato a un bel barroccino e continui assalti alle giovani contadine.

7. - *Tortellini all'italiana* (*Agnellotti*)

Braciuole di maiale nella lombata circa grammi 300.
Un cervello di agnello, o mezzo di bestia più grossa.
Midollo di bue, grammi 50.
Parmigiano grattato, grammi 50.
Rossi d'uovo N. 3 e, al bisogno, aggiungete una chiara.
Odore di noce moscata.

Disossate e digrassate le braciuole di maiale, e poi tiratele a cottura in una cazzaruola con burro, sale e una presina di pepe. In mancanza del maiale può servire il magro del petto di tacchino nella proporzione di grammi 200, cotto nella stessa maniera. Pestate o tritate colla lunetta finissima la carne; poi unite alla medesima il cervello lessato e spellato, il midollo crudo e tutti gli altri ingredienti, mescolandoli bene insieme. Quindi i *tortellini* si chiudono in una sfoglia come i *cappelletti* e si ripiegano nella stessa guisa, se non che questi si fanno assai più piccoli.

Ecco, per norma, il loro disco.

8. - Tortellini alla bolognese

Quando sentite parlare della cucina bolognese fate una riverenza, che se la merita. È un modo di cucinare un po' grave, se vogliamo, perchè il clima così richiede; ma succulento, di buon gusto e salubre, tanto è vero che colà le longevità di ottanta e novant'anni sono più comuni che altrove.

I seguenti tortellini, benchè più semplici e meno dispendiosi degli antecedenti, non sono per bontà inferiori, e ve ne convincerete alla prova.

Presciutto grasso e magro, grammi 30.
Mortadella di Bologna, grammi 20.
Midollo di bue, grammi 60.
Parmigiano grattato, grammi 60.
Uova, N. 1.
Odore di noce moscata.
Sale e pepe niente.

Tritate ben fini colla lunetta il presciutto e la mortadella, tritate egualmente il midollo senza disfarlo al fuoco, aggiungetelo agli altri ingredienti ed intridete il tutto coll'uovo mescolando bene. Si chiudono nella sfoglia d'uovo come gli altri, tagliandola col piccolo

stampo del N. 7. Non patiscono conservandoli per giorni ed anche per qualche settimana. Con questa dose ne farete poco meno di 300, e ci vorrà una sfoglia di tre uova.

Bologna è un gran castellazzo dove si fanno continue magnazze, diceva un tale che a quando a quando colà si recava a banchettar cogli amici. Nell'iperbole di questa sentenza c'è un fondo di vero del quale, un filantropo che vagheggiasse di legare il suo nome à un'opera di beneficenza nuova in Italia, potrebbe giovarsi. Parlo di un Istituto culinario, ossia scuola di cucina a cui Bologna si presterebbe più di qualunque altra città pel suo grande consumo, per l'eccellenza dei cibi e pel modo di cucinarli.

Nessuno apparentemente vuol dare importanza al mangiare, e la ragione è facile a comprendersi; ma poi, messa da parte l'ipocrisia, tutti si lagnano di un desinare cattivo o di una indigestione per cibi mal preparati. La nutrizione essendo il primo bisogno della vita è cosa ragionevole l'occuparsene per sodisfarlo meno peggio che sia possibile.

Dico dunque che il mio istituto dovrebbe servire per allevare delle giovani cuoche le quali, naturalmente più economiche degli uomini e di minore dispendio, troverebbero facile impiego e possederebbero un'arte in mano che, portata nelle case borghesi, sarebbe un farmaco alle tante arrabbiature che spesso avvengono nelle famiglie a cagione di un pessimo desinare.

Ho lasciato cader questa idea così in embrione ed informe: la raccatti altri, la svolga e ne faccia suo pro qualora creda l'opera meritoria. Io sono d'avviso che una simile istituzione ben diretta, accettante le ordinazioni de' privati e vendendo le pietanze già cucinate, si potrebbe impiantare, condurre e far prosperare con un capitale e con una spesa relativamente piccoli.

Se vorrete i tortellini anche più gentili aggiungete alla presente ricetta un mezzo petto di cappone cotto col burro, un rosso d'uovo e la buona misura di tutto il resto.

9. - *Panata*

Questa minestra, con cui si solennizza in Romagna la Pasqua d'uovo, è colà chiamata *tridura*, parola della quale si è perduto in Toscana il significato, ma che era in uso al principio del secolo XIV come apparisce da un'antica pergamena in cui si accenna a una funzione di riconoscimento di patronato, che consisteva nell'inviare ogni anno alla casa de' frati di Settimo posta in Cafaggiolo (Firenze) un catino nuovo di legno pieno di *tridura* e sopra al medesimo alcune verghe di legno per sostenere dieci libbre di carne di porco guarnita d'alloro. Tutto s'invecchia e si trasforma nel mondo, anche le lingue e le parole; non però gli elementi di cui le cose si compongono i quali, per questa minestra, sono:

Pane grattato, grammi 130.
Uova, N. 4.
Cacio parmigiano, grammi 50.
Odore di noce moscata.
Sale un pizzico.

Prendete una cazzaruola larga e formate in essa un composto sodo con li ingredienti suddetti aggiungendo del pangrattato se occorre.

Stemperatelo col brodo caldo, ma non bollente e lasciatene addietro alquanto per aggiungerlo dopo. Cuocetelo con brace all'ingiro, poco o punto fuoco sotto e con un mestolo, mentre entra in bollore, cercate di radunarlo nel mezzo scostandolo dalle pareti del vaso senza scomporlo. Quando lo vedrete assodato versatelo

nella zuppiera e servitelo. Questa dose può bastare per sei persone.

Se la panata è venuta bene la vedrete tutta in grappoli col suo brodo chiaro all'intorno. Piacendovi mista con erbe o con piselli non avete che a cuocere queste cose a parte, e poi mescolarle nel composto prima di sciogliere col brodo.

10. - Taglierini di semolino

Non sono molto dissimili da quelli fatti di farina, ma reggono di più alla cottura essendo la sodezza un pregio di questa minestra. Oltre a ciò lasciano il brodo chiaro e pare che lo stomaco rimanga più leggiero.

Occorre semolino di grana fine; ed ha bisogno di essere intriso colle uova qualche ora prima di tirare la sfoglia. Se, quando siete per tirarla, vi riuscisse troppo morbida, aggiungete qualche pizzico di semolino asciutto per ridurre l'impasto alla durezza necessaria, onde non si attacchi al matterello. Non occorre nè sale nè altri ingredienti.

11. - Gnocchi

È una minestra da farsene onore; ma se non volete consumare appositamente per lei un petto di pollastra o di cappone, aspettate che vi capiti d'occasione.

Cuocete nell'acqua o meglio a vapore grammi 200 di patate grosse e farinacee e passatele per istaccio. A queste unite il petto di pollo lesso tritato finissimo colla lunetta, grammi 40 di parmigiano grattato, due rossi d'uovo, sale quanto basta e odore di noce moscata. Mescolate e versate il composto sulla spianatoia sopra a grammi 30 o 40 (che tanti devono bastare) di farina per legarlo e poterlo tirare a bastoncini grossi

quanto il dito mignolo. Tagliate questi a tocchetti e gettateli nel brodo bollente ove una cottura di cinque a sei minuti sarà sufficiente.

Questa dose potrà bastare per sette od otto persone.

Se il petto di pollo è grosso due soli rossi non potranno bastare.

12. - Minestra di semolino composta

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 liquida crema. Prendete una forma liscia di latta, ungetene bene il fondo col burro, aderitegli un foglio egualmente unto e versate il detto composto nella medesima per assodarlo a bagno maria 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 mostacciuoli della grossezza di uno scudo e della larghezza di un centimetro o due e gettateli nel brodo bollente per 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.

13. - Minestra di krapfen

Meno lo zucchero è la stessa composizione del N. 115.
Ecco le dosi di una minestra per sette o otto persone.
Farina d'Ungheria, grammi 100.
Burro, grammi 20.

Lievito di birra quanto una noce.
Uova, N. 1.
Sale una presa.
Tirato il pastone a stiacciata della grossezza alquanto meno di mezzo dito, tagliatela con un cannello di latta del diametro qui accanto segnato per farne come tante pasticche che porrete a lievitare. Le vedrete crescere in forma di pallottole e allora friggetele nell'olio, se lo avete eccellente, altrimenti nel lardo o nel burro. Quando siete per mandare in tavola collocatele nella zuppiera e versate sulle medesime il brodo bollente.

14. - Minestra di carne passata

Vitella di latte magra, grammi 150.
Presciutto grasso, grammi 25.
Parmigiano grattato, grammi 25.
Pappa fatta con midolla di pane, acqua e un pezzetto di burro, due cucchiaiate.
Uova, N. 1.
Odore di noce moscata.
Sale quanto basta.

Tritate prima la carne e il presciutto 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, e quando bolle il brodo, gettatelo a cucchiaini o passato da una siringa per dargli forma graziosa e, dopo una bollitura sufficiente a cuocersi, servite la minestra.

Questa quantità basta per 4 o 5 persone, ma potete farla servire anche per 12 mescolandola in una zuppa. Prendete allora pane finissimo del giorno avanti, tagliatelo a piccoli dadi e rosolatelo in padella con poco

burro. Quando siete per mandare in tavola ponete il detto pane nella zuppiera e versate sul medesimo la sopra descritta minestra di carne passata.

15. - 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 4 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 7 o 8 persone).

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

Si chiamano passatelli perchè 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 causa del clima, sono colà apprezzate tutte le minestre in-

trise colle uova delle quali si fa uso quasi quotidiano. Si possono passare anche dalla siringa.

16. - Minestra a base di ricotta

Prendete il composto dei cappelletti N. 6 e invece di chiuderlo nella sfoglia gettatelo a cucchiaini nel brodo quando bolle e appena assodato versatelo nella zuppiera e servitelo.

17. - 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. Avvoltolatelo leggermente sulla medesima tirandone un bastoncino che taglierete a pezzetti uguali per farne tante pallottole della grandezza di una nocciuola. Gettatele nel brodo quando bolle e, dopo poco, versatele nella zuppiera e mandatele in tavola.

A vostra norma, della farina vedrete che ne assorbiranno da 20 a 30 grammi soltanto; ma poi dipenderà il più e il meno dal come riesce il composto.

Questa dose potrà bastare per cinque o sei persone.

18. – Minestra di bomboline di farina

Sono le bombe composte del N. 117 meno la mortadella; per eseguirle guardate quindi quella ricetta, la cui quantità può bastare per otto o dieci persone, tanto rigonfiano per uso di minestra, anche se le terrete piccole quanto una nocciuola. Per gettarle in padella prendete su il composto col mestolo, e colla punta di un coltello da tavola, intinto nell'unto a bollore, distaccatelo a pezzettini rotondeggianti. Friggetele nel lardo vergine o nel burro, ponetele nella zuppiera, versate sopra loro il brodo bollente e mandatele subito in tavola.

Per avvantaggiarsi, se avete un pranzo, potete fare il composto il giorno innanzi e friggerle la mattina di poi; anzi, se d'inverno stanno fritte per qualche giorno non patiscono.

19. – 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, aggiungete il resto e le uova una alla volta. Mescolate bene e versate il composto in uno stampo liscio per cuocerlo a bagno maria. 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 in fondo alla zuppiera, versate sui medesimi il brodo bollente e mandateli in tavola.

Questa dose basterà per cinque o sei persone.

20. - *Minestra di mille fanti*

Mezzo uovo per persona è più che sufficiente per questa minestra, quando si è in parecchi.

Prendete un pentolo e in fondo al medesimo ponete tanti cucchiaini colmi di farina quante sono le uova; aggiungete parmigiano grattato, odore di noce moscata, una presa di sale e per ultimo le uova. Frullate ogni cosa insieme ben bene e versate il composto nel brodo quando bolle, facendolo passare da un colino di latta a buchi larghi, rimestando in pari tempo il brodo. Lasciate bollire alquanto e servite.

21. - *Minestra di latte composta*

Farina, grammi 60.
Burro, grammi 40.
Parmigiano, grammi 30.
Latte, decilitri N. 4.
Uova, N. 4.
Sale quanto basta.
Odore di noce moscata, se piace.

Mettete il burro al fuoco e appena squagliato versate la farina; mescolate, e quando comincia a prender colore versate il latte a poco per volta. Fate bollire alquanto, poi ritirate il composto dal fuoco e conditelo aggiungendo le uova per ultimo quando sarà diaccio. Cuocetelo a bagno maria come la minestra di semolino N. 12 e regolatevi come per la medesima.

Questa dose potrà servire per otto o dieci persone.

22. - *Minestra di pane angelico*

Midolla di pane fine, grammi 150.
Presciutto grasso e magro, grammi 50.

Midollo di bue, grammi 40.
Parmigiano, grammi 40.
Farina quanto basta.
Uova due meno una chiara.
Odore di noce moscata.

La midolla di pane bagnatela col brodo bollente tanto che s'inzuppi appena appena e spremetela forte entro a un asciugamano. Il presciutto tritatelo finissimo e il midollo di bue stiacciatelo colla lama piatta di un coltello, e con essa rimestatelo tanto da ridurlo come un unguento. Mescolate queste tre cose insieme col parmigiano ed aggiungete le uova.

Distendete un velo di farina sulla spianatoia, versategli sopra il composto, copritelo con altra farina e fategliene prender tanta (qualcosa meno di 100 grammi possono bastare) per formarne delle pallottole, piuttosto morbide, e grosse come le nocciuole. Gettatele nel brodo bollente e dopo 10 minuti di cottura servitele.

Questa dose potrà bastare per dieci o dodici persone.

23. - Minestra 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 li 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 noc-

ciuole. Friggetele nell'olio o nel lardo ove sguazzino e senza lasciarle troppo in riposo, onde non rammolliscano, mettetele nella zuppiera e versatevi il brodo bollente.

Questa dose potrà bastare per otto o dieci persone.

24. - 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 e 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.

25. - Zuppa ripiena

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

Prendete un filoncino di pane raffermo, affettatelo in tondo alla grossezza di mezzo dito, levate alle fette la corteccia e alla metà del numero delle medesime spalmate il composto suddetto; ad ognuna di queste fette spalmate, soprapponete una fetta senza battuto e pigiatele insieme onde si attacchino. Poi queste fette

così appaiate, tagliatele a piccoli dadi, e questi friggete nel lardo vergine o nell'olio o nel burro, conforme al gusto del paese o vostro.

Quando è ora di servire la zuppa in tavola, ponete i dadi fritti nella zuppiera e versate il brodo bollente sopra ai medesimi.

26. - 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 bassilico. Quando i piselli saranno cotti gettate fra i medesimi, per inzupparle, due fette di pane fritto nel burro e passate per staccio ogni cosa. Diluite questo composto col brodo occorrente, aggiungete un po' di sugo di carne se ne avete, e con questo bagnate la zuppa, la quale dovrà essere di pane sopraffine raffermo, tagliato a dadini e fritto nel burro.

27. - Zuppa santé

Questa zuppa si fa con diverse qualità di ortaggio qualunque. Dato che vi serviate, per esempio, di carote, sedano e cavolo bianco, tagliate questo a mo' di taglierini e fategli far l'acqua sopra al fuoco strizzandolo bene. Le carote e il sedano tagliateli a filetti lunghi tre centimetri circa, e insieme col cavolo, poneteli al fuoco con poco sale, una presa di pepe e un pezzetto di burro. Quando l'erbaggio avrà tirato l'unto, finite di cuocerlo col brodo. Frattanto preparate il pane, il quale è bene sia di qualità fine e raffermo di un giorno al-

meno; tagliatelo a piccoli dadi e friggetelo con poco burro: altrimenti arrostitelo soltanto a fette grosse mezzo dito e tagliatelo dopo a dadi. Ponete il pane in fondo alla zuppiera, versategli sopra il brodo a bollore insieme coll'erbaggio, e mandate la zuppa subito in tavola.

Usando i ferri del mestiere si possono dare agli ortaggi forme graziose ed eleganti.

28. - Zuppa regina

Dal nome si dovrebbe giudicare per la migliore di tutte le zuppe. Certamente si può collocare fra le più signorili, ma c'è esagerazione nel titolo.

Si fa colle carni bianche del pollo arrosto nettate dalla pelle e dai tendini. Tritatele bene colla lunetta, poi pestatele in un mortaio con cinque o sei mandorle dolci sbucciate, e con una midolla di pane inzuppata nel brodo o nel latte, in proporzione di un quinto o di un sesto della quantità della carne. Quando il composto sarà pestato ben fine, passatelo dallo staccio, ponetelo nella zuppiera e scioglietelo con un ramaiuolo di brodo caldo.

Tagliate il pane a dadini, friggetelo nel burro e gettate anche questo nella zuppiera. Dopo versate il brodo bollente, mescolate e mandate la zuppa in tavola col parmigiano a parte.

Questa minestra può venire opportuna quando, dopo un pranzo, rimangano avanzi di polli arrosto, o lessi, benchè sia migliore quando è fatta di tutto arrosto.

Le mandorle servono per dar maggiormente al brodo l'aspetto latteo, ma il liquido non deve riuscir troppo denso.

Alcuni aggiungono qualche rosso d'uovo sodo stemperato col brodo.

29. - *Risi e luganighe*

Le popolazioni del Veneto si può dire non conoscano altra minestra che il riso, e però lo cucinano bene e in tante svariate maniere. Una è il riso sul brodo colla salciccia; ma colà le salciccie le lasciano intere; io preferisco di sminuzzarle nel brodo quando vi si mette a cuocere il riso, il quale non è bene lavare, ma soltanto nettare e strofinare in un canovaccio per levargli la polvere. A me piace di unire al riso colle salciccie o rapa o cavolo cappuccio. Sia l'una o l'altro vanno prima *imbiancati*, ossia mezzo lessati; tagliate la rapa a dadi, il cavolo a fettuccine e metteteli a soffriggere nel burro. Poco avanti di levare il riso dal fuoco aggiungete un buon pizzico di parmigiano per legarlo meglio e dargli più grato sapore.

30. - *Riso alla cacciatora*

Un negoziante di cavalli ed io, giovanotto allora, ci avviammo al lungo viaggio, per que' tempi, di una fiera a Rovigo. Alla sera del secondo giorno, un sabato, dopo molte ore di una lunga corsa con un cavallo, il quale, sotto alle abilissime mani del mio compagno, divorava la via, giungemmo stanchi e affamati alla Polesella. Com'è naturale, le prime cure furono rivolte al valoroso nostro animale; poi entrati nello stanzone terreno che in molte di simili locande serve da cucina e da sala da pranzo: — Che c'è da mangiare? - domandò il mio amico all'ostessa. — Non ci ho nulla, rispose; poi pensandoci un poco soggiunse: ho tirato il collo a diversi polli per domani e potrei fare i *risi*. — Fate i *risi* e fateli subito, si rispose, che l'appetito non manca. — L'ostessa si mise all'opera

ed io lì fermo ed attento a vedere come faceva a improvvisar questi *risi*.

Spezzettò un pollo, escludendone la testa e le zampe, poi lo mise in padella quando un soffritto di lardone, aglio e prezzemolo aveva preso colore. Vi aggiunse di poi un pezzo di burro, lo condì con sale e pepe, e allorchè il pollo fu rosolato, lo versò in una pentola d'acqua a bollore, poi vi gettò il riso, e prima di levarlo dal fuoco gli diede sapore con un buon pugno di parmigiano. Bisognava vedere che immenso piatto di riso c'imbandì dinanzi, ma ne trovammo il fondo, poichè esso doveva servire da minestra, da principii e da companatico.

Ora, per ricamo ai *risi* dell'ostessa di Polesella, è bene il dire che invece del lardone, se non è squisito e di quello roseo, può servire la carnesecca pestata fine, che il sugo di pomodoro o la conserva non ci sta male e perchè il riso leghi bene col pollo, non deve essere troppo cotto nè brodoso.

31. - *Malfattini*

In que' paesi dove si fa un uso quasi giornaliero di paste d'uova fatte in casa, non vi è servuccia che non ne sia maestra; e molto più di questa che è semplicissima. Non è quindi per loro che la noto, ma per gli abitanti di quelle provincie ove non si conoscono, si può dire, altre minestre in brodo che di zuppa, riso e paste comperate.

I *malfattini* più semplici sono di farina. Intridetela colle uova e lavoratela colle mani sulla spianatoia per formarne un pane ben sodo: tagliatelo a strati grossi mezzo dito e lasciateli esposti all'aria perchè si rasciughino. Tritateli colla lunetta fino a ridurli in minuzzoli minuti quanto la metà di un chicco di riso,

facendoli passare da un vagliettino, oppure grattateli dal pane intero; ma non imitate coloro che li lasciano grossi come il becco dei passerotti se non volete che vi riescano di difficile digestione; anzi, per questo motivo, invece di farina si possono fare di pangrattato semplice, oppure aggraziato con un pizzico di parmigiano e l'odore di spezie. In tutte le maniere al tempo dei piselli potete, piacendovi, unirli con quelli della ricetta N. 267, oppure colla bietola pestata minuta o cogli uni e coll'altra insieme. Anzi, a proposito di quest'ortaggio ho notato che, in Firenze, dove si fa grande uso di erbe aromatiche nella cucina, non si conosce l'aneto, che mescolato alla bietola, come si fa in altri paesi, le dà molta grazia.

32. - *Cuscussù*

Il cuscussù è un piatto di origine araba che i discendenti di Mosè e di Giacobbe hanno, nelle loro peregrinazioni, portato in giro pel mondo, ma chi sa quante e quali modificazioni avrà subite dal tempo e dal lungo cammino percorso. Ora è usato in Italia per minestra dagli israeliti due de' quali per gentilezza loro me lo hanno fatto assaggiare e mi hanno fatto vedere come si manipola. Io poi l'ho rifatto nella mia cucina per prova, quindi della sua legittimità garantisco; ma non garantisco di farvelo ben capire:

Chè non è impresa da pigliarsi a gabbo
Descriver *bene questo grande intruglio*
Nè da lingua che chiami mamma e babbo.

La dose seguente potrà bastare per sei o sette persone:

Spicchio di petto di vitella, grammi 750.
Vitella magra senz'osso, grammi 150.

Semolino di grana grossa, grammi 300.
Un fegatino di pollo.
Un uovo sodo.
Un rosso d'uovo.
Erbaggi di qualità diverse come cipolla, cavolo verzotto, sedano, carota, spinaci, bietola od altro.

Mettete il semolino in un vaso di terra piatto e molto largo oppure in una teglia di rame stagnata, conditelo con un pizzico di sale e una presa di pepe e versandogli sopra a gocciolini per volta due dita (di bicchiere) scarse di acqua, macinatelo colla palma della mano per farlo divenir gonfio, granelloso e sciolto. Finita l'acqua versategli sopra, poco per volta, una cucchiaiata d'olio e seguitate a manipolarlo nella stessa maniera durando fra la prima e la seconda operazione più di mezz'ora. Condizionato il semolino in questa maniera mettetelo in una scodella da minestra e copritelo con un pannolino il sopravanzo del quale, passandolo al disotto, legherete stretto con uno spago.

Mettete al fuoco lo spicchio di petto con tre litri d'acqua per fare il brodo e quando avrete schiumata la pentola copritene la bocca colla scodella, già preparata, in modo che il brodo resti a qualche distanza; ma badate che le bocche dei due vasi combacino insieme e non lascino uscir fumo. Lasciato così il semolino per un'ora e un quarto onde abbia il tempo di cuocere a vapore, aprite l'involto a mezza cottura per mescolarlo e poi rimettetelo.

Pestate col coltello i 150 grammi di carne magra, unite alla medesima un pezzo di midolla di pane sminuzzata, conditela con sale e pepe, fatene tante polpettine grosse poco più di una nocciuola e friggetele nell'olio.

Tritate alquanto gli erbaggi e mettete per prima la cipolla a soffriggere nell'olio e quando questa avrà

già preso colore gettate giù li altri, conditeli con sale e pepe, mescolate spesso e lasciate che ritirino l'acqua che fanno. Ridotti quasi all'asciutto, bagnateli con sugo di carne oppure con brodo e sugo di pomodoro o conserva per tirarli a cottura insieme col fegatino di pollo tagliato a pezzetti e colle polpettine.

Levate il semolino dall'involto, mettetelo al fuoco in una cazzaruola e senza farlo bollire scioglietegli dentro il rosso d'uovo, versate nel medesimo una parte del detto intingolo, mescolate e versatelo in un vassoio; ma quasi asciutto onde presenti la colma, la quale fiorirete coll'uovo sodo tagliato a piccoli spicchi. Il resto dell'intingolo mescolatelo nel brodo della pentola e questo brodo mandatelo in tavola diviso in tante tazze quanti sono i commensali, accompagnate, s'intende, dal vassoio del semolino: così ognuno tira giù nel suo piatto una porzione di semolino e gli beve dietro il brodo a cucchiaiate.

Lo spicchio di petto si serve dopo per lesso.

Fatta questa lunga descrizione sembrami verrà spontaneo nel lettore il desiderio di due domande:

1ª Perchè tutto quell'olio e sempre olio per condimento?

2ª Il merito intrinseco di questo piatto merita poi l'impazzamento che esso richiede?

La risposta alla prima domanda, trattandosi di una vivanda israelitica, la dà il *Deuteronomio*, Cap. XIV, ver. 21: *Tu non cuocerai il capretto nel latte di sua madre;* i meno scrupolosi però aggiungono un pizzico di parmigiano alle polpettine per renderle più saporite. All'altra posso risponder io e dire che, a parer mio, non è piatto da fargli grandi feste; ma può piacere anche a chi non ha il palato avvezzo a tali vivande, massime se manipolato con attenzione.

33. - *Minestrone*

Il minestrone mi fa tornare in memoria un anno di pubbliche angoscie e un caso mio singolare.

Mi trovavo a Livorno al tempo delle bagnature l'anno di grazia 1855 e il colèra, che serpeggiava qua e là in qualche provincia d'Italia, teneva ognuno in timore di un'invasione generale che poi non si fece aspettare a lungo. Un sabato sera entro in una trattoria e dimando: — Che c'è di minestra? — Il minestrone, mi fu risposto. — Ben venga il minestrone, diss'io. — Pranzai e, fatta una passeggiata, me ne andai a dormire. Avevo preso alloggio in Piazza del Voltone in una palazzina tutta bianca e nuovissima tenuta da un certo Domenici; ma la notte, cominciai a sentirmi una rivoluzione in corpo da fare spavento; laonde passeggiate continue a quel gabinetto che più propriamente in Italia si dovrebbe chiamar *luogo scomodo*. — Maledetto minestrone, tu non mi buscheri più! — andavo spesso esclamando pieno di mal animo contro di lui che era forse del tutto innocente e senza colpa veruna.

Fatto giorno e sentendomi estenuato presi la corsa del primo treno e scappai a Firenze ove mi sentii subito riavere. Il lunedì giunge la trista notizia che il colèra è scoppiato a Livorno e per primo n'è stato colpito a morte il Domenici. Altro che minestrone!

Dopo tre prove, perfezionandolo sempre, ecco come l'avrei composto a gusto mio: padronissimi di modificarlo a modo vostro a seconda del gusto d'ogni paese e degli ortaggi che vi si trovano.

Mettete il solito lesso e per primo cuocete a parte nel brodo un pugnello di fagiuoli sgranati ossia freschi; se sono secchi date loro avanti mezza cottura

nell'acqua. Trinciate a striscie sottili cavolo verzotto, spinaci e poca bietola, teneteli in molle nell'acqua fresca, poi metteteli in una cazzaruola all'asciutto e fatta che abbiano l'acqua sul fuoco scolateli bene strizzandoli col mestolo. Se trattasi di una minestra per quattro o cinque persone fate un battuto con grammi 40 di presciutto grasso, uno spicchio d'aglio, un pizzico di prezzemolo, fatelo soffriggere poi versatelo nella detta cazzaruola insieme con sedano, carota, una patata, uno zucchino e pochissima cipolla, il tutto tagliato a sottili e corti filetti. Aggiungete i fagiuoli, un poco di sugo di pomodoro o conserva, condite con pepe e sale e fate cuocere il tutto con brodo. Per ultimo versate riso in quantità sufficiente onde il minestrone riesca quasi asciutto e prima di levarlo gettate nel medesimo un buon pizzico di parmigiano.

Vi avverto però che questa non è minestra per li stomachi deboli.

34. - Passatelli di semolino

Semolino di grana fine, grammi 150.
Parmigiano grattato, grammi 30.
Latte, decilitri 6.
Uova due intere e due rossi.
Sale e odore di noce moscata e scorza di limone.

Cuocete il semolino nel latte, e se vedete che non riesce ben sodo, aggiungetene un altro pizzico. Salatelo quando è cotto ed aspettate che abbia perduto il calore per gettarvi le uova e il resto.

Ponete il composto nella siringa con uno stampino a buchi rotondi, piuttosto larghi, e spingetelo nel brodo bollente, tenendo la siringa perpendicolare, e fatelo bollire finchè i passatelli siensi assodati.

Questa dose potrà bastare per sei o sette persone.

35. - *Riso con zucchini*

Prendete zucchini piccoli del peso del riso che avrete a cuocere e tagliateli a tocchetti grossi quanto le nocciuole. Metteteli a soffriggere nel burro, conditeli con sale e pepe, e rosolati appena gettateli così durettini nel riso quando sarà arrivato a mezza cottura, onde finiscano di cuocere insieme.

Il riso è bene che resti poco brodoso e gli zucchini non si devono disfare.

Invece di brodo potete servirvi di acqua e farlo asciutto; ma allora dategli grazia colla salsa di pomodori N. 80, versata anch'essa nel riso a mezza cottura.

36. - *Strichetti alla bolognese*

Intridete due uova di farina con grammi 40 di parmigiano grattato fine e l'odore della noce moscata. Tiratene una sfoglia non tanto sottile e tagliatela con la rotella smerlata in tante striscie larghe un dito e mezzo. Poi, con la stessa rotella, tagliate queste striscie in isbieco e alla medesima distanza di un dito e mezzo per farne tanti quadretti in forma di mandorla. Prendeteli uno alla volta per stringere colle dita le quattro punte, due al disopra e due al disotto per formarne come due anellini attaccati insieme. Cuoceteli nel brodo con poca cottura. La dose di due uova potrà bastare per cinque persone.

Se questa minestra vi piace, siatene grati a una giovane e simpatica bolognese, chiamata la *Rondinella*, che si compiacque insegnarmela.

MINESTRE ASCIUTTE E DI MAGRO

37. - Tortelli

Ricotta o raviggiuolo, oppure l'una e l'altro uniti, grammi 200.

Parmigiano, grammi 40.

Uova intere N. 1 e un rosso.

Odore di noce moscata e di spezie.

Un pizzico di sale.

Un po' di prezzemolo tritato.

Si chiudono in una sfoglia fatta come quella dei *cappelletti* e tagliata con un disco rotondo alquanto più grande. Si possono lasciare colla prima piegatura a mezza luna, ma è da preferirsi la forma dei *cappelletti*. Si cuociono nell'acqua salata a sufficienza, si levano asciutti e si condiscono a cacio e burro.

38. - Zuppa di purè di piselli di magro

Piselli freschi sgranati, grammi 400.

Presciutto grasso e magro, grammi 40.

Burro, grammi 40.

Una cipolla novellina non più grossa di un uovo.

Una piccola carota.

Un pizzico tra prezzemolo, sedano e qualche foglia di bassilico.

Tritate fine il presciutto con un coltello e fate un battuto con questo e colli altri ingredienti. Mettetelo al fuoco col burro, sale poco e una presa di pepe. Allorchè sarà rosolato versate l'acqua che giudicherete sufficiente per bagnare la zuppa e quando essa avrà alzato il bollore gettate giù i piselli per cuocerli; poi

passate ogni cosa per istaccio. Ottenuto in questo modo un purè per sei persone, bagnate col medesimo il pane che avrete già messo in pronto come nel purè di grasso.

D'inverno potrete servirvi di piselli secchi.

Anche in questo caso sarà bene di passare coi piselli due fette di pane fritto nel burro.

39. - *Zuppa di fagiuoli*

Si dice, e a ragione, che i fagiuoli sono la carne del povero; e infatti quando l'operaio, frugandosi in tasca, vede con occhio malinconico che non arriva a comperare un pezzo di carne che basti per fare una buona minestra alla famigliuola, trova nei fagiuoli un alimento sano, nutriente e di poca spesa. C'è di più; i fagiuoli, restando molto in corpo, quetano per un pezzo gli stimoli della fame; ma... anche qui c'è un *ma* come ce ne sono tanti nelle cose del mondo, e già mi avete capito. Per ripararvi, in parte, scegliete fagiuoli di buccia fine o passateli: quelli dall'occhio hanno meno degli altri questo peccato.

Per rendere poi la zuppa di fagiuoli più grata al gusto e più saporita, dato che se ne debba fare una quantità sufficiente a quattro o cinque persone, fatele un soffritto in questa proporzione: prendete un quarto di cipolla, uno spicchio d'aglio, un pizzico di prezzemolo e un bel pezzo di sedano bianco. Tritate finissimi questi odori colla lunetta e metteteli al fuoco con olio a buona misura; siate generosi a pepe. Quando il soffritto avrà preso colore, unitevi due ramajuoli della broda dei fagiuoli, aggiungete un poco di sugo di pomidoro o di conserva, fate alzare il bollore e versatelo nella pentola de' fagiuoli.

Per chi aggradisce nella zuppa un poco d'erbaggio può mettere in questa il cavolo nero, prima lessato e fatto bollire alquanto nel liquido del soffritto suddetto.

Ora non resta che bagnare il pane, che avrete già preparato avanti con fette arrostite, grosse un dito e poi tagliate a dadi.

40. - Zuppa di lenticchie

Se Esaù vendè la primogenitura per un piatto di lenticchie bisogna dire che il loro uso, come alimento, è antichissimo, e che egli o n'era ghiotto all'eccesso, o soffriva di bulimìa. A me sembra che il sapore delle lenticchie sia più delicato di quello de' fagiuoli in genere e che, quanto a minaccia di *bombardite*, esse siano meno pericolose dei fagiuoli comuni ed eguali a quelli dall'occhio.

Questa zuppa potete farla nella stessa guisa della zuppa di fagiuoli; però la broda delle lenticchie e dei fagiuoli dall'occhio si presta bene anche per una minestra di riso, che si prepara e si condisce nello stesso modo; soltanto bisogna tenere la broda più sciolta perchè il riso, di sua natura, la ritira molto. Passate piuttosto il legume nella quantità necessaria quando il riso è già cotto nella broda se lo volete più regolato a densità.

41. - Zuppa colle telline di magro

Regolatevi come per il risotto N. 47. Qui soggiungo che le telline rigetterebbero meglio la sabbia se tenute per qualche tempo nell'acqua di mare. Per garantirvi con più sicurezza da questo inconveniente, tornate a lavarle quando le avrete levate dal guscio. Dopo averle gettate nel soffritto aggiungete sugo di pomodoro o conserva. Due spicchi d'aglio e il quarto di una cipolla potranno bastare se trattasi di una quantità sufficiente a sette od otto persone, e sentirete una zuppa eccel-

lente senza aver bisogno di ricorrere a burro e parmigiano se saprete tirar bene il soffritto. Il pane arrostitelo a fette e tagliate queste a dadi.

42. - Zuppa di ranocchi

Certi usi del mercato di Firenze non mi vanno. Quando vi nettano i ranocchi, se non ci badate, gettano via le uova che sono le migliori. Le anguille si spellano. Le coscie e le lombate di castrato si vogliono vendere intere. Delle interiora del maiale, serbato il fegato e la rete; di quelle della vitella di latte, il fegato e le animelle; il resto, compreso il polmone che essendo tenero potrebbe servire come in altri paesi a fritto misto, si cede ai frattagliai che ordinariamente vendono queste frattaglie ai brodai. Forse in mano loro cascherà anche la così detta trippa di vitella di latte non avendola mai vista su quel mercato; ma essa in Romagna si dà per giunta e al tempo dei piselli, messa in umido con un pezzo di lombata, riesce tanto buona da preferirsi a questa.

Avanti di descrivervi la zuppa di ranocchi voglio dirvi qualcosa di questo anfibio dell'ordine de' batraci (*rana esculenta*), perchè, veramente, merita di essere notata la metamorfosi ch'esso subisce. Nel primo periodo della loro esistenza si vedono i ranocchi guizzare nelle acque in figura di un pesciolino tutto testa e coda che gli zoologi chiamano *girino*. Come i pesci respira per branchie prima esterne, in forma di due pennacchietti, poscia interne, e nutrendosi in questo stato di vegetali ha l'intestino come quello di tutti gli erbivori, comparativamente ai carnivori, assai più lungo. A un certo punto del suo sviluppo, circa a due mesi dalla nascita, perde, per riassorbimento, la coda, sostituisce alle branchie i polmoni e mandando fuori

gli arti, cioè le quattro zampe che prima non apparivano, si trasforma completamente e diventa una rana. Nutrendosi allora di sostanze animali, ossia di insetti, l'intestino si accorcia per adattarsi a questa sorta di cibo. È dunque erronea l'opinione volgare che i ranocchi sieno più grassi nel mese di maggio perchè mangiano il grano.

Gli anfibj tutti, i rospi compresi, sono a torto perseguitati dal volgo essendo essi di grande utilità all'agricoltura, agli orti e ai giardini in ispecie, per la distruzione de' vermi, delle lumache e de' tanti insetti di cui si cibano. La pelle del rospo e della salamandra trasuda, è vero, un umore acre e velenoso; ma in sì piccola dose rispetto alla mucosità a cui si unisce, che non può recare nessun nocumento. Ed è appunto per questa mucosità, che la salamandra secerne in gran copia, che la medesima, potendo reggere per qualche istante all'ardore del fuoco, diede origine alla favola che tale anfibio sia dotato della virtù di restare incolume in mezzo alle fiamme.

Il brodo dei ranocchi essendo rinfrescante e dolcificante viene raccomandato nelle malattie di petto, nelle infiammazioni lente degl' intestini ed è opportunamente usato sul finire delle malattie infiammatorie e in tutti quei casi in cui l' infermo ha bisogno di un nutrimento non stimolante.

Le carni bianche come quella dei ranocchi, agnelli, capretti, pollastri, fagiani ecc., essendo povere di fibrina e ricche di albumina, convengono alle persone di apparecchio digestivo delicato e molto impressionabili e a chi non affatica i muscoli col lavoro materiale. Ma veniamo alla zuppa di ranocchi.

Una dozzina di ranocchi, se sono grossi, potranno bastare, io credo, per quattro o cinque persone, ma meglio è abbondare.

Levate loro le coscie e mettetele da parte. Fate un battuto abbondante con due spicchi d'aglio, prezzemolo, carota, sedano e bassilico se vi piace: se avete in orrore l'aglio, servitevi di cipolla. Mettetelo al fuoco con sale, pepe e olio a buona misura e quando l'aglio comincia a prender colore gettate giù i ranocchi. Mescolate di quando in quando onde non s'attacchino, e, tirato che abbiano buona parte dell' umido, buttate dentro pomodori a pezzi o, mancando questi, conserva allungata coll'acqua. Fate bollire ancora, e per ultima versate l'acqua occorrente per bagnare la zuppa, tenendo il tutto sul fuoco fin tanto che i ranocchi sieno cotti disfatti. Allora passate ogni cosa dallo staccio spremendo bene onde non restino che le ossicine. Mettete a bollire le coscie, lasciate addietro, in un poco di questo brodo passato e disossatele quando saranno cotte per mescolarle nella zuppa insieme con pezzetti di funghi secchi fatti rammollire.

Il pane arrostitelo a fette e tagliatelo a dadi piuttosto grossi.

43. - Zuppa di purè di piselli secchi

Dato che i piselli sieno mezzo litro metteteli al fuoco in due litri d'acqua e frattanto fate un soffritto con mezza cipolla, una carota, due pezzi di sedano lunghi un dito e qualche gambo di aneto, se lo avete, e, tritato il tutto, fategli prendere il rosso con un pezzo di burro. Versate allora i piselli mezzo cotti e scolati dall'acqua, conditeli con sale e pepe e fate loro suzzare tutto il soffritto; poi versate sugo di pomodoro e l'acqua degli stessi piselli per tirarli a cottura. Passate ogni cosa per istaccio e, se il purè riuscisse troppo denso, aggiungete acqua calda; assaggiatelo per aggiungere un altro pezzetto di burro che probabilmente

occorre. Il pane tagliatelo a quadrettini e friggetelo nel burro.

Se vi porrete attenzione sentirete una minestra che sembra fatta sul brodo.

Questa dose potrà servire per dieci o dodici persone.

44. - Tagliatelle col presciutto

Le chiamo tagliatelle perchè, dovendo esser cotte nell'acqua e condite asciutte, va tirata la sfoglia alquanto più grossa e tagliata un poco più larga dei taglierini. Si tratta sempre di un impasto d'uova e farina, senza punta acqua se le desiderate ben sode e buone.

Tagliate a piccoli dadi una fetta grossa di presciutto grasso e magro; tritate bene sedano e carota in tal quantità che ambedue facciano il volume del presciutto all'incirca. Ponete al fuoco queste tre cose insieme, con un pezzo di burro proporzionato al condimento delle tagliatelle. Quando il battuto avrà preso colore, aggiungete sugo di pomodoro oppure conserva, ma con questa sarà necessario un ramaiuolino di brodo, o in mancanza di esso, di acqua.

Le tagliatelle cuocetele poco e salatele pochissimo a motivo del presciutto: levatele asciutte, conditele col detto intingolo e con parmigiano.

Al tempo delle salsiccie potete sostituire con queste, bene sminuzzate, il presciutto trattandole nella stessa guisa.

Chi ama il gusto del burro crudo ne serbi la metà per metterlo nell'intingolo quando lo ritira dal fuoco.

45. - Tagliatelle verdi

Si usano per minestra asciutta e sono più leggiere e più digeribili di quelle intrise di tutte uova. Per dar

loro il color verde cuocete spinaci lessi, strizzateli bene e tritateli colla lunetta. Con due uova e un pugno di questi spinaci intridete sulla spianatoia quanta farina potete per ottenere una pasta ben soda che lavorerete molto colle mani. Poi, col matterello, tiratela a sfoglia sottile e quando dà cenno d'appiccicarsi, a motivo dell' erba che produce viscosità, spruzzatela leggermente di farina. Avvolgete la sfoglia in un asciugamano, e quando sarà asciutta tagliatela alquanto più larga de' taglierini da brodo, avvertendo che il bello di tali paste è la loro lunghezza il che indica l'abilità di chi le fece. Appena alzato il bollore levatele asciutte e conditele come gli spaghetti alla rustica oppure come i maccheroni o le tagliatelle dei N.i 58 e 44, o semplicemente con cacio e burro. Questa dose potrà bastare per quattro o cinque persone.

46. - Tagliatelle all'uso di Romagna

Conti corti e tagliatelle lunghe, dicono i Bolognesi.

Fate la sfoglia e tagliatela come quella del N. 44. Cuocetele poco, scolatele bene dall'acqua e mettetele in una cazzaruola sopra al fuoco per un momento, onde far loro prendere il condimento che è quello degli spaghetti alla rustica N. 65, più un pezzo di burro proporzionato alla quantità della minestra. Mescolate adagino e servitele.

A parer mio questa è una minestra molto gustosa, ma per ben digerirla ci vuole un' aria come quella di Romagna.

Mi ricordo che viaggiai una volta con certi Fiorentini (un vecchietto sdentato, un uomo di mezza età e un giovine avvocato) che andavano a prendere una eredità a Modigliana. Smontammo a una locanda che si può immaginare qual fosse, in quel luogo, trenta

e più anni sono. L'oste non ci dava per minestra che tagliatelle, e per principio della coppa di maiale, la quale, benchè dura assai ed ingrata, bisognava vedere come il vecchietto si affaticava per roderla. Era però tale l'appetito di lui e degli altri che quella e tutto il resto pareva molto buono, anzi eccellente; e li sentii più volte esclamare: oh se potessimo portarci con noi di quest'aria a Firenze!

Poichè siamo in questi paraggi permettetemi vi racconti che dimorava a Firenze, al tempo che correvano i *francesconi*, un conte di Romagna il quale, facendo il pajo col marchese di Forlimpopoli del Goldoni, aveva di molta boria, pochi quattrini e uno stomaco a prova di bomba. Erano tempi in cui si viveva con poco a Firenze, che fra le città capitali, andava famosa per buon mercato. C'erano parecchie trattorie coll'ordinario di minestra, tre piatti a scelta, frutta o dolce, pane e vino per una lira toscana (84 centesimi). Quelle porzioni, benchè piccole, pure sfamavano qualunque non fosse stato allupato e frequentavano tali trattorie anche i signori; ma il conte in queste non si degnava. Che industria credete ch'egli avesse trovato per figurare e spender poco? Andava un giorno sì e un giorno no alla tavola rotonda di uno de' principali alberghi ove il trattamento era lautissimo con mezzo francescone (L. 2,80) e colà tirando giù a strame s'impinzava lo stomaco per due giorni facendo dieta in casa, il secondo, con pane, cacio e affettato. Siavi di esempio e di ricetta.

47. - Risotto colle telline

Noto questo risotto nelle proporzioni che è stato fatto più volte nella mia cucina, e cioè:

Telline col guscio, chilog. 1,350.

Riso, grammi 500.

Per levare la sabbia che le telline racchiudono, lavatele prima, poi ponetele in acqua fresca salata e dopo due ore almeno, levatele asciutte e mettetele al fuoco con acqua in proporzione del riso da cuocere. Quando saranno aperte, levatene i gusci e serbate l'acqua, ma badate che in fondo alla medesima si sarà formata una qualche posatura di sabbia che va gettata via.

Fate un soffritto con olio, aglio, poca cipolla, prezzemolo, carota e sedano; il tutto pestato finissimo colla lunetta, e quando sarà rosolato bene, gettatevi le telline tolte dal guscio, qualche pezzetto di funghi secchi rinvenuti, una presa di pepe e un po' di quell'acqua serbata. Dopo qualche minuto gettate il riso in questo intingolo e tiratelo a cottura soda col resto dell'acqua suddetta.

Assaggiatelo se sta bene di sapore col solo sale naturale delle telline e dei condimenti datigli. Se non fosse così, aggiungetegli sapore con sugo di pomodoro o conserva, ed anche con un pezzetto di burro e un pizzico di parmigiano.

Alle telline si possono sostituire le arselle. Per conservare alcun poco i molluschi a conchiglia bivalve, vanno tenuti in luogo fresco, legati assai stretti in un sacchetto o in un canovaccio. In questo modo, d'inverno, ho conservate fresche le telline fino a sei giorni.

48. - Risotto colle tinche

Non vi spaventate nel sentire che le tinche possono prestarsi per una buona minestra, la quale saprà naturalmente di pesce e riuscirà un po' grave agli stomachi deboli; ma sarà grata al gusto, e fors'anche lo-

data, se userete la prudenza di non nominare la specie del pesce usato.

Ecco le dosi di una minestra per sei o sette persone:

Riso, grammi 500.

Tinche, circa grammi 400.

Fate un battuto con due spicchi d'aglio, un pizzico di prezzemolo, qualche foglia di bassilico, se vi piace il suo odore, una grossa carota e due pezzi di sedano bianco lunghi un palmo. Mettetelo al fuoco in una cazzaruola con olio, sale e pepe, aggiungendovi in pari tempo le tinche già sbuzzate e tagliate a pezzi, le teste comprese. Voltatele spesso onde non si attacchino al fondo, e quando saranno ben rosolate cominciate a condirle prima con sugo di pomodoro o conserva, poi con acqua versata a poco per volta in principio e in ultimo, in quantità tale da cuocere il riso, ma tenendovi piuttosto scarsi che abbondanti. Fate bollire finchè le tinche non sieno spappolate, e allora passate dallo staccio ogni cosa, in modo che non restino se non le lische e li ossicini.

Questo è il sugo che servirà per cuocere il riso, tirandolo asciutto e di giusta cottura. Per aggraziarlo potete aggiungere qualche pezzetto di funghi secchi e un pezzetto di burro e poi servirlo in tavola con parmigiano grattato per chi lo vuole.

Al tempo de' piselli freschi questi sono da preferirsi ai funghi: grammi 200, sgranati, bastano. Cuoceteli a parte con un po' d'olio, un po' di burro e una cipolla novellina intera. Versate i piselli quando la cipolla comincia a rosolare, fateli soffriggere alquanto, conditeli con sale e pepe e tirateli a cottura con poca acqua. La cipolla gettatela via e mescolate i piselli col riso quando questo sarà quasi cotto.

49. - Risotto nero colle seppie alla fiorentina

Questo invertebrato (*Sepia officinalis*) dell' ordine dei molluschi e della famiglia dei cefalopodi è chiamato *calamaio* in Firenze, forse perchè (formando spesso la bella lingua toscana i suoi vocaboli colle similitudini) esso racchiude nel suo sacco una vescichetta, che la natura gli ha dato a difesa, contenente un liquido nero che può servire da inchiostro.

I Toscani, i Fiorentini in ispecie, sono così vaghi degli ortaggi, che vorrebbero cacciarli per tutto e per conseguenza in questo piatto mettono la bietola che, mi pare, ci stia come il pancotto nel *credo*. Questo eccessivo uso di vegetali non vorrei fosse una, e non ultima, delle cagioni della flaccida costituzione di alcune classi di persone, che, durante l' influenza di qualche malore, mal potendo reggerne l'urto, si vedono cader fitte come le foglie nel tardo autunno.

Le seppie spellatele e sparatele per nettarle delle parti inservibili che sono l'osso, l'apparato della bocca, gli occhi e il tubo digerente. Mettete da parte la vescichetta dell' inchiostro e dopo averle lavate bene, tagliatele a quadrettini e le code a pezzetti.

Tritate minutamente due cipolle non grandi, o meglio una sola e due spicchi d'aglio, e ponetele al fuoco in una cazzaruola con olio finissimo e in abbondanza. Quando il soffritto avrà preso il rosso buttateci le seppie ed aspettate che queste, bollendo, comincino a divenir gialle per gettarvi grammi 600 circa di bietola, netta dalle costole più grosse e tritata alquanto. Mescolate e lasciate bollire per circa mezz'ora; poi versate grammi 600 di riso (che sarà il peso delle seppie in natura), e il loro inchiostro e, quando il riso si sarà

bene impregnato di quel sugo, tiratelo a cottura con acqua calda. Il riso, per regola generale, dev' essere poco cotto e quando si dice *asciutto* deve far la colma sul vassoio in cui lo servite. Accompagnatelo sempre col parmigiano grattato; ma, se avete lo stomaco delicato, astenetevi dal farne uso, quando è cucinato con questi e simili ingredienti di non facile digestione.

Ora v' indicherò un' altra maniera di fare questo risotto per scegliere fra i due quello che più vi aggrada. Niente bietola, niente inchiostro e quando le seppie, come si è detto, cominciano a prendere il giallo, versate il riso e tiratelo a cottura con acqua calda e sugo di pomodoro o conserva, dandogli più grazia e sapore con un pezzetto di burro; quando è quasi cotto unite del parmigiano.

Se lo volete anche migliore aggiungete, a due terzi di cottura, i piselli accennati nel risotto colle tinche.

50. - Risotto coi piselli

Il riso! ecco giusto un alimento ingrassante che i Turchi somministrano alle loro donne onde facciano, come direbbe un illustre professore a tutti noto, i cuscinetti adiposi.

Riso, grammi 500.

Burro, grammi 100.

Parmigiano quanto basta.

Una cipolla di mediocre grossezza.

Il riso, come già vi ho detto altra volta, non conviene lavarlo; basta pulirlo e strofinarlo entro a un asciugamano.

Trinciate la cipolla ben fine colla lunetta e mettetela al fuoco colla metà del burro. Quando avrà preso il colore rosso versate il riso e rimuovetelo continuamente col mestolo finchè abbia succhiato tutto il soffritto.

Allora cominciate a versar acqua calda a un ramaiuolo per volta, ma badate che se bolle troppo ristretto, resta duro nel centro e si sfarina alla superficie; salatelo e tiratelo a cottura asciutta, aggiungendo il resto del burro. Prima di levarlo dal fuoco unite al medesimo i piselli del N. 267 in giusta proporzione e dategli sapore con un buon pugno di parmigiano grattato. Questa dose basterà per cinque persone.

51. - Risotto co' pomodori

Riso, grammi 500.
Burro, grammi 100.
Parmigiano quanto basta.

Versate il riso sul burro strutto e quando l'avrà succhiato cominciate ad aggiungere acqua calda, poca per volta; poi, giunto a mezza cottura, dategli sapore colla salsa di pomodoro del N. 80 e prima di levarlo dal fuoco aggiungete un buon pugno di parmigiano grattato. Nella detta salsa, per condire il risotto, potete, piacendovi, sostituire all'olio la carnesecca, od anche servirvi del sugo di pomodoro descritto al N. 5.

52. - Risotto alla milanese

Riso, grammi 500.
Burro, grammi 80.
Zafferano quanto basta a renderlo ben giallo.
Mezza cipolla di mediocre grossezza.
Per la cottura regolatevi come al N. 50.

Per rendere questo risotto più sostanzioso e più grato al gusto occorre il brodo.

Lo zafferano, se avete un mortajo di bronzo in casa, comperatelo in natura, pestatelo fine e scioglietelo in un gocciolo di brodo caldo prima di gettarlo nel riso, che servirete con parmigiano.

Lo zafferano ha un'azione eccitante, stimola l'appetito e promove la digestione.

53. - *Risotto coi ranocchi*

Dice un famoso cuoco che per render tenera la carne dei ranocchi bisogna gettarli nell'acqua calda appena scorticati e dopo passarli in quella fresca; ma badate, appena mezzo minuto; se no li cuocete. Se sono grossi, dodici ranocchi ritengo che basteranno per grammi 300 di riso. Lasciate addietro le coscie; le uova, in questo caso, direi fosse meglio non adoperarle. Fate un battuto con un quarto di una grossa cipolla, uno spicchio d'aglio, carota, sedano, prezzemolo, bassilico e mettetelo al fuoco con olio, pepe e sale. Allorchè avrà preso colore buttate giù i ranocchi, mescolate a quando a quando e rosolati che sieno buttate dentro pomodori a pezzi, che lascierete disfare: allora versate tanta acqua calda quanta potrà occorrerne. Fate bollire adagio finchè i ranocchi sieno ben cotti e poi passate ogni cosa strizzando bene. In un poco di questo sugo cuocete le coscie lasciate da parte, disossatele ed unitele al resto.

Mettete il riso al fuoco con un pezzetto di burro, rimestate, e quando il burro sarà stato tutto suzzato versate il sugo caldo dei ranocchi a un ramaiuolo per volta fino a cottura completa. Prima di levare il riso gettategli dentro un pugno di parmigiano e servitelo.

54. - *Risotto coi gamberi*

Si racconta che una *gamberessa* rimproverando un giorno la sua figliuola le diceva: — Mio Dio, come vai torta! non puoi camminar diritta? — E voi, mamma,

come camminate? – rispose la figliuola; – posso andar io diversamente della mia famiglia, devo io camminar diritta quando qui tutti vedo che vanno storti? — La figliuola aveva ragione.

Grammi 300 circa di gamberi potranno bastare per grammi 700 di riso e servire per otto persone.

Fate un battuto abbondante con mezza cipolla, tre spicchi d'aglio, carota, sedano e prezzemolo e mettetelo al fuoco con olio in proporzione. Credo che l'aglio, in questo caso, sia necessario per correggere il dolce dei gamberi. Quando il soffritto avrà preso colore buttategli dentro i gamberi e conditeli con sale e pepe. Voltateli spesso e quando tutti saranno divenuti rossi, bagnateli con sugo di pomodoro o conserva e poco dopo versate tanta acqua calda che possa bastare pel riso. Lasciate bollire non tanto, perocchè i gamberi cuociono presto, poi levateli asciutti e una quarta parte, scegliendo i più grossi, sbucciateli e metteteli da parte. Gli altri pestateli nel mortaio, passateli dallo staccio e la polpa passata mescolatela al brodo dove sono stati cotti.

Mettete al fuoco un pezzetto di burro in una cazzaruola e versatevi il riso nettato senza lavarlo; rimestate continuamente e quando il riso avrà preso il lustro del burro versate il brodo caldo a poco per volta e a più di mezza cottura unite al medesimo i gamberi interi, già sbucciati, e prima di servirlo dategli grazia con un pugno di parmigiano.

55. – Risotto col brodo di pesce

Quando avrete lessato un pesce di qualità fine od anche un grosso muggine nel modo descritto al N. 291, potrete servirvi del brodo colato per ottenere un risotto, o una zuppa. Fate un battuto con un quarto di

cipolla, uno o due spicchi d'aglio, prezzemolo, carota e sedano e mettetelo al fuoco con olio, sale e pepe. Quando avrà preso colore fermatelo con sugo di pomodoro o conserva sciolta in un ramaiuolo del detto brodo. Lasciate bollire un poco e poi versate il riso che tirerete a cottura con lo stesso brodo bollente, versato poco per volta. A mezza cottura aggiungete un pezzetto di burro e, quando il riso è cotto, un pizzico di parmigiano. Nella zuppa potete unire un pizzico di funghi secchi e il parmigiano servirlo a parte.

56. - Maccheroni alla francese

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

Maccheroni, grammi 250.
Burro, grammi 60.
Cacio gruiera, grammi 40.
Parmigiano, grammi 30.
Un pentolino di brodo.

Prendete maccheroni lunghi alla napoletana, che si prestano meglio a questo uso, e date loro mezza cottura nell'acqua, salandoli poco; poi scolateli bene e terminate di cuocerli nel brodo. Quando sono nel brodo conditeli col burro e un poco prima di levarli aggiungete il gruiera e il parmigiano. Non lasciate loro suzzar tutto il brodo perchè se ne resta un pochino riusciranno più grati al gusto.

È una minestra che fa molto comodo nelle famiglie, perchè risparmia il lesso, bastando un pentolino di brodo lasciato dal giorno avanti.

Volendolo di magro, al brodo si sostituisce il latte.

Il gruiera 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. Servite questi maccheroni con parmigiano grattato a parte, per chi, non avendo gusto al delicato, ama il piccante.

57. - Maccheroni alla napoletana

Ve li garantisco genuini e provati colla scorta di una ricetta che mi sono procurato da una famiglia di S. Maria Capua Vetere; vi dirò anche di essere stato lungo tempo incerto avanti di metterla in esecuzione non persuadendomi troppo quel guazzabuglio di condimenti. A dir vero questi maccheroni non riescono cattivi, anzi possono incontrare con chi non è esclusivista del semplice.

Prendete un pezzo di carne nel lucertolo e steccatelo con fettine di presciutto grasso e magro, zibibbo, pinoli e con un battutino di lardone, aglio, prezzemolo, sale e pepe. Accomodata la carne in questa maniera, e legata collo spago per tenerla più unita, ponetela al fuoco con un battuto di lardone e cipolla finamente tritata; rivoltatela spesso e bucatela a quando a quando col lardatoio. Rosolata che sia la carne e consumato il battuto, aggiungetevi tre o quattro pezzi di pomodoro sbucciati e quando questi siano distrutti, unitevi, a poco per volta, del sugo di pomodoro passato. Aspettate che questo sugo siasi alquanto ristretto, versate tanta acqua che cuopra il pezzo, condite con sale e pepe e fate bollire a fuoco lento. In mancanza di pomodori freschi servitevi di conserva.

Col sugo e con formaggio piccante, come usano i Napoletani, si condiscono i maccheroni e la carne serve di companatico.

Quanto ai maccheroni, insegnano di farli bollire in un recipiente largo, con molt'acqua, e di non cuocerli troppo.

58. - Maccheroni alla bolognese

I Bolognesi, per questa minestra, fanno uso dei così detti denti di cavallo di mezzana grandezza, e questa pare anche a me la forma che meglio si presta, se cucinati nella seguente maniera: avvertite però che sieno di sfoglia alquanto grossa, onde nel bollire non si schiaccino.

Come ognuno sa le migliori paste da minestra sono quelle di grano duro, le quali si fanno distinguere pel colore naturale di cera. Diffidate di quelle gialle, di cui si tenta mascherare l'origine ordinaria di grano comune, per mezzo di una tinta artificiale, che una volta era data almeno con sostanze innocue, che erano lo zafferano o il croco.

Le seguenti proporzioni sono approssimative per condire grammi 500 e più di minestra:

Carne magra di vitella, grammi 150.

Carnesecca, grammi 50.

Burro, grammi 40.

Un quarto di una cipolla comune.

Una mezza carota.

Due costole di sedano bianco lunghe un palmo, oppure l'odore del sedano verde.

Un pizzico di farina, ma scarso assai.

Un pentolino di brodo.

Sale pochissimo o punto, a motivo della carnesecca e del brodo che sono saporiti.

Pepe e, a chi piace, l'odore della noce moscata.

Tagliate la carne a piccoli dadi, pestate colla lunetta la carnesecca e tritate fine la cipolla e gli odori;

poi mettete al fuoco ogni cosa insieme, compreso il burro e quando la carne avrà preso colore aggiungete il pizzico della farina, bagnando col brodo fino a cottura intera.

Scolate bene i maccheroni dall'acqua e conditeli col parmigiano e con questo intingolo, il quale si può rendere anche più grato o con dei pezzetti di funghi secchi, o con qualche fettina di tartufi, o con un fegatino cotto fra la carne e tagliato a pezzetti; unite, infine, quando è fatto l'intingolo, se volete renderli anche più delicati, mezzo bicchiere di panna; in ogni modo è bene che i maccheroni vengano in tavola non asciutti arrabbiati, ma diguazzanti in un poco di sugo.

Trattandosi di paste asciutte qui viene a proposito un'osservazione, e cioè che queste minestre è bene cuocerle poco; ma badiamo, *modus in rebus*. Se le paste si sentono durettine, riescono più grate al gusto e si digeriscono meglio. Sembra questo un paradosso, ma pure è così, perchè la minestra troppo cotta, masticandosi poco, scende compatta a pesar sullo stomaco e vi fa palla, mentre se ha bisogno di essere triturata, la masticazione produce saliva e questa contiene un fermento detto *ptialina* che serve a convertire l'amido o fecola in zucchero ed in destrina.

L'azione fisiologica della saliva è poi importantissima giacchè oltre all'effetto di ammollire e di sciogliere i cibi, facilitandone l'inghiottimento, promuove per la sua natura alcalina la secrezione del succo gastrico allorchè i cibi scendono nello stomaco. Per questa ragione le bambinaie usano a fin di bene un atto schifoso come quello di fare i bocconi e masticar la pappa ai bambini.

Si dice che i Napoletani, gran mangiatori di paste asciutte, vi bevono sopra un bicchier d'acqua per digerirle meglio. Io non so se l'acqua, in questo caso,

agisca come dissolvente o piuttosto sia utile perchè, prendendo il posto di un bicchier di vino o di altro alimento, faccia, naturalmente, rimaner lo stomaco più leggiero. I denti di cavallo, quando sono più grossi e più lunghi, si chiamano in Toscana cannelloni e in altri luoghi d'Italia *buconotti* o *strozzapreti*.

59. - *Gnocchi di patate*

La famiglia delli gnocchi è numerosa. Vi ho già descritto li gnocchi in brodo del N. 11: ora v'indicherò li gnocchi di patate e di farina gialla per minestra e più avanti quelli di semolino e alla romana per tramesso o per contorno e quelli di latte per dolce.

Patate grosse e gialle, grammi 400.

Farina di grano, grammi 150.

Vi noto la proporzione della farina per intriderli, onde non avesse ad accadervi come ad una signora che, me presente, appena affondato il mestolo per muoverli nella pentola non trovò più nulla; li gnocchi erano spariti. — O dov'erano andati? - mi dimandò con premurosa curiosità un'altra signora a cui per ridere raccontai il fatto, credendo forse che il folletto li avesse portati via. — Non inarchi le ciglia, signora, risposi io, chè lo strano fenomeno è naturale: quelli gnocchi erano stati intrisi con poca farina e appena sentirono l'acqua bollente si liquefecero. —

Cuocete le patate nell'acqua o, meglio, a vapore e, calde bollenti, spellatele e passatele per istaccio. Poi intridetele colla detta farina e lavorate alquanto l'impasto colle mani, tirandolo a cilindro sottile per poterlo tagliare a tocchetti lunghi tre centimetri circa. Spolverizzateli leggermente di farina e, prendendoli uno alla volta, scavateli col pollice sul rovescio di una grattugia. Metteteli a cuocere nell'acqua salata per

dieci minuti, levateli asciutti e conditeli con cacio, burro e sugo di pomodoro, piacendovi.

Se li volete più delicati cuoceteli nel latte senza scolarli; e, se questo è di buona qualità, all'infuori del sale, non è necessario condimento alcuno o tutt'al più un pizzico di parmigiano.

60. - Gnocchi di farina gialla

Quando vi sentite una certa ripienezza prodotta da esuberanza di nutrizione, se ricorrete a una minestra di questi gnocchi potrete, per la loro leggerezza e poca sostanza, neutralizzarla; e più ancora se farete seguire ad essa un piatto di pesce di facile digestione.

La farina, per quest'uso, è bene sia macinata grossa; se no è meglio ricorrere al semolino fine di granturco, che ora trovasi in commercio. Salate l'acqua e quando bolle, versate colla mano sinistra la farina un po' per volta e col mestolo nella destra, mescolate continuamente. Non è necessario che questa farina bolla molto, e quando essa è ristretta in modo da reggere bene sul mestolo, gettatela, con un coltello da tavola, a tocchetti entro a un vassoio e ad ogni strato conditela con cacio, burro, sugo di pomodoro o conserva sciolta nell'acqua. Colmatene il vassoio e mandatela calda in tavola.

61. - Pappardelle all'aretina

Non ve lo 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 presciutto, 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 od 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 e farla bollire framezzo all'anatra, quando quest'ultima sarà cotta, come ingrediente per il sugo; al quale 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 striscie 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.

62. - Raviuoli

Ricotta, grammi 300.
Parmigiano grattato, grammi 50.
Uova, N. 2.
Bietola cotta, quanta ne sta in un pugno.
Odore di noce moscata e spezie.
Sale quanto basta.

La ricotta passatela e se è sierosa, strizzatela prima in un tovagliuolo.

La bietola nettatela dai gambi, lessatela senz'acqua, strizzatela bene e pestatela fine colla lunetta.

Fate un impasto d'ogni cosa, prendete il composto a cucchiaiate e mettendolo sopra farina, che avrete distesa sulla spianatoia, avvolgetelo bene dandogli la

forma tonda e bislunga delle crocchette. Con questa dose farete circa due dozzine di raviuoli. Per cuocerli gettateli in acqua non salata che bolla forte e levateli colla mestola forata perchè restino asciutti. Conditeli o col sugo o a cacio e burro e serviteli per minestra o per contorno a un umido di carne.

Siccome la cottura ne è sollecita, bastando che assodino, cuoceteli pochi alla volta per evitare che si rompano.

63. - Raviuoli alla genovese

Questi, veramente, non si dovrebbero chiamar raviuoli perchè i veri raviuoli non si fanno di carne e non si involgono nella sfoglia.

Mezzo petto di cappone o di pollastra.

Un cervello d'agnello.

Un fegatino di pollo.

Mettete queste cose al fuoco con un pezzetto di burro e quando cominciano a prender colore tiratele a cottura con sugo di carne. Levatele asciutte e tritatele finissime colla lunetta insieme con una fettina di presciutto grasso e magro; poi aggiungete pochi spinaci lessati e passati, parmigiano grattato, noce moscata e due rossi d'uovo. Mescolate, e chiudeteli come i cappelletti all'uso di Romagna N. 6; con questa dose ne farete 60 circa.

Cuoceteli in brodo per minestra, o asciutti con cacio e burro oppure col sugo.

64. - Spaghetti colle acciughe

Per minestra di magro è appetitosa. Prendete spaghetti mezzani che sono da preferirsi a quelle corde da contrabbasso, eccellenti per gli stomachi degli spac-

calegne. Grammi 350 sono più che sufficienti per quattro persone di pasto ordinario e per questa quantità bastano cinque acciughe. Lavatele, nettatele bene dalle spine e dalle lische, pestatele alquanto colla lunetta e ponetele al fuoco con olio buono in abbondanza e una presa di pepe. Non fatele bollire, ma quando cominciano a scaldarsi aggiungete grammi 50 di burro, un poco di sugo di pomodoro o conserva e levatele. Condite con questo intingolo gli spaghetti cotti in acqua poco salata, procurando che restino durettini.

65. - Spaghetti alla rustica

Gli antichi Romani lasciavano mangiare l' aglio all' infima gente, e Alfonso re di Castiglia tanto l' odiava da infliggere una punizione a chi fosse comparso a Corte col puzzo dell'aglio in bocca. Più saggi gli antichi Egizi lo adoravano in forma di nume, forse perchè ne avevano sperimentate le medicinali virtù; e infatti si vuole che l' aglio sia di qualche giovamento agl' isterici, che promuova la secrezione delle orine, rinforzi lo stomaco, aiuti la digestione e, essendo anche vermifugo, serva di preservativo contro le malattie epidemiche o pestilenziali. Però, ne' soffritti, state attenti che non si cuocia troppo, chè allora prende assai di cattivo.

Ci sono molte persone le quali, ignare della preparazione dei cibi hanno in orrore l' aglio per la sola ragione che lo sentono puzzare nel fiato di chi lo ha mangiato crudo o mal preparato; quindi, quale condimento plebeo, lo bandiscono affatto dalla loro cucina; ma questa fisima li priva di vivande igieniche e gustose, come la seguente minestra:

Fate un battutino con due spicchi d' aglio e un buon pizzico di prezzemolo; mettetelo al fuoco con olio a buona misura e appena l'aglio comincia a colorire get-

tate nel detto battuto sei o sette pomodori a pezzi condendoli con sale e pepe. Quando saranno ben cotti passatene il sugo, che potrà servire per quattro o cinque persone, e col medesimo unito a parmigiano grattato, condite gli spaghetti, ossia i vermicelli, asciutti, ma abbiate l'avvertenza di cuocerli poco in molta acqua e di mandarli subito in tavola onde, non avendo tempo di succhiar l'umido, restino succosi.

66. - Spaghetti coi piselli

È una minestra da famiglia, ma buona e gustosa se preparata con attenzione; del resto queste minestre asciutte vengono opportune per alternare con quell'eterno e spesso tiglioso e insipido lesso.

Spaghetti, grammi 500.

Piselli sgranati, grammi 500.

Carnesecca, grammi 70.

Fate un battuto con la suddetta carnesecca, una cipolla novellina, un aglio fresco e qualche costola di sedano e prezzemolo. Mettetelo al fuoco con olio e, quando comincia a prender colore, versate i piselli insieme con qualche gambo di aneto tritato, se lo avete; conditeli con sale e pepe e cuoceteli.

Gli spaghetti tritateli colle mani per ridurli corti meno di mezzo dito, cuoceteli nell'acqua salata, scolateli bene, mescolateli coi piselli e serviteli con parmigiano grattato a parte.

Questa quantità potrà bastare per sei o sette persone.

67. - Minestra di erbe passate

Prendete un mazzo di bietola, uno di spinaci, un cesto di lattuga e uno spicchio di cavolo cappuccio. Alla bietola togliete le costole più grosse, trinciate

tutte queste erbe all'ingrosso e tenetele per alcune ore nell'acqua fresca.

Fate un battuto con un quarto di cipolla e tutti gli odori, cioè prezzemolo, sedano, carota e qualche foglia di bassilico oppure di aneto: mettetelo al fuoco con un pezzetto di burro e quando sarà ben colorito, versate sul medesimo le dette erbe alquanto grondanti, insieme con alcuni pomodori a pezzi e a una patata tagliata a fette. Condite con sale e pepe e lasciate bollire rimescolando spesso. Quando le erbe saranno ristrette, versate acqua calda e fatele cuocer tanto che divengano disfatte. Allora passatele per istaccio, sul quale rimarrà lo scarto di buccie e filamenti, e servitevi del sugo passato per cuocervi del riso o per bagnare una zuppa; ma prima assaggiatelo, per aggiungere condimento, e specialmente del burro, che sarà quasi sempre necessario.

Le dette minestre servitele con parmigiano a parte, ma vi prevengo di non tenerle troppo dense onde non sembrino impiastri.

PRINCIPII

Principii o antipasto sono propriamente quelle cosette appetitose che s'imbandiscono sulla mensa per mangiarle o dopo la minestra, come si usa in Toscana, cosa che mi sembra più ragionevole, o prima, come si pratica in altre parti d'Italia. Le ostriche, i salumi tanto di grasso, come presciutto, salame, mortadella, lingua; come di magro: acciughe, sardine, caviale, mosciame (che è la schiena salata del tonno) ecc.; pos-

sono servire da principii tanto soli che accompagnati col burro. Oltre a ciò i crostini, che vi descriverò nei seguenti paragrafi, servono benissimo all'uopo.

68. - Crostini di capperi

Capperi sotto aceto, grammi 50.
Zucchero in polvere, grammi 50.
Uva passolina, grammi 30.
Pinoli, grammi 20.
Presciutto grasso e magro, 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 presciutto foggiatelo 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 10 minuti, assaggiandoli nel frattempo, per sentire se il sapore dolce e forte sta bene; non v'ho precisato la quantità di aceto necessaria, perchè tutte le qualità d'aceto non hanno la stessa forza. Quando il composto è ancora caldo distendetelo sopra fettine di pane fritte in olio buono o semplicemente arrostite. Potete servire questi crostini diacci anche a metà del pranzo, per eccitare l'appetito de' vostri commensali.

Il miglior pane per questi crostini è quello in forma all'uso inglese.

69. - Crostini di tartufi

Prendete a prefenza i bastoncini di pane e tagliateli a fette diagonali; in mancanza di essi preparate fettine di pane a forma elegante, arrostitele e così a bollore ungetele con del burro. Sopra di esse distendete i tartufi preparati nel modo descritto al N. 169 e bagnateli coll' intinto che resta.

70. - 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 mançanza di questo di uno spicchio di cipollina bianca, un pezzetto di grasso di presciutto, 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, pestateli fini colla lunetta. Rimetteteli al fuoco nell'intinto rimasto dalla mezza cottura e con un poco di brodo finite di cuocerli; ma prima di servirvene legateli con un pizzico di pangrattato fine e unitevi 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.

71. - *Crostini diversi*

Il pane che più 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. Se il caviale è duro lavoratelo un poco al fuoco con un mestolo, insieme con altrettanto burro; ma 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 pestatele colla lunetta, aggiungete burro in proporzione e stiacciatele con la lama di un coltello da tavola per ridurle come una pasta omogenea.

Crostini di caviale, acciughe e burro. Mi servirei delle seguenti proporzioni, 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.

72. - *Sandwichs*

Possono servir di principio alla colazione o di accompagnamento a una tazza di thè.

Prendete pane finissimo di un giorno, o pane di segale, levategli la corteccia e tagliatelo a fettine grosse mezzo centimetro e all'incirca lunghe 6 e larghe 4.

Spalmatele di burro fresco da una sola parte e appiccicatele insieme mettendovi framezzo una fetta sottile, o di presciutto cotto grasso e magro, o di lingua salata.

73. - Crostini di fegatini e acciughe

Fegatini di pollo, N. 2.
Acciughe, N. 1.
Cuocete i fegatini nel burro e quando l'avranno tirato bagnateli con brodo; unite una presa di pepe, ma punto sale. Quando sono cotti pestateli fini insieme coll'acciuga lavata e nettata; poi rimettete il battuto nel tegamino dove sono stati cotti i fegatini, aggiungete un altro po' di burro, scaldate il composto al fuoco senza farlo bollire, e spalmate con esso delle fette di midolla di pane fresco.

74. - Crostini di milza

Milza di castrato, grammi 120.
Acciughe, N. 2.
Levate la pelle alla milza e cuocetela con burro e sugo di carne. In mancanza di questo servitevi di un battutino di poca cipolla, olio, burro, sale, pepe e spezie per condimento. Pestate poi ben fine questi ingredienti insieme colle acciughe, rimetteteli al fuoco nell'intinto che resta, unendovi un cucchiaino di pangrattato per legarli insieme, e, senza farli più bollire, spalmate con essi delle fettine di pane, fatte prima un po' arrostire ed unte col burro.

75. - Crostini fioriti

Questi crostini sono di facile fattura, belli a vedersi e discretamente buoni.

Tagliate della midolla di pane finissimo alla grossezza di un centimetro dandole la forma di mandorle o di quadretti. Spalmateli di burro fresco e distendetevi sopra due o tre foglie di prezzemolo, contornandole con filetti di acciuga, in forma di biscioline.

SALSE

La migliore salsa che possiate offrire ai vostri invitati è un buon viso e una schietta cordialità. Brillat Savarin diceva: « Invitare qualcuno è lo stesso che incaricarsi della sua felicità per tutto il tempo che dimora sotto il vostro tetto. »

Le poche ore che vorreste rendere piacevoli all'amico ospitato vengono oggigiorno preventivamente turbate da certe cattive usanze che cominciano ad introdursi e minacciano di generalizzarsi; intendo della così detta visita *di digestione* entro gli otto giorni e della mancia ai servitori della casa per un pranzo ricevuto. Quando si abbia a spendere per un pranzo, meglio è di pagarlo al trattore, chè così non si contraggono obblighi con nessuno; di più, quella seccatura di una visita a termine fisso e a rima obbligata, che non parte spontanea dal cuore, è una vera balordaggine.

76. - Salsa verde

Per far la salsa verde tritate tutto insieme colla lunetta, capperi spremuti dall'aceto, un'acciuga, poca cipolla e pochissimo aglio. Stiacciate il composto colla lama di un coltello per renderlo fine e ponetelo in una

salsiera. Aggiungete una buona dose di prezzemolo, tritato con qualche foglia di bassilico e sciogliete il tutto con olio fine e agro di limone.

Questa salsa si presta bene coi lessi di pollo o di pesce freddi e colle uova sode o affogate.

77. - Salsa di capperi e acciughe

Questa salsa, alquanto ribelle agli stomachi deboli, si usa ordinariamente colla bistecca. Prendete un pizzico di capperi indolciti, strizzateli dall'aceto e pestateli colla lunetta insieme con un'acciuga che avrete prima pulita dalle scaglie e dalla spina. Mettete questo battuto a scaldare al fuoco con dell'olio, e versatelo sulla bistecca che, appena levata dalla gratella, avrete condita con sale e pepe ed unta col burro; in questo caso, però, ungetela poco, perchè altrimenti il burro farebbe nello stomaco a' pugni coll'aceto de'capperi.

78. - Salsa alla maître d'hôtel

Sentite che nome ampolloso per una briccica da nulla! ma pure i Francesi si sono arrogati il diritto in questo e in altre cose di dettar legge; l'uso ha prevalso, ed è giuocoforza subirlo. Anche questa è una salsa che serve per la bistecca. Tritate un pizzico di prezzemolo e per levargli l'acredine mettetelo entro la punta di un tovagliolo e spremetelo nell'acqua fresca. Poi formatene un impasto con burro, sale, pepe e agro di limone: mettetelo sopra al fuoco in una teglia o in un piatto e, senza farlo bollire, intingetevi o la bistecca quando la levate dalla gratella, oppure delle cotolette fritte.

79. - *Salsa bianca*

È una salsa da servir cogli sparagi lessati.
Burro, grammi 100.
Farina, una cucchiaiata.
Aceto, una cucchiaiata.
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 scioglietevi 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.

80. - *Salsa di pomodoro*

C'era un prete in una città di Romagna che cacciava il naso per tutto e, introducendosi nelle famiglie, in ogni affare domestico voleva mettere lo zampino. Era, d'altra parte, un onest'uomo e poichè dal suo zelo scaturiva del bene più che del male lo lasciavano fare; ma il popolo arguto lo aveva battezzato *Don Pomodoro* per indicare che i pomodori entrano per tutto; quindi una buona salsa di questo frutto sarà nella cucina un aiuto pregevole.

Fate un battuto con un quarto di cipolla, uno spicchio d'aglio, un pezzo di sedano lungo un dito, alcune foglie di bassilico e prezzemolo a sufficienza. Conditelo con un poco d'olio, sale e pepe, spezzate sette o otto

pomodori e mettete al fuoco ogni cosa insieme. Mescolate di quando in quando e allorchè vedrete il sugo condensato come una crema liquida, passatelo dallo staccio e servitevene.

Questa salsa si presta a moltissimi usi come v'indicherò a suo luogo; è buona col lesso, è ottima per aggraziare le paste asciutte condite a cacio e burro, come anche per fare il risotto N. 51.

81. - 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 cucchiaiate od anche più, se lo assorbono, d'olio di 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.

82. - Salsa piccante I.

Prendete due cucchiaiate di capperi sotto aceto, due acciughe e un pizzico di prezzemolo. Tritate finissimo ogni cosa insieme e ponete questo battuto in una salsiera con un'abbondante presa di pepe e molto olio. Se non riuscisse acida abbastanza aggiungete aceto o agro di limone, e servitela col pesce lesso.

83. - Salsa piccante II.

Fate un battutino trinciato ben fine con poca cipolla, prezzemolo, qualche foglia di bassilico, presciutto tutto

magro e capperi strizzati dall'aceto. Mettetelo al fuoco con olio buono, fatelo bollire adagio e quando la cipolla sarà rosolata fermatelo con un poco di brodo. Lasciatelo dare ancora qualche bollore, poi levatelo aggiungendovi una o due acciughe pestate e agro di limone.

Questa salsa può servire per le uova affogate, per le bistecche, le quali in questo caso non occorre salare, ed anche per le cotolette.

84. - Salsa gialla per pesce lesso

La seguente dose potrà bastare per un pezzo di pesce a taglio o per un pesce intero del peso di gr. 300 a 400.

Mettete al fuoco in una piccola cazzaruola gr. 20 di burro con un cucchiaino colmo di farina e dopo che questa avrà preso il color nocciuola, versatele sopra a poco per volta due ramaiuolini di brodo del pesce medesimo. Quando vedrete che la farina, nel bollire non ricresce più, ritirate la salsa dal fuoco e versatevi due cucchiaiate d'olio e un rosso d'uovo, mescolando bene: per ultimo aggiungete l'agro di mezzo limone, sale e pepe a buona misura. Lasciatela diacciare e poi versatela sopra il pesce che manderete in tavola contornato di prezzemolo naturale.

Questa salsa deve avere l'apparenza di una crema non tanto liquida per restare attaccata al pesce. Sentirete che è buona e delicata. Per chi non ama il pesce diaccio servitela calda.

85. - Salsa per pesce in gratella

Questa salsa, che nella sua semplicità è buona e sana, si compone di rossi d'uovo, acciughe salate, olio fine e agro di limone. Fate bollire le uova col guscio per 10 minuti e per ogni rosso d'uovo così assodato pren-

dete un'acciuga grossa o due piccine. Levate loro la spina e passatele dallo staccio insieme coi rossi, poi diluite il composto coll'olio e il limone per ridurlo come una crema. Coprite con questa salsa il pesce già cotto in gratella prima di mandarlo in tavola, oppure servitela a parte in una salsiera.

86. - Salsa con capperi per pesce lesso

Burro, grammi 50.
Capperi strizzati dall'aceto, grammi 50.
Farina, un cucchiaino colmo.
Sale, pepe e aceto.

Questa dose sarà sufficiente per un pesce di circa 500 grammi.

Il burro, come sostanza grassa, è già per sè stesso un condimento non confacente a tutti gli stomachi; quando poi si unisce agli acidi, come in questo e in altri casi consimili, si rende spesso ribelle agli stomachi che non sieno a tutta prova.

Cuocete il pesce e, mentre lo lasciate in caldo nel suo brodo, preparate la salsa. Ponete al fuoco la farina colla metà del burro, mescolate, e quando comincia a prender colore aggiungete il burro rimasto.

Lasciate bollire un poco e poi versate un ramaiuolo di brodo del pesce; condite abbondantemente con sale e pepe e ritirate la cazzaruola dal fuoco. Gettatevi allora i capperi metà interi e metà tritati, più un gocciolo d'aceto; ma assaggiate per dosare la salsa in modo che riesca di buon gusto e della densità di una crema liquida.

Collocate il pesce asciutto e caldo entro a un vassoio, versategli sopra la salsa, calda anch'essa, contornatelo di prezzemolo intero e servitelo.

87. - *Salsa del Papa*

Non crediate che questa salsa prenda il nome dal Papa del Vaticano, ritenendola perciò una delizia in ghiottoneria; non ostante è discretamente buona per condire le cotolette fritte.

Prendete un pugnello di capperi e strizzateli dall'aceto; prendete tante olive indolcite che levando loro il nocciolo riescano in quantità eguale ai capperi, e tritate gli uni e le altre minutamente colla lunetta. Mettete al fuoco un battutino di cipolla tritata fine con un pezzetto di burro e quando avrà preso colore, bagnatelo poco per volta con acqua perchè si disfaccia. Versatevi dentro il miscuglio di capperi e olive e fate bollire alquanto; unite infine un gocciolo d'aceto, una presa di farina e un altro pezzetto di burro. Per ultimo aggiungete un'acciuga pestata, e senza più far bollire la salsa, servitela.

88. - *Salsa tartufata*

Fate un battutino ben trito con un pezzetto di cipolla grosso quanto una noce, mezzo spicchio d'aglio e un poco di prezzemolo. Mettetelo al fuoco con grammi 20 di burro e quando avrà preso colore versatevi due dita di marsala o di vino bianco nel quale avrete prima stemperato un cucchiaino colmo di farina. Condite la salsa con una presa di sale, una di pepe e una di spezie e rimuovetela sempre col mestolo. Quando la farina avrà legato, aggiungete un poco di brodo e poi gettate in questa salsa fettine sottilissime di tartufi. Lasciatela ancora un momento sul fuoco e servitevene per guarnire cotolette di vitella di latte fritte, bistecche o altra carne arrostita.

Vi avverto che il vino, come condimento, non si confà a tutti gli stomachi.

89. - Balsamella

Questa salsa equivale alla *Bèchamel* dei Francesi, se non che quella è più complicata.

Ponete al fuoco in una cazzaruola una cucchiaiata di farina e un pezzo di burro del volume di un uovo. Servitevi di un mestolo per isciogliere il burro e la farina insieme e quando questa comincia a prendere il color nocciuola, versatevi a poco per volta mezzo litro di latte del migliore, girando continuamente il mestolo finchè non vedrete il liquido condensato come una crema di color latteo. Questa è la *balsamella*. Se verrà troppo soda aggiungete del latte, se troppo liquida rimettetela al fuoco con un altro pezzetto di burro intriso di farina. La dose è abbondante; ma potrete diminuirla a piacere e in proporzione.

Una buona *balsamella* e un sugo di carne tirato a dovere, sono la base, il secreto principale della cucina fine.

90. - Salsa di peperoni

Prendete peperoni grossi e verdi, apriteli, nettateli dai semi e tagliateli per lungo in quattro o cinque strisce. Date loro una piccola scottatura in padella con poco olio per poterli spellare. Dopo spellati mettete al fuoco un aglio tritato fine con olio e burro e quando sarà rosolato gettatevi i peperoni, salateli, lasciateli tirare un poco il sapore ed aggiungete sugo di pomodoro.

Non cuoceteli troppo perchè perderebbero il piccante loro proprio, che è quello che dà loro grazia, e serviteli col lesso.

UOVA

Le uova, dopo la carne, tengono il primo posto fra le sostanze nutritive. L'illustre fisiologo Maurizio Schiff nelle sue lezioni in Firenze dimostrava che la chiara è più nutriente del torlo, il quale è composto di sostanze grasse, e che le uova crude o pochissimo cotte sono meno facili a digerirsi delle altre, perchè lo stomaco deve fare due operazioni invece di una: la prima di coagularle, la seconda di elaborarle per disporle all'assimilazione. Meglio è dunque attenersi alla via di mezzo, e cioè; nè poco, nè troppo cotte.

La primavera è la stagione in cui le uova sono di più grato sapore.

Le uova fresche si danno a bere alle puerpere e il popolo giudica sia cibo conveniente anche agli sposi novelli.

Ci fu una volta il figlio di un locandiere da me conosciuto, un giovinastro grande, grosso e minchione, il quale essendosi sciupata la salute nel vizio ricorse al medico che gli ordinò due uova fresche a bere ogni mattina. Datosi il caso favorevole e sfavorevole insieme, che nella locanda v'era un grande pollaio, ivi si recava e beveva le uova appena uscite dalla gallina; ma, come accade, il tempo dando consiglio, dopo qualche giorno di questa cura il minchioncione cominciò a ragionare: « Se due uova fanno bene, quattro fa-

ranno meglio, » e giù quattro uova. Poi: « Se quattro fanno bene, sei faranno meglio che mai, » e giù sei uova per mattina: e così con questo crescendo arrivò fino al numero di dodici o quattordici al giorno; ma finalmente gli fecero fogo, e un forte gastricismo lo tenne in letto non so quanto tempo a covar le uova bevute.

91. - Uova a bere e sode

Le uova a bere fatele bollire due minuti, le uova sode dieci minuti, cominciando a contare dal momento che le gettate nell'acqua bollente: se vi piacciono bazzotte bastano sei o sette minuti, e in ambedue i casi, appena tolte dal fuoco, le metterete nell'acqua fredda.

92. - Uova affogate

Scocciatele quando l'acqua bolle e fatele cadere da poca altezza.

Quando la chiara è ben rappresa e il torlo non è più tremolante, levatele colla mestola forata e conditele con sale, pepe, cacio e burro. Se ci volete una salsa può servire quella di pomodoro, la salsa verde del N. 76, oppure una appositamente fatta che comporrete disfacendo un'acciuga nel burro caldo e aggiungendovi capperi strizzati dall'aceto e alquanto tritati.

93. - Frittate diverse

Chi è che non sa far le frittate? e chi è nel mondo che in vita sua non abbia fatta *una qualche frittata?* pure non sarà del tutto superfluo il dirne due parole.

Le uova per le frittate non è bene frullarle troppo: disfatele in una scodella colla forchetta e quando ve-

drete le chiare sciolte e immedesimate col torlo, smettete. Le frittate si fanno semplici e composte; semplice, per esempio, è quella *in foglio* alla fiorentina che quando un tale l'ebbe attorcigliata tutta sulla forchetta e fattone un boccone si dice ne chiedesse una risma. Però riesce molto buona nell'eccellente olio toscano anche perchè non si cuoce che da una sola parte. Quando è assodata la parte disotto si rovescia la padella sopra un piatto sostenuto colla mano e si manda in tavola.

Ogni erbaggio, o semplicemente lessato o tirato a sapore col burro, serve per le frittate, come può servir un pizzico di parmigiano solo o mescolato con prezzemolo. Se non fosse indigesta, grata è la frittata colle cipolle. Due delle più delicate, a gusto mio, sono quelle di sparagi e di zucchini. Se di sparagi, lessateli e tirate a sapore la parte verde con un poco di burro, mescolando un pizzico di parmigiano nelle uova: se di zucchini servitevi di quelli piccoli e lunghi, tagliateli a fette rotonde, salateli alquanto e quando avranno buttato l'acqua, infarinateli e friggeteli nel lardo o nell'olio, aspettando che sieno rosolati per versare le uova.

Si fanno anche frittate *alla confettura*, spargendovi sopra della conserva di frutta qualsiasi, ridotta liquida, quando la frittata è cotta. Esse saranno buone, ma non mi garbano; e vi dirò che quando le vedo segnate sole fra i piatti dolci di una trattoria, comincio a prendere cattivo concetto della medesima.

94. - *Frittata in zoccoli*

Questa frittata merita una menzione speciale perchè richiede un trattamento alquanto diverso.

Prendete fette di presciutto sottili, grasse e magre, tagliatele a pezzi larghi quanto una moneta da 10 centesimi e mettetele in padella con burro, versandovi

le uova pochissimo salate quando avranno soffritto un poco.

Quando la frittata ha cominciato ad assodare, ripiegatela per metà, onde prenda più propriamente il nome di pesce d'uova, ed aggiungete altro burro per finire di cuocerla.

95. - Frittata in riccioli per contorno

Lessate un mazzetto di spinaci e passateli dallo staccio. Frullate due uova, conditele con sale e pepe e mescolate fra le medesime i detti spinaci in tal quantità da renderle soltanto verdi. Mettete la padella al fuoco con un gocciolo d'olio, tanto per ungerla, e quando è ben calda versate porzione delle dette uova, girando la padella per ogni verso onde la frittata riesca sottile come la carta. Quando sarà ben assodata ed asciutta, voltandola se occorre, levatela e col resto delle uova ripetete o triplicate l'operazione. Ora queste due o tre frittate arrocchiatele insieme, tagliatele fini a forma di taglierini, che metterete a soffriggere un poco nel burro, dando loro sapore con parmigiano, servendovi poi di questi taglierini per contorno al fricandò o ad altro piatto consimile. Oltre a fare bella mostra di sè questo contorno farà strologare qualcuno dei commensali per sapere di che sia composto.

96. - Frittata colla pietra di vitella di latte

Prendete una pietra (rognone) di vitella di latte, apritela dal lato della sua lunghezza e lasciatele tutto il suo grasso. Conditela con olio, pepe e sale, cuocetela in gratella e tagliatela a fettine sottili per traverso. Sbattete delle uova in proporzione della pietra, condite anche queste con sale e pepe e mescolate fra

le medesime un pizzico di prezzemolo tritato e un poco di parmigiano. Gettate la pietra nelle uova, mescolate e fatene una frittata cotta nel burro, che, quando la parte di sotto è assodata, ripiegherete per metà onde resti tenera.

PASTE E PASTELLE

---

97. - Pasta matta

Si chiama *matta* non perchè sia capace di qualche pazzia, ma per la sua semplicità colla quale si presta a far la parte di stival che manca in diversi piatti, come vedrete.

Spegnete farina con acqua e sale in proporzione e formatene un pane da potersi tirare col matterello.

98. - Pasta sfoglia

La bellezza di questa pasta è che, gonfiando, sfogli bene e riesca leggera, quindi è di difficile fattura per chi non vi ha molta pratica. Bisognerebbe vederla fare da un maestro capace; ma nonostante mi proverò di insegnarvela alla meglio, se mi riesce.

Farina fine o d'Ungheria, grammi 200.

Burro, grammi 200.

Spegnete d'inverno la farina con acqua calda, ma non bollente; sale quanto basta e burro quanto una noce, levandolo dai suddetti 200 grammi. Formato che ne avrete un pane non troppo sodo, nè troppo tenero lavoratelo moltissimo, mezz'ora almeno, prima colle

mani poi gettandolo con forza contro la spianatoia. Fatene un pane rettangolare, involtatelo in un canovaccio e lasciatelo in riposo per circa mezz'ora. Frattanto lavorate il burro, se è sodo, con una mano bagnata nell'acqua sopra la spianatoia per renderlo pastoso e tenero tutto egualmente; poi formatene un pane come quello della farina e gettatelo in una catinella d'acqua fresca. Quando la pasta sarà riposata, levate il burro dall' acqua, asciugatelo con un pannolino e infarinatelo tutto per bene.

Spianate la pasta col matterello soltanto quanto è necessario per rinchiudervi dentro il pane di burro. Questo si pone nel mezzo e gli si tirano sopra i lembi della pasta unendoli insieme colle dita e procurando che aderisca al burro in tutte le parti onde non resti aria framezzo. Cominciate ora a spianarla prima colle mani poi col matterello assottigliandola la prima volta più che potete avvertendo che il burro non isbuzzi. Se questo avviene gettate subito dove il burro apparisce un po' di farina e di farina spolverizzate pure spesso la spianatoia e il matterello a ciò che la pasta scorra e si distenda sotto al medesimo. Eseguita la prima spianatura ripiegate la pasta in tre come sarebbero tre sfoglie soprammesse e di nuovo spianatela a una discreta grossezza. Questa operazione ripetetela per sei volte in tutto lasciando di tratto in tratto riposare la pasta per dieci minuti. All' ultima che sarebbe la settima, ripiegatela in due e riducetela alla grossezza che occorre, cioè, qualcosa meno di un centimetro.

Meglio della spianatoia comune, servirebbe una tavola di marmo che è più fredda e più levigata. Nell'estate è necessario il ghiaccio tanto per assodare il burro prima di adoperarlo, quanto per tirar meglio la pasta, il che si ottiene passando il ghiaccio, quando oc-

corra, sopra la pasta stessa entro a un canovaccio ben fitto o in qualche altro modo.

Con la pasta sfoglia si fanno, come sapete, i *Vol-au-vent,* i pasticcini con marmellata o conserve, e torte ripiene di marzapane. Se volete servirvi dei pasticcini per tramesso, allora riempiteli con un battuto delicato di carne o di fegatini e animelle; ma in tutte le maniere queste paste vanno dorate col rosso d'uovo alla superficie e non sugli orli per non impedire il rigonfiamento. Se servono per dolce spolverizzatele calde con zucchero a velo.

Procurate di dare anche alla pasta, ogni volta che la tirate, la forma rettangolare (meno che all'ultima piegatura) tre volte più lunga che larga.

99. - Pasta sfoglia a metà

Metà burro del peso della farina ed otto o nove piegature invece di sette. Pel resto vedi il numero precedente.

100. - Pastella per le fritture

Farina, grammi 100.
Olio fine, una cucchiaiata.
Acquavite, una cucchiaiata.
Uova, N. 1.
Sale quanto occorre.
Acqua diaccia quanto basta.

Spegnete la farina col rosso d'uovo e cogli altri ingredienti, versando l'acqua a poco per volta per farne una pasta non troppo liquida. Lavoratela bene col mestolo, per intriderla, e lasciatela in riposo per diverse ore. Quando siete per adoperarla aggiungete

la chiara montata. Questa pastella può servire per molti fritti e specialmente per quelli di frutta ed erbaggio.

101. - Pastella per fritti di carne

Stemperate tre cucchiaini colmi di farina con due cucchiaini d'olio, aggiungete due uova, una presa di sale e mescolate bene.

Questo composto prenderà l'aspetto di una crema scorrevole e servirà per dorare i fritti di cervello, schienali, animelle, granelli, testicciuole d'agnello, testa di vitella di latte e simili. Queste cose, quali più quali meno secondo la natura loro, scottatele tutte, compresi il cervello e gli schienali che bollendo assodano: salate l'acqua e aggiungete un pizzico di sale e una presa di pepe quando le ritirate dall'acqua. I granelli tagliateli a filetti nella loro lunghezza; gli schienali teneteli lunghi mezzo dito all'incirca; le animelle, se sono d'agnello, lasciatele intere, i cervelli fateli a tocchetti grossi quanto una noce e tenetevi per le teste a un volume alquanto maggiore. Gettate i pezzi nella pastella dopo averli infarinati e friggeteli nello strutto vergine o nell'olio.

Questi fritti bianchi si uniscono spesso a fegato o a cotolette di vitella di latte. Il fegato tagliatelo a fette sottilissime, le cotolette battetele colla costola del coltello e date loro una forma elegante; tanto l'uno che le altre li condirete con sale e pepe, li metterete in fusione nell'uovo frullato e dopo qualche ora, prima di friggerli li involterete nel pangrattato fine, ripetendo l'operazione anche due volte se occorre. Accompagnate sempre questi fritti con spicchi di limone.

RIPIENI

102. - Ripieno pei polli

Magro di vitella di latte, grammi 100 all'incirca, un pezzetto di poppa di vitella e le rigaglie dello stesso pollo. Alla vitella di latte e alla poppa si può sostituire magro di maiale, petto di tacchino o semplicemente vitella.

Cuocete questa carne insieme con un piccolo battuto di scalogno o cipolla, prezzemolo, sedano, carota e burro; conditela con sale, pepe e spezie, bagnandola con brodo. Levatela asciutta dal fuoco, togliete al ventriglio il tenerume, aggiungete alcuni pezzetti di funghi secchi rammolliti, una fettina di presciutto grasso e magro e tritate ogni cosa ben fine colla lunetta. Nell'intinto rimasto della cottura della carne gettate una midolla di pane per fare una cucchiaiata di pappa soda; mescolatela al composto, aggiungete un buon pizzico di parmigiano e due uova, e con tutto questo riempite il pollo che potrete cuocere a lesso o in umido. Se lo cuocete lesso sentirete un brodo eccellente; ma ponete attenzione a scalcarlo per estrarre il ripieno tutto in un pezzo che poi taglierete a fette.

Un'altro ripieno pei polli è quello del pollo arrosto N. 329.

103. - Ripieno di carne pei pasticcini di pasta sfoglia

Si può fare questo ripieno o con vitella di latte stracottata, o con fegatini di pollo, o con animelle. Io pre-

ferirei 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 e conditele con sale e pepe, e quando avranno preso colore finite di cuocerle col sugo N. 4, poi tagliatele alla grossezza di un cece all'incirca. Alle medesime unite un cucchiaio o due di *balsamella* N. 89, un poco di presciutto 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 adopera meglio.

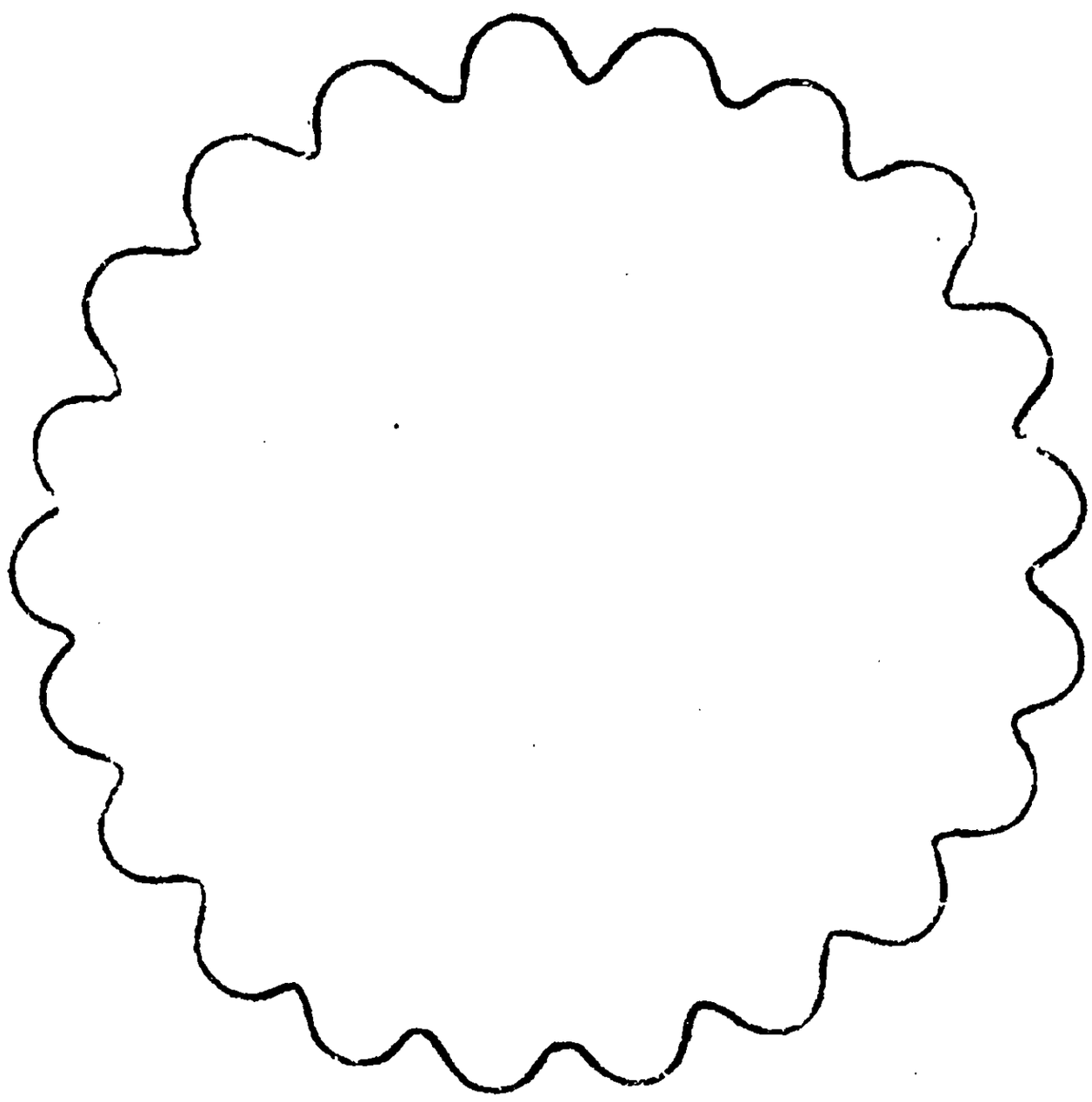
Per chiuderlo nella pasta sfoglia N. 98 ci sono due modi, potendosi servire in ambedue dello stampo delle offelle di marmellata N. 373. Il primo sarebbe di cuocere la pasta col composto framezzo, il secondo di riempirla dopo che è cotta. Nel primo caso ponete il composto in mezzo al disco, inumiditene 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 questo modo, per mandarli in tavola, basta scaldarli; ma la pasta sfoglia prima di esser cotta va sempre dorata col rosso d'uovo.

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.

FRITTI

104. - Fritto di pasta ripiena

Prendete la pasta N. 132 oppure la pasta sfoglia N. 99, distendetela alla grossezza di uno scudo, tagliatela a dischi smerlati della grandezza all' incirca del qui accanto segnato, ponete nei medesimi il ripieno del numero anteced., copriteli con altrettanti dischi della stessa pasta, bagnandoli all' ingiro perchè si attacchino insieme, friggeteli e serviteli caldi.



105. - Fritto di ricotta

Ricotta, grammi 200.
Farina, grammi 40.
Uova, N. 2.
Zucchero, due cucchiaini.

Odore di scorza di limone.

Sale un pizzico, e due cucchiaiate d'acquavite.

Ogni qualità di ricotta è buona purchè non abbia preso di forte; ma quella di Roma e di Maremma essendo eccellenti, adoperando di queste siete sicuri di farvene onore.

Lasciate il composto in riposo per parecchie ore prima di friggerlo.

Colle dosi suddette il composto riescirà sodettino e questo è bene onde il fritto prenda la forma di bombe della grandezza di una noce all'incirca. Spolverizzatele di zucchero a velo e servitele calde per contorno a un fritto di carne. Dello zucchero dentro, come vedete, ce ne va poco perchè esso brucia e non prenderebbero allora un bel giallo dorato.

Per dare a queste e simili bombe la forma possibilmente rotonda va preso su il composto con un cucchiaio unto col liquido bollente della padella dandogli la forma coll'estremità di un coltello da tavola, intinto esso pure nell'unto medesimo.

106. - Fritto di mele

Prendete mele grosse, di buona qualità, non troppo mature; levatene il torsolo col cannello di latta fatto a quest'uso, che lascia il buco in mezzo, sbucciatele e tagliatele a fette grosse poco meno di un centimetro. Mettetele nella pastella N. 100 quando siete per friggerle e se non vi dispiace l'odor degli anaci, che qui sta bene, mettetene un pizzico.

Spolverizzatele di zucchero a velo e servitele calde.

107. - Fritto di finocchi

Tagliateli a spicchi, nettateli dalle foglie più dure e lessateli in acqua salata. Prima di metterli nella pastella N. 100 asciugateli e infarinateli.

108. - Fritto di pesche

Prendete pesche burrone non tanto mature, tagliatele a spicchi non troppo grossi e come le mele e i finocchi avvolgetele nella pastella N. 100, e spolverizzatele di zucchero dopo cotte. Non è necessario sbucciarle.

109. - Fritto di semolino

Semolino di grana fine, grammi 70 a 80.
Latte, decilitri 3.
Uova, N. 1.
Zucchero, tre cucchiaini.
Burro quanto una noce.
Sale un pizzico.
Odore di scorza di limone.

Ponete il latte al fuoco col burro e lo zucchero e quando comincia a bollire versate il semolino a poco a poco girando in pari tempo il mestolo. Salatelo e scocciategli dentro l'uovo; mescolate e quando l'uovo si è incorporato levatelo dal fuoco e distendetelo sopra a un vassoio unto col burro o sulla spianatoia all'altezza di un dito. Tagliatelo a mandorle e mettetelo prima nell'uovo sbattuto poi nel pangrattato fine e friggetelo. Spolverizzatelo di zucchero a velo, se lo desiderate più dolce, e servitelo solo o, meglio, per contorno a un fritto di carne.

110. - Fegato di maiale fritto

Gli animali superiori sono forniti di una glandola biancastra (il *pancreas*) che, collocata fra il fegato e la milza, sbocca col suo condotto escretore nel duodeno. L'umor pancreatico di natura alcalina, vischioso

come l'albumina, contribuisce con la bile, a sciogliere le sostanze alimentari; ma la sua azione è più specialmente rivolta a convertire le sostanze grasse in una emulsione che le rende più digeribili. Codeste secrezioni, i succhi gastrici e la saliva contribuiscono poi tutti insieme a compiere una digestione perfetta. Per la sua somiglianza alle glandole salivari (le comuni animelle) e pel suo delicato sapore, il *pancreas* è conosciuto da molti col nome di *animella del fegato:* in Toscana vien chiamato *stomachino.*

A mio parere per sentire il vero gusto del fegato di maiale bisogna friggerlo naturale, a fette sottili, nel lardo vergine e mescolato collo stomachino a pezzetti. In questa maniera va levato dalla padella con un poco del suo unto, condito con sale e pepe e mentre è ancora a bollore gli va strizzato sopra un limone il cui agro serve ad ammorzare il grassume.

Le fette sottili di fegato si possono anche infarinare prima di friggerle.

111. - Granelli fritti

Ho sentito dire che quando nella Maremma toscana viene il giorno della castratura dei poledri, s'invitano gli amici ad un pranzo ove il piatto che fa i primi onori è un magnifico fritto di granelli. Del sapore di quelli non posso dir nulla non avendoli assaggiati, benchè del cavallo ed anche dell'asino chi sa quante volte, senza saperlo, voi ed io, ne avremo mangiato. Vi parlerò bensì di quelli del montone che per bontà non devono valer di meno, perchè offrono un gusto come di animelle, ma più gentile ancora.

Lessateli in acqua salata poi fate loro un'incisione superficiale per il lungo onde togliere l'involucro esteriore che è composto, come dicono i fisiologi, della

tunica e dell'epididimo. Tagliateli a filetti sottili, salateli ancora un poco, infarinateli bene, passateli nell'uovo sbattuto e friggeteli.

112. - Fritto composto alla bolognese

A questo fritto si potrebbe più propriamente dare il nome di *crocchette fini*. Prendete un pezzo di magro di vitella di latte stracottata, un piccolo cervello lessato e una fettina di presciutto grasso e magro. Tritate ogni cosa colla lunetta e poi pestatela ben fine nel mortaio. Dopo aggiungete un rosso d'uovo o un uovo intero, secondo la quantità, e un poco di *balsamella* N. 89. Mettete il composto al fuoco e rimestando sempre lasciate che l'uovo si cuocia. Aggiungetevi per ultimo parmigiano grattato, l'odore della noce moscata, dei tartufi tritati finissimi e versatelo in un piatto. Quando sarà ben diaccio fatene tante pallottole rotonde della grossezza di una piccola noce e infarinatele. Poi mettetele nell'uovo e dopo nel pangrattato finissimo, ripetendo per due volte l'operazione, e friggetele.

113. - Frittelle di riso I.

Latte, mezzo litro.
Riso, grammi 100.
Farina, grammi 100.
Uva sultanina, grammi 50.
Pinoli tagliati a metà per traverso, grammi 15.
Uova, N. 2.
Burro quanto una noce.
Zucchero, due cucchiaini.
Rhum, una cucchiaiata.
Odore di limone.

Lievito di birra quanto una noce.

Un pizzico di sale.

Preparate il lievito di birra come pei Krapfen N. 115, intridendolo con grammi 40 della detta farina.

Cuocete il riso nel latte in modo che riesca sodo e però lasciate da parte alquanto latte per aggiungerlo se occorre; ma perchè non si attacchi rimestate spesso e ritirate la cazzaruola sopra un angolo del fornello. A due terzi di cottura gettate nel riso i pinoli, l'uva, il burro, lo zucchero, il sale e l'odore del limone. Terminate di cuocerlo e quando sarà diaccio o tiepido aggiungete il lievito, già rigonfiato, le uova, il resto della farina, cioè i 60 grammi rimasti, e il rhum. Mescolate e rimettete la cazzaruola vicina al fuoco onde lieviti a moderatissimo calore tutto il composto. Quando avrà rigonfiato, gettatelo in padella a cucchiaiate per formar frittelle che riusciranno grosse e leggiere. Spolverizzatele di zucchero a velo quando avranno perduto il primo bollore e servitele calde.

114. - Frittelle di riso II.

Queste sono più semplici delle descritte al numero precedente e riescono anch'esse buone e leggiere.

Cuocete molto, o meglio moltissimo, in mezzo litro circa di latte grammi 100 di riso dandogli sapore e grazia con burro quanto una noce, poco sale, un cucchiaino scarso di zucchero e l'odore della scorza di limone. Lasciatelo diacciare e poi aggiungete una cucchiaiata di rhum, due rossi d'uovo e tre cucchiaiate, non colme, di farina. Mescolate bene e lasciate riposare il composto per diverse ore. Allorchè sarete per friggerlo montate le chiare quanto più potete, aggiungetele mescolando adagio e buttate in padella a cucchiaiate.

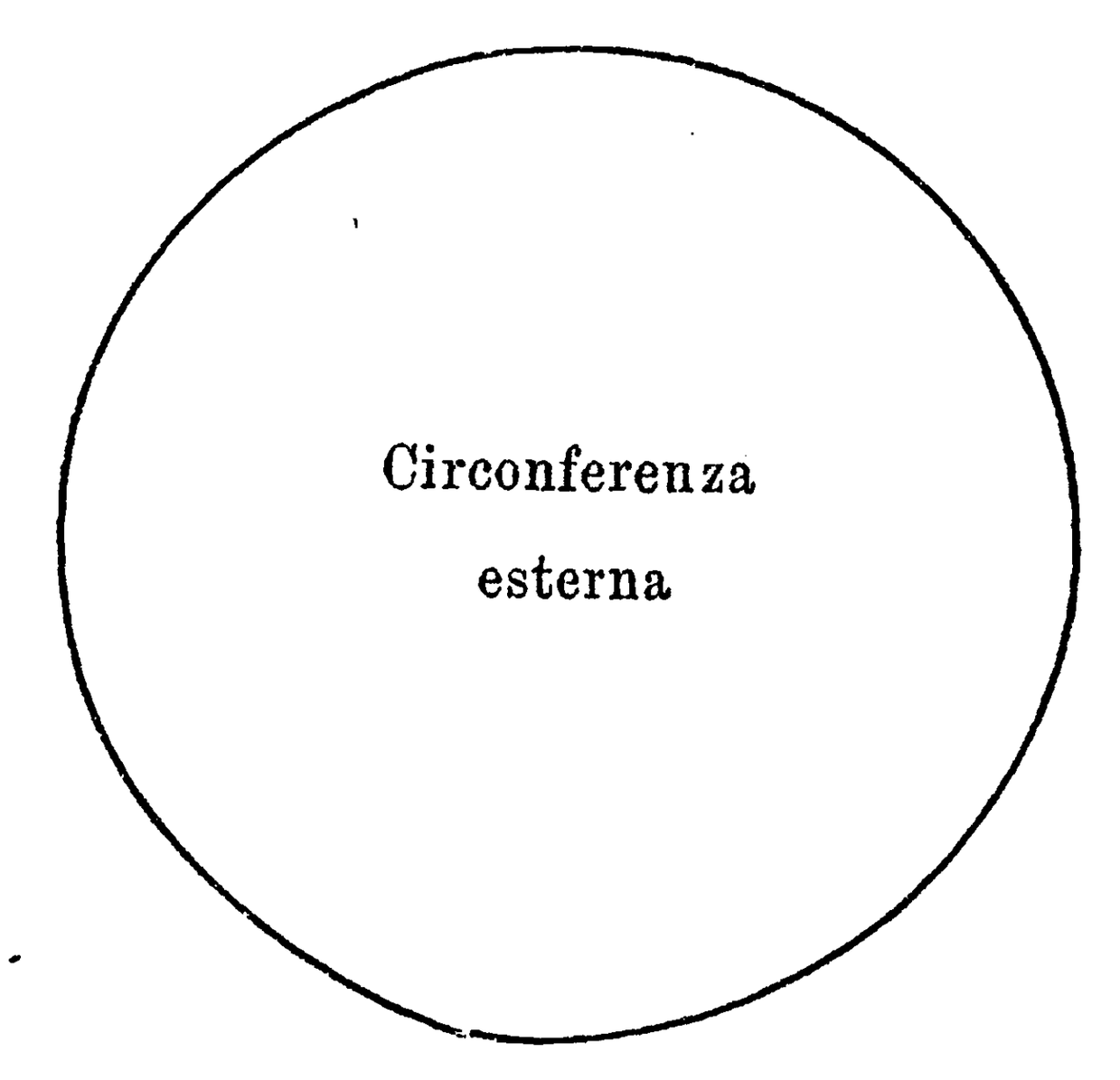
Spolverizzatele al solito di zucchero a velo e servitele calde.

115. - Krapfen

Proviamoci di descrivere il piatto che porta questo nome di *tedescheria* ed andiamo pure in cerca del buono e del bello in qualunque luogo si trovino; ma per decoro di noi stessi e della patria nostra non imitiamo mai ciecamente le altre nazioni per solo spirito di *stranieromania*.

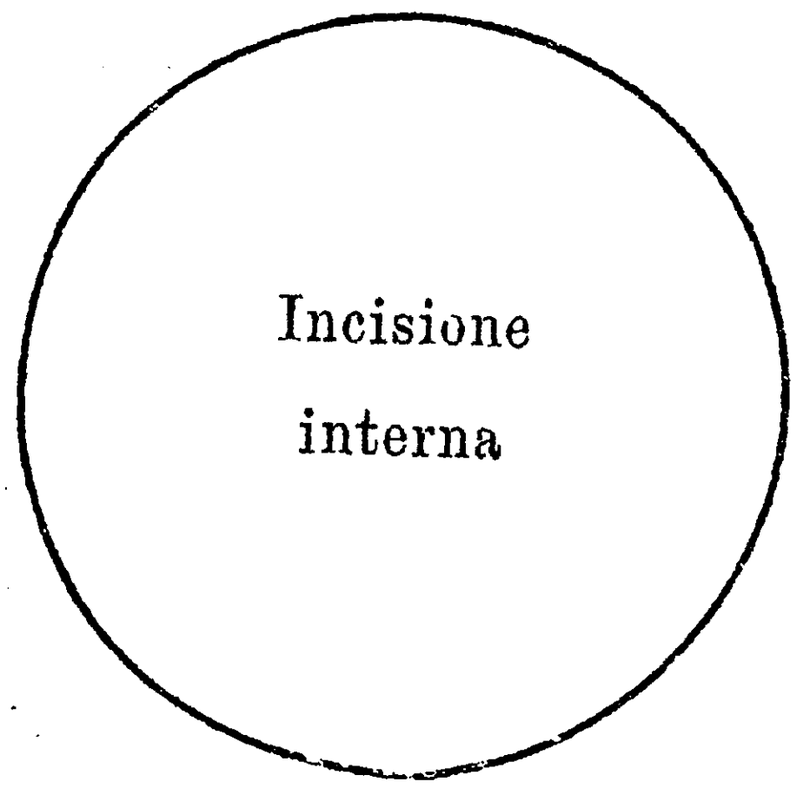
Farina d'Ungheria, grammi 150.
Burro, grammi 40.
Lievito di birra quanto una grossa noce.
Uova, uno intero e un rosso.
Zucchero, un cucchiaino.
Sale, una buona presa.

Prendete un pugno della detta farina, ponetela sulla spianatoia e, fattole un buco in mezzo, stemperatevi entro il lievito di birra con latte tiepido e formatene un pane di giusta sodezza, sul quale inciderete un taglio in croce per poi conoscer meglio se ha rigonfiato. Ponete questo pane in un tegamino o in una cazzarolina nel cui fondo sia un sottilissimo strato di latte, copritela e lasciatela vicino al fuoco onde il pane lieviti a moderatissimo calore: vedrete che basterà una ventina di



minuti. Lievitato che sia mettetelo in mezzo alla farina rimasta ed intridetela colle uova, col burro liquefatto, collo zucchero e col sale. Se questo pastone, riesce troppo morbido, aggiungete tanta farina da ridurlo in modo che si possa distendere col matterello alla grossezza di mezzo dito. Così avrete una stiacciata dalla quale con un cerchio di latta taglierete tanti dischi della grandezza come alla pag. precedente.

Ammesso chè ne facciate 24, prendete un uovo o altro arnese consimile e colla punta del medesimo pigiate nel mezzo di ognuno dei dischi per imprimergli una buca. In 12 dei detti dischi ponete un cucchiaino di un battutino tirato col sugo e la balsamella, composto di fegatini, animelle e presciutto tagliati a piccoli pezzi. Bagnate i dischi all'intorno con un dito intinto nell'acqua e sopra ciascuno soprapponete un altro disco dei 12 rimasti vuoti; quando saranno tutti coperti premete sopra ai medesimi un altro cerchio di latta di dimensione eguale a quello qui sopra indicato, onde si formi un'incisione all'ingiro.



Ora che avete questi 12 pasticcini ripieni bisogna lievitarli e ciò otterrete facilmente ponendoli vicini al fuoco; ma a lieve calore. Quando saranno rigonfiati bene friggeteli nel lardo o nell'olio in modo che sieno ricoperti dall'unto e serviteli caldi come fritto o piatto di tramesso il quale, per la sua apparenza e bontà, sarà giudicato piatto di cucina fine.

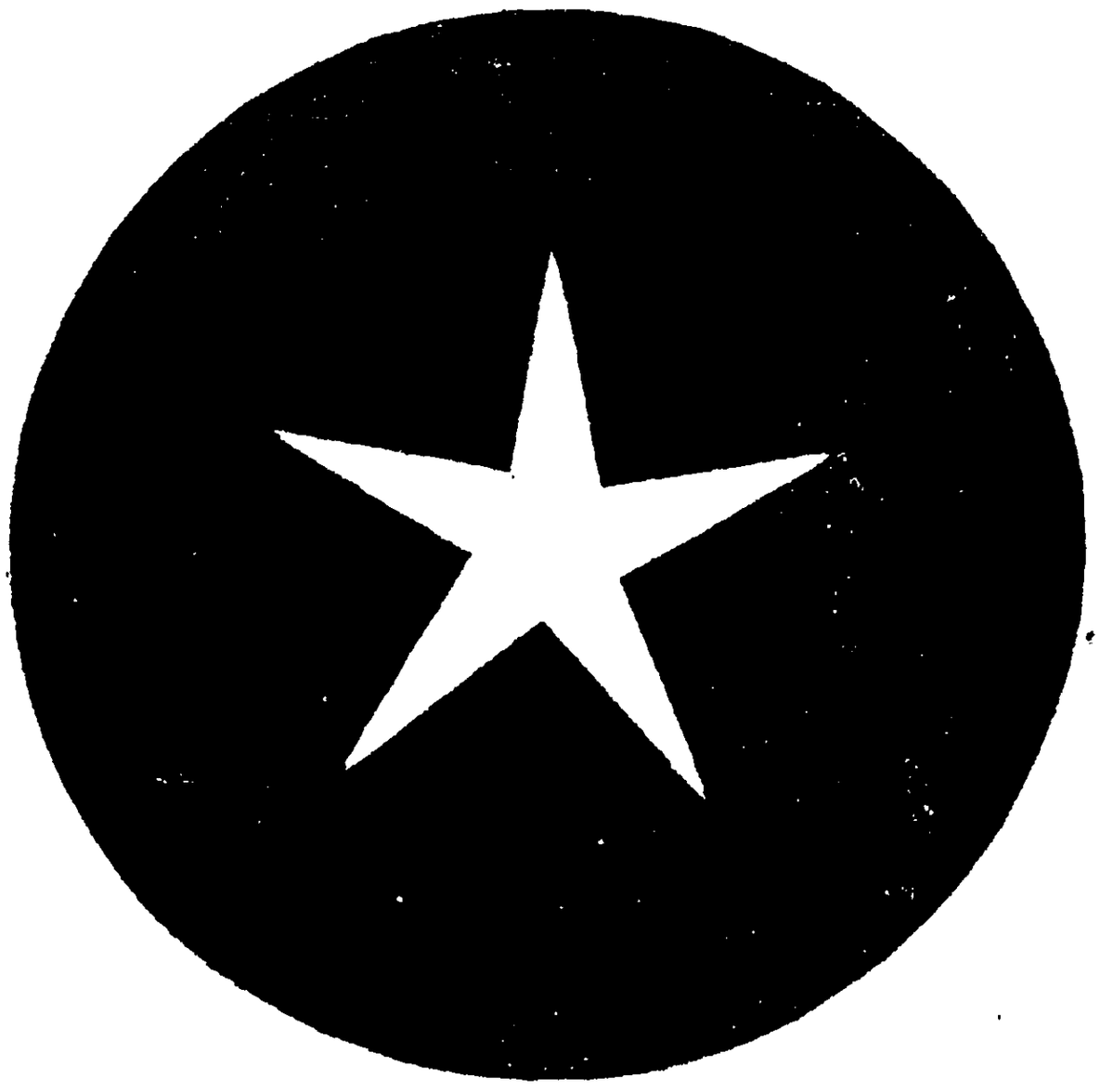
Se volete che servano per dolce non avete altro a fare che riempirli di una crema alquanto soda o di conserva di frutta spolverizzandoli, dopo cotti, di zucchero a velo.

116. - Bombe e pasta siringa

Questa ricetta, che può servire egualmente bene per le bombe e per la pasta siringa è un po' faticosa, ma non è di difficile esecuzione:

Acqua, grammi 150.
Farina d'Ungheria o finissima, grammi 100.
Burro quanto una noce.
Sale, una presa.
Odore di scorza di limone.
Uova, N. 2 e un rosso.

Mettete al fuoco l'acqua col burro e il sale e quando bolle versate la farina tutta a un tratto e rimestatela forte. Tenete la pasta sul fuoco fino a che la farina sia ben cotta (10 minuti) rimovendola sempre; poi levatela dalla cazzaruola e stiacciatela alla grossezza di un dito perchè si diacci bene. Cominciate a lavorarla per tempo da prima con un rosso d'uovo e quando l'ha incorporato aggiungete una chiara ben montata, poi un altro rosso e, lavorandola sempre col mestolo, un' altra chiara montata e così di seguito se la dose fosse doppia o tripla della presente. A forza di lavorarlo deve il composto riuscire in ultimo fine come un unguento. Se si tratta di bombe gettatelo in padella a cucchiaini dandogli la forma



rotonda e se desiderate la pasta siringa fatelo passare per la canna a traverso di un disco stellato come alla pag. precedente e tagliatelo via via alla lunghezza di 9 a 10 centimetri. Quando avrà perduto il primo bollore spolverizzatela di zucchero a velo.

Il doppio di questa dose potrà bastare per otto o dieci persone.

117. - Bombe composte

Queste bombe devono essere scoppiate la prima volta a Bologna. La carica che contengono di cacio e mortadella me lo fanno supporre. Comunque sia, aggraditele perchè fanno onore all'inventore.

Acqua, grammi 180.
Farina, grammi 120.
Formaggio grujera, grammi 30.
Mortadella di Bologna, grammi 30.
Burro quanto una noce.
Uova, N. 3.
Un pizzico di sale.

Mettete l'acqua al fuoco col burro e col sale e quando comincia a bollire gettate in essa il formaggio a pezzettini e subito la farina tutta in un tratto rimestando forte. Tenete la pasta al fuoco 10 minuti circa rimovendola sempre, poi lasciatela diacciare. Lavoratela moltissimo ed a riprese col mestolo gettandovi un uovo per volta, prima il rosso poi la chiara montata e quando sarete per friggerla aggiungete la mortadella a dadi larghi un centesimo e grossettini. Se queste bombe sono venute bene le vedrete gonfiare e rimaner vuote dentro, ma ci vuol forza in chi le lavora.

Servitele calde per contorno a un fritto di carne o di fegato, oppure miste ad altro qualunque fritto.

118. - Bombe di semolino

Latte, 3 decilitri pari a grammi 300.
Semolino di grana fine, grammi 130.
Burro quanto una noce.
Zucchero, un cucchiaino.
Sale quanto basta.
Odore di scorza di limone.
Uova, N. 3.

Mettete al fuoco il latte col burro e lo zucchero e quando comincia a bollire versate il semolino a poco a poco onde non abbia a far bozzoli. Tenetelo sul fuoco fino a che non sia ben sodo, agitandolo sempre col mestolo perchè non si attacchi al fondo. Ritiratelo dal fuoco, salatelo e subito scocciate entro al medesimo il primo uovo, poi gli altri due quando comincia a freddare, lavorandolo sempre e molto col mestolo. Aggiungete l'odore di scorza di limone e lasciatelo in riposo fino all'ora di friggerlo. Quando lo gettate in padella dategli la forma di pallottole le quali rigonfieranno per divenir bombe leggerissime che vanno spolverizzate di zucchero a velo, perduto che abbiano il primo bollore. Delle due ultime uova meglio è montare le chiare una alla volta, poco prima di friggere. Usate fuoco leggiero e dimenate la padella.

119. - Carciofi fritti

Questo è un fritto molto semplice; ma pure, pare incredibile, non tutti lo sanno fare. In alcuni paesi lessano i carciofi prima di friggerli, il che non va bene; in altri li avvolgono in una pastella la quale non solo non è necessaria, ma leva al frutto il suo gusto naturale. Eccovi il metodo usato in Toscana che è il mi-

gliore. Colà, facendosi grande uso ed abuso di legumi ed erbaggi, si cucinano meglio che altrove.

Prendete, per esempio, due carciofi, nettateli dalle foglie coriacee, spuntateli, mondatene il gambo e tagliateli in due parti; poi questi mezzi carciofi tagliateli a spicchi o per meglio dire a fette da cavarne 8 o 10 per carciofo anche se non è molto grande. Di mano in mano che li tagliate, gettateli nell'acqua fresca e quando vi si saranno ben rinfrescati, levateli ed asciugateli, così all' ingrosso o spremeteli soltanto, gettandoli subito nella farina perchè vi resti bene attaccata.

Montate a mezzo la chiara di un uovo, chè uno solo basta per due carciofi, poi nella chiara mescolate il torlo e salatelo. Mettete i carciofi in un vagliettino per scuoterne la farina superflua e dopo passateli nell' uovo, mescolate e lasciateveli qualche poco onde l'uovo s'incorpori. Gettate i pezzi a uno a uno in padella coll'unto a bollore e quando avranno preso un bel colore dorato levateli e mandateli in tavola con spicchi di limone perchè, come ognun sa, l'agro sui fritti che non sono dolci, dà sempre grazia, ed eccitamento al buon bere. Se desiderate che i carciofi restino bianchi, è meglio friggerli nell'olio e strizzare mezzo limone nell'acqua quando li mettete in molle.

120. - Zucchini fritti

Li zucchini fritti bene piacciono generalmente a tutti e si prestano a maraviglia 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. 156; ma allora bisogna tagliarli a fette rotonde e prepararli come quelli da friggere.

121. - Ciambelline

Anche questo piatto, se non si vede manipolare, è difficile che riesca bene; mi proverò a descriverlo; ma non garantisco di farmi capire. A me queste ciambelline furono insegnate col nome di *beignets;* ma la loro forma mi suggerisce quello più proprio di *ciambelline,* e per tali ve le offro.

Mettete al fuoco in una cazzaruola grammi 180 di acqua, un pezzetto di burro quanto una grossa noce, due cucchiaini di zucchero e un pizzico di sale. Quando il liquido bolle, stemperatevi grammi 120 di farina gettandola tutta a un tratto onde non si formino bozzoli e dimenate subito col mestolo. Levatela presto dal fuoco e mentre è così a bollore scocciate nella medesima un uovo e mescolate forte finchè sia bene incorporato: poi ad intervalli, quando il composto è diaccio, aggiungete altre due uova lavorando sempre e molto col mestolo finchè sia ben mantecato; e ciò si conosce dall' azione del mestolo stesso il quale, nei vuoti che lascia, si tira dietro un sottil velo di pasta. Datele l'odore di vaniglia e preparate sulla spianatoia una certa quantità di

farina sulla quale verserete la detta pasta. Allora cominciate a palparla colle mani imbrattate nella stessa farina e avvoltolatevela entro in modo che della farina se ne appropri tanta da rendersi maneggevole, ma però morbida alquanto.

Dividete questo pastone in 16 o 18 parti formandone tante pallottole che riusciranno grosse poco più di una noce: poi ad ognuna di queste pallottole fate un buco in mezzo premendole con la punta di un dito contro la spianatoia e girandole sopra sè stesse; rivoltatele e fate altrettanto dalla parte opposta onde il buco diventi largo ed aggraziato e così queste pallottole prenderanno la forma di ciambelline. Ora mettete al fuoco un vaso d'acqua di bocca larga, e quando l'acqua sarà ben calda, ma non bollente, gettatevi le ciambelline a tre o quattro per volta. Se si attaccano al fondo sollevatele leggermente colla mestola forata, voltatele ed allorchè vengono a galla levatele asciutte e ponetele sopra un pannolino: poi colla punta di un coltello, fate ad ognuna giro giro un'incisione od anche due a una certa distanza, perchè il loro rigonfiamento in padella si svolga meglio.

In questo stato potrete lasciarle anche per delle ore se vi fa comodo. Friggetele con molto unto, lardo od olio che sia, a fuoco lento, dimenando spesso la padella: se saranno venute bene le vedrete crescere a un volume straordinario, restando asciutte. Calde ancora, ma non bollenti, spolverizzatele di zucchero a velo e servitele, augurandosi lo scrivente che esse, per la loro bontà ed eleganza di forma, sieno gustate da bocche gentili e da belle e giovani signore; e così sia.

122. - Donzelline

Farina, grammi 100.
Burro quanto una noce.

Latte quanto basta.
Un pizzico di sale.

Formatene un intriso nè troppo sodo, nè troppo morbido, lavoratelo molto colle mani sulla spianatoia e tiratene una sfoglia della grossezza di uno scudo. Tagliatela a piccole mandorle, friggetela nel lardo o nell'olio, e la vedrete gonfiare, riuscendo tenera e delicata al gusto.

Così avrete le donzelline che vanno spolverizzate con zucchero a velo, quando non saranno più bollenti.

123. - Crescente

Che linguaggio strano si parla nella dotta Bologna!

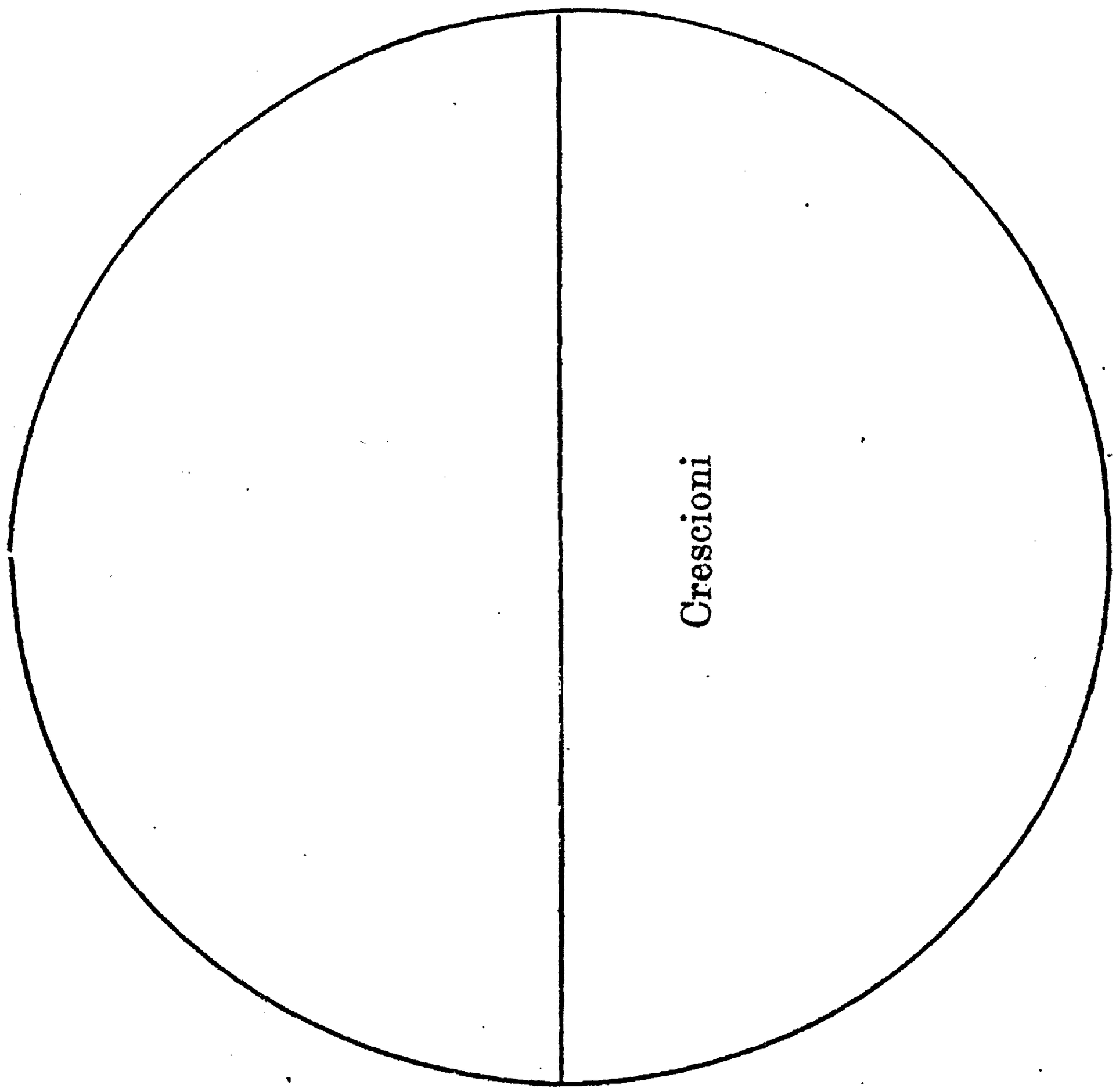
I tappeti (da terra) li chiamano *i panni;* i fiaschi, i fiaschetti (di vino) *zucche, zucchette;* le animelle, *i latti.* Dicono *zigàre* per piangere e ad una donna malsana, brutta ed uggiosa, che si direbbe una calìa o una scamonea, danno il nome di *sagoma.* Nelle trattorie poi trovate la *trifola,* la *costata* alla fiorentina ed altre sì fatte cose da spiritare i cani. Fu là, io credo, che s'inventarono le *batterie* per significare le corse di gara a baroccino o a sediolo e dove si era trovato il vocabolo *zona* per indicare una corsa in tramvai. Quando sentii la prima volta nominare la *crescente* credei si parlasse della luna; si trattava invece della schiacciata, o focaccia, o pasta fritta comune che tutti conoscono e tutti sanno fare, con la sola differenza che i Bolognesi, per renderla più tenera e digeribile, nell'intridere la farina coll'acqua diaccia e il sale, aggiungono un poco di lardo.

Sono per altro i Bolognesi gente attiva, industriosa, affabile e cordiale e però, tanto con gli uomini che con le donne, si parla loro volentieri, perchè piace la loro franca conversazione. Codesta, se io avessi a giudicare, è la vera educazione e civiltà di un popolo, non quella

di certe città i cui abitanti sono di un carattere al tutto diverso.

124. - Crescioni

Perchè si chiamino *crescioni* e non piuttosto tortelli di spinaci, vattel'a pesca. So che si lessano degli spinaci secondo l'uso comune, cioè senz'acqua e, strizzati bene, si mettono così interi in umido con un soffritto di olio, aglio, prezzemolo, sale e pepe: poi si aggraziano con un poco di sapa e con uva secca a cui sieno stati levati i semi. In mancanza della sapa e dell'uva secca si supplisce collo zucchero e l'uva passolina. Poi questi spi-



naci, così conditi, si chiudono nella pasta matta N. 97 intrisa con qualche goccia d'olio, tirata a sfoglia sottile e tagliata con un disco all'incirca come quello disegnato nella pagina precedente. Questi dischi si piegano in due per far prender loro la forma di mezza luna e si friggono nell'olio.

Servono come piatto di tramesso.

125. - Crocchette

Si possono fare con ogni sorta di carne avanzata e si preparano come le polpette del N. 193 senza però l'uva passolina e i pinoli. Invece si può dar loro, piacendo, l'odore dell'aglio unendovi anche qualche foglia di prezzemolo. A queste crocchette convien meglio dare la forma a rocchetti e si usa generalmente di mangiarle soltanto fritte.

126. - Crocchette di animelle

Prendete grammi 150 di animelle, cuocetele nel sugo oppure con un battutino di cipolla e burro, e conditele con sale, pepe e l'odore della noce moscata. Poi tagliatele a piccoli dadi e mescolatele a due cucchiaiate di *balsamella* piuttosto soda aggiungendo un rosso d'uovo e un buon pizzico di parmigiano. Prendete su il composto a piccole cucchiaiate, versatelo nel pangrattato dandogli la forma bislunga ad uso rocchetto. Dopo immergetele nell'uovo sbattuto, poi un'altra volta nel pangrattato e friggetele. Potrete renderle di gusto più grato se nel composto aggiungete presciutto grasso e magro, lingua salata a piccoli dadi e se, invece della noce moscata, date loro l'odore de' tartufi a pezzettini.

Col suddetto quantitativo di animelle otterrete dieci o dodici crocchette le quali potete unire ad altra qualità di fritto per fare un piatto di fritto misto.

127. - Perine di riso

Riso, grammi 100.
Latte quanto basta.
Burro poco più di una noce.
Parmigiano un buon pizzico.
Uova, N. 1.

Cuocete il riso ben sodo nel latte aggiungendovi il burro e, quando è cotto, salatelo ed aspettate che abbia perduto il forte calore per scocciarvi l'uovo e mettervi il parmigiano.

Tirate quindi a cottura due fegatini di pollo e due animelle di agnello facendone un umidino delicato e dategli l'odore della noce moscata. Tagliate quest'umido a pezzetti grossi meno di una nocciuola e unitevi dei pezzetti di presciutto, di tartufi o di funghi che gli donano molta grazia.

Per dare a questo riso ripieno la forma di perette fatevi fare un imbutino di latta del quale vi disegnerei la forma e la grandezza, se ne fossi capace, ma non conoscendo il disegno contentatevi del cerchio qui accanto delineato che ne rappresenta la bocca; dalla parte opposta terminando col suo cannoncino che ha due centimetri di lunghezza. Ungetelo col burro liquido e spolverizzatelo di pangrattato fine, poi riempitelo per metà di riso, ponetevi due o tre pezzetti dell'umido

descritto e finite di riempirlo con altro riso. Formata la pera, per estrarla soffiate dal cannoncino, ripetendo l'operazione finchè avrete roba. Già s'intende che per friggere queste perette bisogna dorarle con uovo e pangrattato.

128. - Agnello in frittata

Spezzettate una lombata d'agnello, che è la parte che meglio si presta per questo piatto, e friggetela nel lardo vergine: poco basta, perchè in quel posto la carne è piuttosto grassa. A mezza cottura condite l'agnello con sale e pepe e quando sarà totalmente cotto versateci quattro o cinque uova frullate e leggermente condite anch'esse con sale e pepe. Mescolate, badando che le uova assodino poco.

129. - Pollo dorato

Prendete un pollastro giovane, vuotatelo, levategli la testa e le zampe, lavatelo bene e tenetelo nell'acqua bollente per un minuto. Poi tagliatelo a pezzi nelle sue giunture, infarinatelo, conditelo con sale e pepe e versategli sopra due uova frullate. Dopo mezz'ora almeno d'infusione involtate i pezzi nel pangrattato, ripetendo per due volte l'operazione se occorre e cuoceteli a brace in questa maniera:

Prendete una *sautè* o una teglia di rame stagnata, ponete in essa olio, o meglio lardo vergine, e quando comincia a grillettare buttate giù i pezzi del pollo facendoli rosolare da ambedue le parti a moderato calore onde la cottura penetri nell'interno. Serviteli bollenti con spicchi di limone. L'ala di tacchino, che lessa è la parte più delicata, si presta egualmente bene per essere tagliata a pezzetti e cucinata in questa maniera.

130. - Fegato col vino bianco

Il vino, come condimento nella cucina, non è molto nelle mie grazie, ammenochè non si tratti di vino da bottiglia e di certi piatti in cui è necessario pel carattere loro speciale. Ma poichè i gusti sono tanto diversi che quel che non piace ad uno potrebbe piacere ad altri eccovi un piatto col vino.

Tagliate il fegato a fette sottili e così naturale friggetelo in padella con olio e burro. Frullate in un pentolino un cucchiaino di farina con vino bianco ottimo o, meglio, moscado per formarne un intriso molto liquido: quando il fegato sarà a due terzi di cottura versateglielo sopra. Finite di cuocerlo e conditelo con sale e pepe.

131. - Pollo fritto coi pomodori

Ogni popolo usa per friggere quell'unto che si produce migliore nel proprio paese. In Toscana si dà la preferenza all'olio, in Lombardia al burro e nell'Emilia al lardo che vi si prepara eccellente, cioè bianchissimo, sodo e con un odorino di alloro che consola annusandolo. Da ciò la strage inaudita, in quella regione, di giovani pollastri fritti nel lardo, coi pomodori.

Nelle fritture di grasso io preferisco il lardo perchè mi sembra dia un gusto più grato e più saporito dell'olio.

Il pollo si taglia a piccoli pezzi, si mette in padella così naturale con sufficiente quantità di lardo, condendolo con sale e pepe. Quando è cotto si scola dell'unto superfluo e vi si gettano i pomodori a pezzetti dopo averne tolti i semi. Si rimesta continuamente finchè i pomodori siensi quasi strutti e si manda in tavola.

132. - Castagnole I.

Questo piatto particolare alle Romagne, specialmente di carnevale, è, a dir vero, di genere non troppo fine, ma può piacere.

Intridete sulla spianatoia una pasta soda con farina, due uova, una cucchiaiata di fumetto, odore di scorza di limone e sale quanto basta. Lavoratela molto e con forza colle mani come fareste del pane comune, facendole, a poco per volta, assorbire una cucchiaiata di olio fine. Per ultimo tiratela a bastoncini, tagliateli a pezzetti del volume poco maggiore delle nocciuole e gettateli subito in padella a lento fuoco dimenandola continuamente. Cotte che sieno le *castagnole*, spolverizzatele di zucchero a velo e servitele diaccie, chè sono migliori che calde.

Se invece di fumetto vi servirete di cognac o di acquavite, il che sembra lo stesso, vi prevengo che non otterrete il medesimo effetto e che rigonfieranno poco.

133. - Castagnole II.

Eccovi una seconda ricetta di *castagnole*. Provatele tutt' e due ed attenetevi a quella che più vi garba.

Uova, N. 2.
Acqua, tre cucchiaiate.
Fumetto, due cucchiaiate.
Burro, grammi 20.
Zucchero, grammi 20.
Un pizzico di sale.

Mettete in un vaso i rossi d'uovo, lo zucchero, il fumetto, l'acqua e il sale. Mescolate, montate le chiare e con questi ingredienti e il burro intridete tanta farina sulla spianatoia da formare un pastone che si

possa lavorar colle mani. Dimenatelo molto perchè si affini, poi fatene delle pallottole grosse quanto una piccola noce, praticate in ciascuna un taglio colle forbici e friggetele come le antecedenti.

134. - Crema fritta

Amido, grammi 100.
Zucchero, grammi 50.
Burro, grammi 20.
Latte, decilitri 4.
Uova, uno e un rosso.
Odore di scorza di limone.
Sale, una presa.

Prima 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.

135. - Testicciuola d'agnello

La testicciuola d'agnello, quando non si voglia mangiar lessa, io non conosco che due modi di cucinarla: fritta e in umido (vedi N. 199). Per friggerla tanto sola che col cervello, vedi *Pastella pei fritti di carne*, al N. 101.

136. - Coratella d'agnello alla bolognese

Tagliate il fegato a fettine e il pasto a pezzetti e così naturali buttateli in padella con del lardo. Quando la coratella sarà quasi cotta scolatela da tutto l'unto e gettatevi dentro un pezzetto di burro; continuate a friggere e poco dopo versate in padella sugo di pomodoro o conserva sciolta nell'acqua o nel brodo. Conditela con sale e pepe, mandatela in tavola con questa sua salsa, e state sicuri che sarà lodata.

137. - Agnello fritto alla bolognese

Il meglio posto dell'agnello per friggere è la lombata; ma può servire benissimo anche la spalla, compreso il collo.

Spezzettatelo e friggetelo come la coratella del numero precedente.

138. - Costolette imbottite

Formate delle costolette di vitella di latte o anche di petti di pollo o di tacchino tagliate sottilissime, date loro una bella forma e salatele alquanto. Se trattasi di vitella di latte, basteranno grammi 150 di magro senz'osso.

Fate una *balsamella* come quella qui sotto descritta e cuocetela bene; poi salatela e, appena tolta dal fuoco, disfateci un rosso d'uovo rimestandola molto ed aggiungendovi un pizzico di parmigiano. Quando sarà diaccia spalmatene le costolette da ambedue le parti alla grossezza di uno scudo pareggiandole bene colla lama di un coltello da tavola intinto nell'olio, ed involgetele nel pangrattato.

Friggetele nell'olio o nello strutto a fuoco lento e servitele con spicchi di limone. Otterrete in questo modo un piatto delicato ed appariscente.

Componete la *balsamella* con grammi 70 di farina, grammi 30 di burro e 2 decilitri di latte.

139. - Bocconi di pane ripieno

Se scrivessi in francese, seguendo lo stile ampolloso di quella lingua, potrei chiamare questi bocconi: *bouchées de dames;* e allora forse avrebbero maggior pregio che col loro modesto nome.

Prendete un fegatino o due di pollo, qualche animella e, se lo avete, un ventriglio di pollo o di tacchino, che non guastano; ma quest'ultimi, che sono duri, lessateli prima a metà e levatene il tenerume.

Tritate il tutto colla lunetta, mettetelo al fuoco con un battutino di cipolla, presciutto, un pezzetto di burro e conditelo con poco sale, pepe e odore di noce moscata o di spezie. Quando comincia a grillettare versate un cucchiaino scarso di farina, mescolate perchè s'incorpori e poi bagnatelo con sugo di carne o col brodo. Fate bollire e quindi versateci dentro a poco per volta un uovo frullato e, rimestando sempre, lasciate che il composto assodi. Ritiratelo dal fuoco, aggiungete un pizzico di parmigiano e versatelo in un piatto.

Ora prendete una pagnotta di pane raffermo, tagliatela a fette grosse un centimetro scarso, levatene la corteccia e fatene dei dadi larghi come un pezzo da 10 centesimi. Mettete abbondantemente il composto sopra ai medesimi da una sola parte e questa, mezz'ora prima di friggere, infarinatela, e distendete i pezzetti del pane sopra un vassoio. Versate loro sopra dell'uovo frullato in abbondanza onde il pane s'inzuppi e il com-

posto resti coperto e ben dorato: gettateli in padella dalla parte del composto stesso.

Vi prevengo che questo fritto fa molta comparita, talchè colle rigaglie di un pollo e, due o tre animelle di agnello, potrete ottenere una ventina di bocconi i quali misti a un fritto di cervello o d'altro piaceranno molto. Si può fare anche a meno delle animelle; l'odore dei tartufi, se li avete, non potrà far che bene.

140. - Cervello, animelle, schienali, testicciuola, ecc.

Per questi fritti, vedi la *Pastella per fritti di carne*, N. 101.

TRAMESSI

---

141. - Cresentine

Se l'aglio è un vermifugo, come si reputa generalmente, questo è un cibo semplice e appetitoso pei bambini. Arrostite delle fette di pane da ambedue le parti e così calde strofinatele con uno spicchio d'aglio. Poi conditele con sale, olio, aceto e zucchero.

142. - Gnocchi di semolino

Latte, decilitri 4.
Semolino, grammi 120.
Burro, grammi 50.
Parmigiano grattato, grammi 40.
Uova, N. 2.
Sale quanto basta.

Cuocete il semolino nel latte e quando siete per ritirarlo dal fuoco salatelo e versate nel medesimo metà del burro e metà del parmigiano. Poi, quando è ancora ben caldo, aggiungete le uova e mescolate, indi versatelo sulla spianatoia, o sur un vassoio, distendetelo alla grossezza di un dito e mezzo e lasciate che diacci per tagliarlo a mandorle.

Eccovi li gnocchi che collocherete uno sopra l'altro in bella mostra entro a un vassoio proporzionato, intramezzandoli col resto del burro a pezzetti e spolverizzandoli, suolo per suolo, col resto del parmigiano.

Per ultimo rosolateli al forno di campagna e serviteli caldi o soli, o per contorno ad un piatto di carne stracottata o fatta in altra maniera.

143. - Gnocchi alla romana

Questi gnocchi, che io ho modificato e dosati nella seguente maniera, spero vi piaceranno come sono piaciuti a quelli cui li ho imbanditi. Se ciò avviene fate un brindisi alla mia salute se sarò vivo o mandatemi un *requiescat* se sarò andato a rincalzare i cavoli.

Farina, grammi 150.
Burro, grammi 40.
Cacio gruiera, grammi 20.
Parmigiano, grammi 20.
Latte, mezzo litro.
Uova, N. 2.

Si dice che a tavola non si dovrebbe essere in meno del numero delle Grazie, nè in più del numero delle Muse. Se vi aggirate intorno al numero delle Muse raddoppiate la dose.

Intridete la farina colle uova e col latte versato a poco per volta entro a una cazzaruola, aggiungete il cacio gruiera a pezzettini e mettete l'intriso al fuoco

mescolando continuamente. Quando sarà assodato per la cottura della farina, salatelo e aggiungete grammi 20 del detto burro. Lasciate che il composto si diacci e poi, nella stessa guisa degli gnocchi di farina gialla, mettetelo a tocchetti in un vassoio che regga al fuoco e conditeli via via col resto del burro a pezzetti e col parmigiano suddetto grattato. Rosolateli sotto a un coperchio di ferro o nel forno da campagna e serviteli caldi.

144. - Polenta di farina gialla colle salsicce

Fate una polenta piuttosto tenera di farina di granturco, distendetela sulla spianatoia alla grossezza di un dito e tagliatela a mandorle.

Ponete in un tegamino diverse salsicce intere con un gocciolo d'acqua e quando saranno cotte spellatele, sbriciolatele e aggiungete sugo o conserva di pomodoro.

Collocate la polenta in una teglia o in un vassoio che regga al fuoco, conditela a suoli con parmigiano, queste salsicce e qualche pezzetto di burro sparso qua e là, poi mettetela fra due fuochi e quando sarà ben calda servitela, specialmente per primo piatto di una colazione alla forchetta. La detta polenta si può fare anche dura per tagliarla a fette.

145. - Polenta pasticciata

Fate una polenta soda di farina di granturco cotta nel latte. Salatela prima di ritirarla dal fuoco e versatela sopra la spianatoia, alta due dita circa. Diaccia che sia, tagliatela a mandorle grosse mezzo centimetro, che disporrete in questa guisa in un vassoio di metallo o di porcellana che regga al fuoco. Fate un

intingolo come quello per condire i maccheroni alla bolognese N. 58 o consimile e fate un poco di *balsamella* N. 89, spolverizzate il fondo del vassoio con parmigiano grattato e distendete un suolo di polenta; conditela con parmigiano, l'intingolo e la *balsamella;* poi sopra questo ponete un altro suolo di polenta e conditela egualmente; e così di seguito finchè avrete roba.

Anche qualche pezzettino di burro qua e là non ci farà male; però mettetene poco se non volete che stucchi per soverchio condimento.

Preparato così il vassoio colla sua colma ponetelo sotto il forno da campagna per rosolare la polenta e servitela calda per tramesso in un pranzo durante l'autunno e l'inverno. Se vi vien bene sentirete lodarla per la sua delicatezza.

Nel tempo della cacciagione un abile cuoco può metterla in forma riempiendola di uccelletti cotti in umido.

146. - Maccheroni colla balsamella

Prendete maccheroni lunghi alla napoletana e cuoceteli per due terzi nell'acqua salata. Levateli asciutti e rimetteteli al fuoco con un pezzetto di burro e quando l'avranno assorbito aggiungete tanto latte che finisca di cuocerli a moderato calore. Preparate intanto una balsamella come al N. 89 e quando non sarà più a bollore legatela con un rosso d'uovo e poi versatela sui maccheroni insieme con parmigiano grattato in proporzione. Maccheroni così preparati sono molto opportuni per contorno a un pezzo di stracotto o a un pezzo di vitella di latte in fricandò. Potete in questo caso prendere un vassoio che regga al fuoco, collocarvi una forma di latta in mezzo e i maccheroni all'ingiro. Ponete il vassoio nel forno di campagna o sotto a un coperchio

di ferro col fuoco sopra e quando i maccheroni saranno leggermente rosolati, ritirateli dal fuoco e, levata la forma di latta, ponete nel suo posto la carne e serviteli. Potete anche mandarli in tavola separati, ma sempre leggermente rosolati al di sopra per più bellezza; badate che restino sugosi.

147. - Maccheroni col pangrattato

Se è vero, come dice Alessandro Dumas padre, che gl'Inglesi non vivono che di *roast-beef* e di budino; gli Olandesi di carne cotta in forno, di patate e di formaggio; i Tedeschi di *sauer-kraut* e di lardone affumicato; gli Spagnuoli di ceci, di cioccolata e di lardone rancido; gl'Italiani di maccheroni, non ci sarà da fare le maraviglie se io ritorno spesso e volentieri sopra di essi, anche perchè mi sono sempre piaciuti, anzi poco mancò che per essi non mi acquistassi il bel titolo di *Mangia maccheroni* e vi dirò in che modo.

Mi trovavo nella trattoria dei *Tre Re* a Bologna, sarà la bellezza di quarantacinque anni, in compagnia di diversi studenti e di Felice Orsini amico d'uno di loro. Erano tempi nei quali in Romagna si discorreva sempre di politica e di cospirazioni; e l'Orsini, che pareva proprio nato per queste, ne parlava da entusiasta e con calore si affannava a dimostrarci come fosse prossima una sommossa alla testa della quale, egli e qualche altro capo che nominava, avrebbero corsa Bologna armata mano. Io nel sentir trattare con sì poca prudenza e in luogo pubblico di un argomento tanto compromettente e di un'impresa che mi pareva da pazzi, rimasi freddo a' suoi discorsi e tranquillamente badavo a mangiare un piatto di maccheroni che avevo davanti. Questo contegno fu una puntura all'amor proprio dell' Orsini il quale, rimasto mortifi-

cato, ogni volta che poi si ricordava di me, dimandava agli amici: Come sta *Mangia maccheroni?*

Mi par di vederlo ora quel giovane simpatico, di statura mezzana, snello della persona, viso pallido rotondo, lineamenti delicati, occhi nerissimi, capelli crespi, un po' bleso nella pronunzia. Un'altra volta, molti anni dopo, lo combinai in un caffè a Meldola nel momento che fremente d'ira contro un tale che, abusando della sua fiducia, l'aveva offeso nell'onore, invitava un giovane a seguirlo a Firenze per aiutarlo, diceva egli, a compiere una vendetta esemplare. Una sequela di fatti e di vicende, una più strana dell'altra, lo trassero dopo a quella tragica fine che tutti conoscono e tutti deplorano, ma che fu forse una spinta a Napoleone III per calare in Italia.

Ritorniamo a bomba.

Maccheroni lunghi e che reggano bene alla cottura, grammi 300.
Farina, grammi 15.
Burro, grammi 60.
Formaggio gruiera, grammi 60.
Parmigiano, grammi 40.
Latte, decilitri 6.
Pangrattato quanto basta.

Se vi piacessero più saporiti aumentate la dose del condimento.

Ai maccheroni date mezza cottura, salateli, e versateli sopra lo staccio perchè possano scolare. Mettete al fuoco in una cazzaruola la metà del burro e la farina, mescolando continuamente; quando questa comincia a prendere colore buttate il latte a poco per volta e fatelo bollire per una diecina di minuti; indi gettate in questa *balsamella* i maccheroni e il gruiera grattato o a pezzettini e ritirate la cazzaruola sull'orlo del fornello onde, bollendo adagino, ritirino il latte.

Allora aggiungetevi il resto del burro e il parmigiano grattato; versateli poi in un vassoio che regga al fuoco e sul quale facciano la colma e copriteli tutti di pangrattato.

Preparati in questa maniera metteteli sotto al forno di campagna o sotto a un coperchio di ferro col fuoco sopra e quando saranno rosolati serviteli caldi per tramesso o, meglio, accompagnati da un piatto di carne.

148. - Costolette d'agnello vestite

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

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

Fate una pasta sfoglia, N. 98, 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, chè 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.

149. - 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, benchè 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 e 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 perchè 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.

150. - Migliaccio di farina dolce

Anche qui non posso frenarmi dal declamare contro la poca inclinazione che abbiamo noi Italiani all'industria. In alcune provincie d'Italia non si conosce per nulla la farina di castagne e credo che nessuno abbia mai tentato d'introdurne l'uso; eppure pel popolo e per chi non ha paura della ventosità, è un alimento poco costoso, sano e nutriente. Interrogai in proposito una rivendugliola descrivendole questo migliaccio e le dimandai perchè non tentava di guadagnare qualche soldo con questo commercio. — Che vuole, mi rispose, è roba troppo dolce, non la mangerebbe nessuno. — O le *cottarone* che voi vendete non sono dolci? eppure hanno dello smercio, diss'io. Provatevi, almeno, soggiunsi; da principio volgetevi ai ragazzi, datene loro qualche pezzo in regalo per vedere se cominciassero a gustarlo e poi dietro ad essi è probabile che a poco a poco si accostino i grandi. — Ebbi un bel dire; fu lo stesso che parlare al muro.

Le *cottarone*, per chi non lo sa, sono mele e pere, per lo più cascaticcie, cotte in forno entro a una pentola nella quale si versa un gocciolo d'acqua, coprendole con un cencio bagnato.

Veniamo ora alla semplicissima fattura di questo migliaccio.

Prendete grammi 500 di farina di castagne e siccome questa farina si appasta facilmente passatela dal setaccio prima di adoperarla per renderla soffice; poi mettetela in un recipiente e conditela con uno scarso pizzico di sale e due cucchiaiate d'olio. Fatto questo intridetela con 8 decilitri di acqua diaccia versata a poco per volta onde ridurla una liquida farinata. Per ultimo gettate nella medesima un pugno di pinoli interi. Al-

cuni aggiungono ai pinoli delle noci a pezzetti ed altri anche dell'uva secca.

Ora prendete una teglia ove il migliaccio venga grosso un dito e mezzo all'incirca, mettetela al fuoco coprendone il fondo con un leggiero strato d'olio e, quando questo comincia a grillettare, versate la farinata. Cuocetelo in forno o anche in casa fra due fuochi e sformatelo caldo.

Con questa farinata si possono fare anche delle frittelle.

151. - Migliaccio di farina gialla I.

Questo è un piatto de' più ordinari, ma non è disgradevole a quelli cui la farina di granturco piace, e non produce acidi allo stomaco. I bambini poi salteranno dall'allegrezza se qualche volta la mamma lo darà loro caldo caldo per colazione nell'inverno.

La farina gialla è sempre bene che sia macinata piuttosto grossa.

Ponete in un recipiente qualunque quella quantità di farina di cui volete servirvi, salatela bene ed intridetela soda con acqua bollente; quando sarà mescolata in modo che in fondo al vaso non resti farina asciutta unitevi uva secca o zibibbo in giusta dose; l'uva secca nostrale è preferibile, in certi casi, allo zibibbo perchè conserva un acidetto che le dà grazia.

Prendete una teglia di rame e mettetela al fuoco con lardo vergine in abbondanza e, quando questo comincia a grillettare, versate l'impasto, il quale, essendosi intriso consistente, fa d'uopo distendere e pareggiare col mestolo. Poi spalmatene la superficie con un altro poco di lardo e rifioritelo con ciocchettine di ramerino fresco.

Cuocetelo al forno o tra due fuochi, fate che rosoli alquanto e sformatelo. Col detto impasto potete anche far frittelle, ma senza ramerino.

La miglior farina gialla che abbia sentito è quella d'Arezzo, ove il granturco viene curato molto e seccato in forno.

152. - Migliaccio di farina gialla II.

Questo piatto è più signorile del precedente.
Farina di granturco, grammi 300.
Zibibbo o uva secca, grammi 100.
Strutto, grammi 40.
Pinoli, grammi 30.
Zucchero, tre cucchiaini.
All'uva levate i semi e i pinoli tagliateli in due parti per traverso. La teglia ungetela collo strutto e infarinatela. Pel resto regolatevi come per l'antecedente.

153. - Salsiccia colle uova

Le uova e la salsiccia messe insieme pare non si trovino in cattiva compagnia, come non vi si trova la carnesecca tagliata a dadi; se le prime sono sciocche, le seconde sono saporite e si forma una lega che piace a molti, benchè si tratti di piatti ordinari.

Se la salsiccia è fresca spaccatela in due parti per lungo e mettetela a cuocere in un tegame senz'unto nè condimento, perchè ne contiene di per sè stessa; se è stagionata tagliatela a fette e levatene la pelle. Appena la salsiccia sarà cotta, scocciate le uova e servitela quando queste saranno rapprese. Per ogni rocchio comune di salsiccia, basta un solo uovo o al più due.

Se invece di salsiccia si tratta di carnesecca aggiungete un pezzettino di burro e le uova versatele frullate

a parte. Se le salsiccie fossero troppo magre sarà bene cuocerle con un po' di burro o di lardo.

154. - Salsiccia coll'uva

È un piatto triviale e comune, ma lo noto perchè la salsiccia, con quel dolce acidetto dell'uva, potrebbe dar nel gusto a qualcuno.

Bucate le salsiccie colle punte di una forchetta e mettetele in tegame così intere con un poco di lardo o burro. Quando saranno cotte unite l'uva, non in quantità, a chicchi interi e fatela bollire finchè si strugga a metà. La salsiccia sola poi anzichè in gratella può cuocersi intera in un tegame, con un gocciolo d'acqua.

155. - Riso per contorno

Quando avrete per lesso una pollastra o un cappone mandateli in tavola con un contorno di riso che vi sta bene. Per non consumar tanto brodo *imbiancate* il riso nell'acqua e terminate di cuocerlo col brodo dei detti polli. Tiratelo sodo e, quando è quasi cotto, dategli sapore con burro e parmigiano in poca quantità; posto che il riso sia grammi 200, quando lo ritirate dal fuoco legatelo con un uovo o, meglio, con due rossi.

Se il riso, invece che al lesso di pollo, dovesse servire di contorno a uno stracotto di vitella di latte o a braciuoline, aggiungete agl'ingredienti sopra indicati due o tre cucchiaiate di spinaci lessati e passati per istaccio. Avrete allora un riso verde e più delicato.

Si può dare migliore aspetto a questi contorni restringendo il riso a bagno-maria entro a uno stampo;

ma badate non indurisca troppo, chè sarebbe un grave difetto.

156. - Carciofi in teglia

Anche questo è un piatto di uso famigliare in Toscana, di poca spesa e relativamente buono. Potendo servire da colazione, per principio o per tramesso in un desinare di famiglia, non so comprendere come non sia conosciuto in altri luoghi d'Italia.

Preparate i carciofi nel modo descritto nel N. 119 e quando li avrete scossi dalla farina superflua, distendeteli in una teglia ove abbia cominciato a grillettare olio buono e in quantità sufficiente. Quando le fette dei carciofi saranno rosolate da ambedue le parti versate sulle medesime delle uova frullate in proporzione, ma avvertite di non cuocerle troppo. Il condimento di sale e pepe spargetelo parte sui carciofi e parte nelle uova prima di versarle.

Invece della teglia potete servirvi della padella; ma allora otterrete una frittata il cui gusto riuscirà alquanto diverso.

157. - Cacimperio

Chi frequenta le trattorie può formarsi un'idea della grande varietà dei gusti nelle persone. Sentirete talvolta portare a cielo una vivanda che altri ha giudicato mediocre e alcuno perfino come pessima l'ha rigettata. Allora vi torna a mente la gran verità di quella sentenza che dice: *De gustibus non est disputandum*. Io, per esempio, non sarei del parere di Brillat Savarin, il quale nella sua *Physiologie du goût* fa gran caso della *fondue* (cacimperio) e ne dà la seguente ricetta:

« Pesate, egli dice, le uova e prendete un terzo del loro peso di formaggio gruiera e un sesto del loro peso di burro; sale ben poco e pepe a buona misura. » Alcuni aggiungono un poco di latte. Girate il mestolo mentre le uova assodano e versate la *fondua*, se è d'inverno, in un piatto caldo quando la mandate in tavola.

A Torino ho visto servirla con uno strato superficiale di tartufi bianchi crudi tagliati a fettine sottili come un velo.

Io, in opposizione a Savarin, di questo piatto fo poco conto sembrandomi non possa servire che come principio in una colazione o per ripiego quando manca di meglio.

158. - Tortino di pomodori

Fate bollire dei pomodori tagliati a pezzi in un soffritto di aglio, prezzemolo e olio; sale e pepe per condimento. Quando saranno cotti in modo che il loro sugo siasi condensato, passatelo e rimettetelo al fuoco con uova in proporzione frullate avanti. Aggiungete un pizzico di parmigiano, mescolate e quando le uova saranno assodate, versatele in un vassoio e contornatele di crostini tagliati a mandorle e fritti nel burro o nel lardo.

Qualche foglia di nepitella, dopo passato il sugo, dà al tortino un odore gradevole.

159. - Crostini a tre colori

Prendete due chifel e tagliateli a rotelline grosse un centimetro che friggerete nel burro o nell'olio. Prendete degli spinaci tirati col sugo o col burro e parmigiano, tritati fini e coprite le fette del chifel con uno strato de' medesimi. Prendete due uova sode, sbuccia-

tele, tagliatele a metà per traverso e mettete da parte i torli. Del bianco tagliate tanti cerchietti concentrici e poneteli sopra lo strato degli spinaci. Del torlo fatene tanti pezzetti o dadi grossetti e poneteli in mezzo ai cerchietti del bianco. Così formerete dei crostini che potranno contornare un piatto d'arrosto i quali avendo per base il pane fritto coperto dal verde degli spinaci, col bianco e il giallo rosso delle uova figureranno di tre colori.

160. - 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 v'indicherò la seguente che, a mio parere, per essere la più semplice è la più buona.

Prendete insalata romana o lattuga, tagliatela a striscie larghe un dito, mescolateci barbebietole 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. 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. 81 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 goc-

ciolo di aceto. Con questa salsa spalmate tutta l'insalata alla superficie e poi fioritela con altre fette di barbebietole e patate intercalate in modo che facciano bella mostra; se avete uno stampino adatto collocate in cima all'insalata, per bellezza, 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.

UMIDI

Gli umidi, generalmente, sono i piatti che più appetiscono; quindi è bene darsi per essi una cura speciale, onde riescano delicati, di buon gusto e di facile digestione. Sono in mala voce di esser nocivi alla salute; ma io non lo credo. Questa cattiva opinione deriva più che altro dal non saperli ben fare; non si pensa cioè, a digrassarli, si è troppo generosi cogli aromi e coi soffritti e, ciò che è il peggio, se ne abusa.

Nelle grandi cucine, ove il sugo di carne non manca mai, molti umidi si possono tirare con questo insieme col burro; e allora riescono semplici e leggieri; ma quando il sugo manca, ed è necessario ricorrere ai soffritti, bisogna usarli con parsimonia e farli con esattezza tanto nella quantità, che nel grado di cottura.

161. - Stracotto di vitella

Lo stracotto di vitella per condire la minestra di maccheroni o per fare un risotto al sugo, è d'uso comune nelle famiglie della borghesia fiorentina; la cosa non è

mal pensata se si considera che la pietanza fatta in questa maniera serve a doppio scopo, cioè di minestra e di companatico. Guardatevi però dal dissugar troppo la carne per voler molto sugo e sostituite in tutto o in parte l'olio toscano colla carnesecca, che dà un sapore più spiccato e più grato. Eccovi le proporzioni per condire 250 a 300 grammi di maccheroni:

Carne magra di vitella, compreso l'osso o la giunta, grammi 500.
Carnesecca, grammi 50.
Burro, grammi 30.
Un quarto di una cipolla grossa.
Una piccola carota.
Due pezzi di sedano.

Questi tre ultimi capi tagliateli all'ingrosso e la carnesecca a piccoli dadi.

Mettete al fuoco ogni cosa insieme e condite con sale e pepe. Voltate la carne spesso e, quando sarà rosolata, spargete sulla medesima un pizzico di farina, annaffiatela con sugo di pomodoro o conserva e tiratela a cottura con acqua versata a poco per volta. La farina serve per legare il sugo e per dargli un po' di colore; ma badate ch'essa non bruci chè altrimenti gli comunicherebbe un ingrato sapore e un colore quasi nero che il sugo non deve avere. Passatelo, e se gli darete odore con alcuni pezzetti di funghi secchi non farete che bene.

I maccheroni, cotti in acqua salata, scolateli bene, ma prima di servirli teneteli un poco nel sugo vicini al fuoco e conditeli con burro e con parmigiano a scarsa misura, perchè potete aggiungerlo in tavola.

Se trattasi di riso cuocete questo nell'acqua versandola a poco per volta e a mezza cottura aggiungete il sugo e un pezzetto di burro e, prima di levarlo, un pizzico di parmigiano.

Il pezzo dello stracotto è bene mandarlo in tavola con un contorno di erbaggi o legumi. Il lucertolo è il taglio migliore. Se vi servite di olio basteranno circa grammi 20 di carnesecca.

162. - Stracotto alla bizzarra

Se avete, puta caso, un pezzo di magro di vitella del peso, senz' osso, di grammi 700 a 800 steccatelo con grammi 100 di lardone i cui lardelli, grossi un dito, avrete prima conditi con sale e pepe e così anche la carne. Legatela onde stia raccolta e ponetela al fuoco mezzo coperta d'acqua con due foglie di salvia, una ciocca di ramerino e mezzo spicchio di aglio; se la carne è molto frolla metteteci meno acqua. Quando, nel bollire, sarà rimasta asciutta, fatele prender colore con un cucchiaino di farina; aggiungete un pezzetto di burro poi bagnatela con un ramaiuolo di brodo e con un dito (di bicchiere) di marsala. Passate il sugo senza spremerlo e versatelo sul pezzo della carne quando lo mandate in tavola.

163. - Fricandò

Prendete un pezzo di vitella di latte tutto unito, levato dalla coscia, e lardellatelo con presciutto grasso e magro. Legate il pezzo e salatelo poco o meglio punto perchè il troppo salato è il peggior difetto delle vivande. Steccate una cipolla con due garofani e fate un mazzetto con carota, tagliata a striscie, sedano e prezzemolo. Mettete ogni cosa in una cazzaruola con un pezzetto di burro, fate rosolare la carne e poi tiratela a cottura col brodo. Quando è cotta gettate via la cipolla e il mazzetto, passate il sugo, digrassatelo e restringetelo a parte fino a ridurlo una gelatina colla

quale accompagnerete il fricandò quando lo mandate in tavola.

Qui è bene avvertire che il brodo (il quale ha tanta parte alla preparazione delle pietanze) può talvolta mancare; perciò alcuni stanno provvisti dell'estratto della carne di Liebig che, lì per lì, sciolto nell'acqua, può sostituirlo.

Ogni sorta di carne va lardellata pel lungo della fibra, dovendosi scalcare per traverso.

164. - Fricassea

La fricassea si può fare di petto o di muscolo di vitella di latte, d'agnello e di pollo. Prendiamo ad esempio il primo, cioè il petto e questo, in proporzioni all'incirca eguali, serva per le altre qualità di carne indicata.

Petto di vitella di latte, grammi 500.
Burro, grammi 50.
Farina, grammi 5.
Acqua calda, non bollente, grammi 200.
Due rossi d'uovo.
Mezzo limone.
Un mazzetto odoroso.

L'acqua corrisponde alla quantità di $^2/_3$ di un bicchiere da tavola e la farina a una cucchiaiata scarsa.

Spezzettate il petto lasciandolo con tutte le sue ossa.

Mettete una cazzaruola al fuoco colla metà del burro e, quando comincia a liquefarsi, versate la farina mescolando finchè questa abbia preso il color nocciuola. Allora cominciate a versare a poco per volta l'acqua e poi il mazzetto che potete comporre di alcune striscie di cipolla e di carota, di fili di prezzemolo, di sedano e di bassilico, il tutto legato insieme escluse le foglie perchè queste potrebbero disfarsi e far bruttura alla

fricassea, un pregio della quale è di avere un bel color paglia unito. Quando l'acqua bolle gettate giù la carne e il resto del burro e condite con sale e pepe bianco, il quale è il fiore del pepe comune. Coprite la cazzaruola con un foglio tenuto fermo dal coperchio e fate bollire adagio. A due terzi di cottura levate il mazzetto e, se fosse la stagione dei funghi freschi, aggiungetevene grammi 100 o 150 tagliati a fette sottili; se no un pizzico di funghi secchi.

Quando siete per mandarla in tavola ritirate la cazzaruola dal fuoco e versateci a poco per volta, mescolando, i rossi d'uovo frullati coll'agro di limone.

Se la fricassea fosse di pollo, tagliatelo a pezzi nelle giunture, escludendo la testa, il collo e le zampe; per il resto regolatevi nello stesso modo.

La fricassea fatta in questa maniera è un piatto sano e delicato che piace specialmente a chi non ha il gusto viziato a sapori forti e piccanti.

165. - 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 riescirà di levarla tutta intera le interiora comprese. I piccoli ossicini della stizza lasciateli, oppure levatela tutta e levate la forcella del petto.

Fatto questo, rovesciate le coscie e le ali, già nude 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 presciutto 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.

166. - Pollo alla contadina

Prendete un pollastro e steccatelo con alcune ciocchette di ramerino e con uno spicchio d'aglio diviso in quattro o cinque pezzi. Mettetelo al fuoco con un battutino di lardone e conditelo con sale e pepe di fuori e di dentro. Quando sarà rosolato da tutte le parti ag-

giungete pomodori a pezzi, toltine i semi e, quando questi saranno disfatti, bagnatelo con brodo od acqua. Rosolate a parte nell' olio, nel lardo o nel burro alcune patate crude tagliate a spicchi, fate loro prender sapore nell'intinto del pollo e servitele per contorno. Al lardone battuto sostituite il burro, se volete il pollo di gusto più delicato.

167. - Pollo colla marsala

Tagliate il pollo a grossi pezzi e mettetelo in cazzaruola con un battutino di cipolla tritata fine e un pezzetto di burro. Conditelo con sale e pepe e quando sarà ben rosolato, aggiungete del brodo e tiratelo a cottura. Passate il sugo, digrassatelo se occorre e rimettete il pollo al fuoco con un po' di marsala, levandolo appena abbia ripreso il bollore.

168. - Pollo colle salsiccie

Tritate minutamente mezza cipolla e mettetela in una cazzaruola con un pezzetto di burro e quattro o cinque fettine di presciutto larghe un dito. Sopra questi ingredienti ponete un pollo intero, conditelo con pepe e poco sale e mettetelo al fuoco. Fatelo prender colore da tutte le parti e quando la cipolla sarà tutta strutta, bagnatelo con brodo o con acqua e aggiungete tre o quattro salsiccie intere fatte di fresco; lasciate cuocere a lento fuoco procurando che in ultimo resti dell'umido.

169. - Petti di pollo alla sauté

Il miglior modo di cucinare i petti di pollo mi pare che sia il seguente, perchè riescono delicati al gusto e

fanno tale comparita che un petto di cappone può bastare per quattro o cinque persone.

Tagliate i petti a fette sottili quasi come la carta, date loro la miglior forma che sarà possibile e dei minuzzoli che ricavate nel ripulir bene lo sterno, formatene un intero pezzo, unendoli insieme e schiacciandoli. Poi conditeli con sale e pepe e metteteli in infusione nelle uova frullate. Dopo qualche ora passateli nel pangrattato fine e cuoceteli col burro nella *sauté* o in teglia. Se li aggradite naturali basta l'agro di limone; se poi li volete co'tartufi potete trattarli come le costolette del N. 191, oppure nella maniera che segue:

Prendete un tegamino di metallo, versate nel medesimo tant'olio che appena ne ricopra il fondo, distendete un suolo di fettine di tartufi, spargendovi sopra pochissimo parmigiano grattato e una presa di pangrattato. Ripetete la stessa operazione per tre o quattro volte, secondo la quantità e per ultimo condite con olio, sale, pepe e qualche pezzettino di burro, il tutto a piccole dosi perchè non nausei. Mettete il tegame al fuoco e quando avrà alzato il bollore annaffiate con un ramaiuolino di sugo di carne o di brodo e un po' di agro di limone. Ritirate presto dal fuoco questo intingolo e versatelo sopra i petti già rosolati nel modo anzidetto.

Non avendo i tartufi servitevi di funghi secchi rammolliti tritati all'ingrosso e invece dell'agro di limone servitevi di sugo di pomodoro o conserva.

170. - Germano ossia anitra selvatica

Quando comperate un germano (*Anas Boscas*) in mercato, apritegli il becco per osservare la lingua. Se la trovate molto risecchita dite pure che l'animale è

morto da lunga data e allora annusatelo per accertarvi che non puzzi.

Alcuni suggeriscono di lavar questi uccelli coll'aceto prima di cuocerli, oppure di scottarli nell'acqua per toglier loro il salvatico; ma siccome quel puzzo disgustoso, se troppo forte, risiede principalmente nella glandula 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 serbando il fegatino, il cuore e la cipolla, ma levategli la testa, e la pelle del collo, dopo averla aperta per estrarne le vertebre, ripiegatela 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 adopri l'uno o l'altro, preparate un soffritto nella seguente maniera:

Se il germano pesa circa un chilogrammo pestate fine col coltello grammi 30 di presciutto 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 rende 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.

171. - *Anatra domestica*

Preparatela come il germano del numero precedente e mettetela al fuoco con un battuto simile a quello. Quando l'anatra avrà preso colore bagnatela con sugo di pomodoro o conserva e tiratela a cottura con acqua o brodo. Passate il sugo, digrassatelo e rimettetelo al fuoco con l'anatra e un pezzetto di burro.

Con questo sugo e parmigiano potete condire una minestra di strisce o di lasagne fatte in casa e l'anatra servirla con un contorno d'erbaggi rifatti in un poco di quel sugo medesimo.

172. - *Piccioni in umido*

Guarnite i piccioni con foglie di salvia intere, poneteli in un tegame o in una cazzaruola sopra a fettine di presciutto grasso e magro e conditeli con olio, sale e pepe. Quando essi avranno preso colore, aggiungete un pezzo di burro e tirateli a cottura con brodo. Prima di ritirarli dal fuoco spremetevi sopra un limone e adoperate il loro sugo per servirli con fette di pane arrostito postevi sotto. Avvertite di salarli pochissimo a motivo del presciutto e del brodo. Al tempo dell'agresto potete usare quest'ultimo invece del limone, seguendo il dettato:

Quando Sol est in leone,
Bonum vinum cum popone,
Et agrestum cum pipione.

173. - *Piccione all'inglese*

Avverto qui una volta per tutte che nella mia cucina non si fa questione di nomi e che io non do im-

portanza ai titoli ampollosi. Se un inglese dicesse che questo piatto, il quale chiamasi anche collo strano nome di *piccion paio,* non è cucinato secondo l'usanza della sua nazione, non me ne importa un fischio: mi basta che sia giudicato buono, e tutti pari.

Prendete:

Un piccione giovine, ma grosso.

Vitella di latte magra, gr. 100, oppure un petto di pollo.

Fette sottili di presciutto grasso e magro, grammi 60.

Dette di lingua salata, grammi 20.

Burro, grammi 40.

Mezzo bicchiere di brodo buono digrassato.

Un uovo sodo.

Tagliate il piccione a piccoli pezzi nelle sue giunture scartando la testa e le zampe.

Tagliate la vitella di latte o il petto di pollo a braciuoline e battetele colla costola del coltello.

Tagliate il presciutto e la lingua a striscie larghe un dito.

Tagliate l'uovo in otto spicchi.

Prendete un piatto ovale di metallo o di porcellana che regga al fuoco e sul medesimo distendete a strati, uno sopra all'altro, prima la metà del piccione e della vitella, poi la metà del presciutto e della lingua, la metà del burro sparso qua e là a pezzettini e la metà ossia quattro spicchi dell'uovo; condite con pochissimo sale, pepe e odore di spezie, e ripetete l'operazione col rimanente in modo che tutto l'insieme faccia la colma. Per ultimo annaffiate col brodo suddetto, ma diaccio, che vedrete galleggiare sul primo orlo del piatto e che rimarrà in gran parte dopo la cottura.

Ora formate una pasta per ricoprirlo nelle seguenti proporzioni:

Farina, grammi 150.

Burro, grammi 50.

Spirito di vino un cucchiaino.
Zucchero un cucchiaino.
Agro di limone uno spicchio.
Un rosso d'uovo.
Sale quanto basta.

Intridete la farina coi suddetti ingredienti e, se non bastano, aggiungete acqua tiepida per fare una pasta alquanto morbida. Lavoratela molto gettandola con forza contro la spianatoia, lasciatela un poco in riposo e tiratene una sfoglia addoppiandola quattro o cinque volte, riducendola, per ultimo, grossa come uno scudo col matterello rigato. Con essa coprite il piatto adornandolo, se è possibile, coi ritagli della stessa pasta, indi doratela con rosso d'uovo: cuocete questo pasticcio (che tale si può chiamare) al forno di campagna e servitelo caldo.

174. - Manicaretto di piccioni

Tagliateli a quarti o a pezzi grossi nelle giunture e metteteli al fuoco con una fetta di presciutto, un pezzetto di burro e un mazzetto guarnito, condendoli con sale e pepe. Quando cominciano ad asciugare bagnateli con brodo e, a mezza cottura, aggiungete, le loro rigaglie, delle animelle a pezzi, e funghi freschi tagliati a fette, od anche secchi ma fatti prima rinvenire nell'acqua calda, oppure tartufi; questi però vanno messi a cottura quasi compita. Dopo averli bagnati con del brodo, versateci, se i piccioni son due, mezzo bicchiere di vino bianco consumato avanti di metà al fuoco. Continuate a farli bollire dolcemente poi aggiungete altro pezzetto di burro intriso nella farina, oppure farina sola, per legarne la salsa e per ultimo, avanti di mandarli in tavola, levate il presciutto e il mazzetto e strizzate sui piccioni un limone.

Le animelle scottatele prima e spellatele se sono di bestia grossa.

In questo stesso modo si possono cucinare i pollastri giovani, guarnendoli di rigaglie invece che di animelle.

175. - Timballo di piccioni

Questa pietanza dicesi *timballo,* forse dalla forma che si approssima all' istrumento musicale di questo nome. Fate un battuto con presciutto, cipolla, sedano e carota, aggiungete un pezzetto di burro e mettetelo al fuoco con un piccione o due, a seconda del numero delle persone che dovranno fargli la festa. Unite ai medesimi le loro rigaglie con altre di pollo, se ne avete. Condite con sale e pepe e, quando i piccioni saranno rosolati, bagnateli con brodo per tirarli a cottura, ma procurate che vi resti del sugo. Passate questo e gettatevi dei maccheroni che avrete già cotti, ma non del tutto, in acqua salata e teneteli presso al fuoco voltandoli di quando in quando. Fate un poco di *balsamella,* poi spezzate i piccioni nelle loro giunture, escludendone il collo, la testa, le zampe e le ossa del groppone quando non vi piacesse di disossarli del tutto, il che sarebbe meglio. Le rigaglie tagliatele a pezzi piuttosto grossi e alle cipolle levate il tenerume.

Allorchè i maccheroni avranno succhiato il sugo, conditeli con parmigiano, pezzettini di burro, dadini di presciutto grasso e magro, noce moscata, fettine di tartufi o, mancando questi, un pugnello di funghi secchi rammolliti. Aggiungete per ultimo la *balsamella* e mescolate.

Prendete una cazzaruola di grandezza proporzionata, ungetela tutta con burro diaccio e foderatela di pasta frolla. Versate il composto, copritelo della stessa pa-

sta e cuocetelo al forno: sformatelo caldo e mandatelo subito in tavola.

Con grammi 300 di maccheroni e due piccioni farete un *timballo* per dieci o dodici persone se non sono forti mangiatori.

Volendo, potete anche dargli la forma di pasticcio come quello del N. 215.

176. - Tordi colle olive

I tordi e gli altri uccelli minuti in umido si possono fare come i piccioni N. 172. Le olive indolcite, state cioè in salamoia, si usano mettere intere col loro nocciolo quando i tordi sono a mezza cottura. Ma il nocciolo è meglio levarlo: con un temperino si fa della polpa un nastrino, che, avvolto a spirale sopra sè stesso, par che formi un' oliva intera.

Una volta furono regalati sei tordi a un signore il quale, avendo in quei giorni la famiglia in campagna, pensò di mangiarseli arrostiti a una trattoria. Erano belli, freschi e grassi come i beccafichi e però, stando in timore non glieli barattassero, li contrassegnò tagliando loro la lingua. I camerieri entrati in sospetto cominciarono ad esaminarli se segno alcuno apparisse e, guarda guarda, aiutati dalla loro scaltrezza, lo ritrovarono. Per non la cedere a furberia o forse perchè con essi quel signore si mostrava soltanto largo in cintura, — Gliela vogliamo fare — gridarono ad una voce; e, tagliata la lingua a sei tordi de' più magri che fossero in cucina, gli prepararono quelli serbando i suoi per gli avventori che più premevano. Venuto l'amico coll'ansietà di fare in quel giorno un ghiotto mangiare e vedutili secchi allampanati, cominciò a stralunare gli occhi e voltandoli e rivoltandoli fra sè diceva: — Io resto! ma che sono proprio i miei tordi

questi? — Poi, riscontrato che la lingua mancava, tutto dolente, si dette a credere che avessero operata la metamorfosi lo spiedo e il fuoco. Agli avventori che capitarono dopo, la prima offerta che in aria di trionfo facevano quei camerieri, era: — Vuol ella oggi un bellissimo tordo? — e qui a raccontare la loro bella prodezza, come fu narrata a me da uno che gli aveva mangiati.

177. - Uccelli in salmì

Cuoceteli arrosto allo spiedo conditi con sale e olio. Dopo cotti, 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 presciutto, 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 nel medesimo collocate gli uccelli arrostiti; fate loro alzare il bollore e mandateli in tavola con fettine di pane arrostito sotto.

178. - 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, perchè 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 presciutto grasso e magro. Pestatelo 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:

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, perchè 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 vien meglio se fatto un giorno per l'altro. Se lo amate più semplice componete il dolce-forte di zucchero e aceto soltanto.

179. - Cignale fra due fuochi

Tenetelo in una marinata come quella della lepre N. 325 per 12 o 14 ore. Levato da questa, asciugalelo con un canovaccio e poi preparatelo nella seguente maniera:

Collocate nel fondo di una cazzaruola tre o quattro fette di lardone sottili come la carta, ponete il pezzo

del cignale sopra alle medesime, conditelo con sale e pepe ed aggiungete una cipolla intera, un mazzetto guarnito, un pezzetto di burro e, se il cignale fosse un chilogrammo circa, mezzo bicchiere di vino bianco. Distendete sul pezzo della carne altre tre o quattro fette dello stesso lardone e copritelo con un foglio unto col burro, che vi stia aderente. Cuocetelo con fuoco sotto e sopra e, quando accenna di prosciugarsi, bagnatelo con brodo. Cotto che sia passate il sugo senza spremerlo, digrassatelo ed unitelo al cignale quando lo mandate in tavola.

180. - Lingua dolce-forte

Prendete una lingua di vitella di latte tutta intera colla sua pappagorgia, perchè questa è la parte più delicata; spellatela e lessatela a mezza cottura. Regolatevi del resto come per il cignale del N. 178, servendovi dell'acqua dove ha bollito, per finire di cuocerla.

Per spellare la lingua arroventate una paletta e poneteglielа sopra, ripetendo l'operaziono diverse volte se occorre.

181. - Arnioni saltati

Prendete una *pietra,* come la chiamano a Firenze, cioè un arnione o rognone di bestia grossa oppure diversi di bestie piccole, apritelo e digrassatelo tutto perchè quel grasso ha un odore sgradevole. Tagliatelo per traverso a fette sottili, e ponetele in un vaso; salatele e versate sulle medesime tanta acqua bollente che le ricopra. Quando l'acqua sarà diacciata, levatele ed asciugatele bene in un canovaccio: poi mettetele in padella con un pezzetto di burro, rivoltatele spesso e quando avranno grillettato per soli cinque minuti legatele con un pizzico di farina, conditele con sale,

pepe, e mezzo bicchiere scarso di vino bianco; lasciatele ancora per poco sul fuoco e quando le levate aggiungete un altro pezzetto di burro, un pizzico di prezzemolo tritato e un po' di brodo se occorre.

Per vostra regola gli arnioni tenuti troppo sul fuoco induriscono. Il vino è bene farlo prima bollire a parte finchè sia scemato di un terzo; se invece di vino bianco farete uso di *champagne*, tanto meglio.

182. - Arnioni alla fiorentina

Aprite e digrassate gli arnioni come nella ricetta precedente e così spaccati a metà per lo lungo, cuoceteli nel modo seguente. Ponete un tegame al fuoco con un pezzo di burro proporzionato e quando accenna a bollire, poneteci l'arnione lasciandovelo un poco, poi ritiratelo dal fuoco e conditelo con sale, pepe e un pizzico di prezzemolo tritato. Involtatelo bene nel condimento e dopo parecchie ore, cuocetelo nello stesso tegame, oppure in gratella coperto di pangrattato.

183. - Cosciotto o spalla di castrato in cazzaruola I.

La buona fine di questi due pezzi di carne a me sembra di ottenerla nella seguente maniera. Prendiamo ad esempio la spalla e sulla medesima regolatevi nelle debite proporzioni per il cosciotto. Non ho bisogno di dirvi che il castrato deve essere di qualità fine e ben grasso. Supponiamo che la spalla sia del peso di un chilogrammo, benchè possa essere anche di chilogrammi 1 $^1/_2$. Disossatela, steccatela con lardone, e conditela di dentro e di fuori con sale e pepe, poi arrocchiatela e legatela onde prenda una bella forma; indi mettetela in una cazzaruola con grammi 40

di burro per rosolarla e dopo aggiungete i seguenti ingredienti:

Alcune cotenne di lardone o di presciutto.

Un mazzetto legato composto di prezzemolo, sedano e carota.

Una cipolla intera di mezzana grossezza.

Le ossa spezzate che avrete levate dalla spalla o dal cosciotto che sia.

Dei ritagli di carne cruda, se ne avete.

Un bicchiere di brodo o mezzo soltanto.

Due o tre cucchiaiate di acquavite.

Tanta acqua fredda che il liquido arrivi poco sotto alla superficie del castrato.

Coprite bene la cazzaruola e fatela bollire a fuoco lento finchè il pezzo sia cotto, per la qual cosa ci vorranno da quattro e più ore se la bestia è dura. Allora passate il sugo, digrassatelo e gettate via il superfluo, cioè mandate in tavola soltanto il castrato.

Questo piatto si suol guarnire o di carote o di rape o di fagiuoli sgranati; se di carote, mettetene due grosse intere fra la carne e quando saranno cotte levatele e tagliatele a fette rotonde per aggiungerle dopo: se di rape, avvertite che non sappiano di forte per non avere ancora sentito il freddo. Dividetele in quattro parti, *imbiancatele,* tagliatele a dadi, rosolatele appena nel burro ed unitele al sugo il quale deve vedersi piuttosto abbondante: se di fagiuoli, cuoceteli prima e rifateli in questo sugo.

184. - Cosciotto o spalla di castrato in cazzaruola II.

Questa è una ricetta più semplice e da preferirsi a quella del numero precedente quando non si richieda contorno alcuno di erbaggi o di legumi.

Prendete una spalla di castrato e dopo averla disossata steccatela con lardelli di lardone involtati nel sale e nel pepe. Salatela alquanto, poi arrocchiata e legata stretta, mettetela al fuoco con grammi 40 di burro e una mezza cipolla steccata con un garofano e fatele prender colore. Ritirata la cazzaruola dal fuoco versateci un bicchier d'acqua, o meglio brodo, una cucchiaiata d'acquavite, un mazzetto odoroso e, se è il tempo dei pomodori, alcuni di questi spezzati.

Fate bollire adagio per circa tre ore colla cazzaruola tenuta chiusa con doppio foglio di carta, rivoltando spesso il pezzo della carne. Quando sarà cotta, gettate via la cipolla, passate il sugo, digrassatelo ed unitelo alla carne quando la mandate in tavola.

Vi avverto di non cuocerla troppo chè allora non si potrebbe tagliare a fette.

Nella stessa maniera, colle debite proporzioni nel condimento, si può fare il cosciotto. Se vi è nauseoso il puzzo speciale al montone, digrassate la carne anche da cruda.

185. - Bue alla moda

Questo piatto va trattato poco diversamente da quello del N. 183.

Prendete non meno di un chilogrammo di magro della coscia o del culaccio di bestia grossa e steccatelo con lardelli grossi un dito di buon lardone che avrete involtati nel sale e nel pepe. Legate il pezzo della carne perchè prenda una bella forma, salatelo a sufficienza e ponetelo in una cazzaruola con grammi 50 di burro per rosolarlo; poi aggiungete gl'ingredienti qui appresso: mezza zampa di vitella di latte oppure un pezzo di zampa di vitella grossa, una grossa cipolla intera, due o tre carote intere, un mazzetto legato di erbe odorose come

prezzemolo, sedano, bassilico e simili; alcune cotenne di lardone, un bicchiere ardito di acqua, o meglio un bicchiere di brodo digrassato, e per ultimo mezzo bicchiere di vino bianco oppure due cucchiaiate di acquavite. Mettete al fuoco la cazzaruola ben coperta e fate bollire adagio finchè la carne sia cotta, ma le carote cuocendosi per le prime, levatele onde restino intere. Gettate via il mazzetto odoroso, poi passate il sugo e digrassatelo se occorre. Servite la carne non troppo cotta unitamente alla zampa e contornate il piatto colle carote tagliate a fette rotonde. Se vi riesce bene sentirete un umido delicato e leggiero.

Alcuni steccano la cipolla con garofani; ma questo aroma non è a consigliarsi che agli stomachi forti. Meglio delle carote giudico il contorno di fagiuoli sgranati cotti e rifatti nel sugo del bue.

186. - Scaloppine alla livornese

Perchè si chiamino scaloppine non lo so e non so nemmeno perchè sia stato dato loro il battesimo a Livorno. Comunque sia, prendete delle braciuoline di carne grossa, battêtele bene per renderle tenere e buttatele in padella con un pezzo di burro. Quando l'avranno ritirato bagnatele con qualche cucchiaiata di brodo per portarle a cottura, conditele con sale e pepe, legatele con un pizzico di farina, date loro l'odore della Marsala e prima di levarle rendetele più grate con un pizzico di prezzemolo tritato.

187. - Scaloppine di carne battuta

Prendete carne magra di bestia grossa, nettatela dai tendini e dalle pelletiche e tritatela ben fine prima col coltello poi colla lunetta. Conditela con sale, pepe

e parmigiano grattato: aggiungete l'odore delle spezie, piacendovi, ma c'è il caso allora che sappia di piatto rimpolpettato. Mescolate bene e date alla carne la forma di una palla; poi con pangrattato sotto e sopra, onde non s'attacchi, tiratela col matterello sulla spianatoia, rimovendola spesso per farne una stiacciata sottile poco più di uno scudo. Tagliatela a pezzi quadri e larghi quanto la palma di una mano e cuoceteli in una teglia col burro. Quando queste scaloppine avranno preso colore annaffiatele con sugo di pomodoro o conserva diluita nel brodo o nell'acqua e servitele.

Avendo carne stracottata avanzata, è conveniente il farle con questa e con carne cruda mescolate insieme.

188. - Scaloppine alla genovese

Formate braciuoline con carne magra di vitella e, dato che sia grammi 500 senz'osso, tritate un quarto di cipolla di mezzana grandezza e mettetela nel fondo di una cazzaruola con olio e un pezzetto di burro. Distendete sul battuto le braciuoline, uno strato sopra l'altro, conditele con sale e pepe e mettetele al fuoco senza scomporle che così attaccandosi insieme non si aggrinzano. Quando avrà preso colore la parte di sotto versate un cucchiaino di farina e dopo poco un pizzico di prezzemolo con mezzo spicchio d'aglio tritati e due dita scarse (di bicchiere) di vino bianco buono. Poi distaccate le braciuoline l'una dall'altra, mescolate, lasciatele tirar l'umido indi versate acqua calda e un poco di sugo di pomodoro o conserva. Fate bollire adagio e non molto per terminare di cuocerle e servitele con intinto abbondante, e con fette di pane arrostito sotto, se vi piace.

189. - Braciuoline ripiene

Braciuole sottili di vitella, grammi 300.
Carne magra di vitella o di vitella di latte, grammi 70.
Presciutto piuttosto magro, grammi 40.
Midollo di vitella, grammi 30.
Parmigiano grattato, grammi 30.
Uova, N. 1.

Delle braciuole ne usciranno 6 o 7 se le tenete larghe quanto una mano: battetele ben bene con un manico di coltello intinto spesso nell'acqua per allargarle. Poi pestate il presciutto coi 70 grammi della seconda carne e a questo battuto unite il parmigiano e il midollo ridotto prima pastoso colla lama di un coltello; per ultimo aggiungete l'uovo per legare il composto e una presa di pepe non occorrendo il sale a motivo del presciutto e del parmigiano. Distendete le braciuole e sul mezzo delle medesime distribuite il detto composto; poi arrocchiatelo e col refe legatele in croce.

Ora che hanno già preso la forma occorrente, preparate un leggiero battutino con un po' di cipolla, un pezzetto di sedano bianco, un pezzetto di carota e grammi 20 di carnesecca, e mettetelo al fuoco in una cazzaruola con grammi 20 di burro, in pari tempo che vi porrete le braciuoline. Conditele con sale e pepe, e quando avranno preso colore versate sugo di pomodoro o conserva e tiratele a cottura coll'acqua. Potete anche aggiungere, piacendovi, un gocciolo di vino bianco.

Quando le mandate in tavola togliete il filo con cui le avevate legate.

190. - Braciuoline alla contadina

Per me, che si ribellano al mio gusto, le lascio mangiare ai contadini; ma, poichè ad altri potrebbero non dispiacere, ve le descrivo.

Preparate le braciuoline con carne magra di vitella battuta bene, ungetele coll'olio e conditele con poco sale e pepe. Fate un composto di olive, capperi strizzati dall'aceto e un'acciuga, tritando il tutto ben fine. Lasciatelo così semplice, oppure aggiungete un rosso d'uovo e un pizzico di parmigiano; riempitene le braciuoline, legatele e quindi cuocetele con burro e sugo di pomodoro oppure in un soffritto di cipolla.

190.bis – Braciuole nella scamerita

Eccovi un piatto di tipo tutto fiorentino. La scamerita è quella parte del maiale macellato ove, finita la lombata, comincia la coscia; essa è marmorizzata di magro e grasso e quest'ultimo è in quantità tale che piace senza nauseare.

Ponete le braciuole in un tegame con pochissimo olio, due o tre spicchi d'aglio, con la loro buccia un po' stiacciati, e conditele con sale e pepe. Quando avranno preso colore da ambedue le parti, versate nel tegame due o tre dita (di bicchiere) di vino rosso e lasciate che, bollendo, l'umido prosciughi di metà. Allora mettetele da parte asciutte conservandole calde, e in quell'intinto tirate a sapore del cavolo nero già lessato, spremuto dall'acqua, tagliato non tanto minutamente e condito anch'esso con sale e pepe. Mandatele in tavola col cavolo sotto.

191. – Costolette di vitella di latte coi tartufi alla bolognese

Il posto migliore per questo piatto è il *sotto-noce*, ma può servire anche il magro del resto della coscia o del culaccio. Tagliatele sottili e della dimensione della palma di una mano: battetele e date loro una

forma smussata ed elegante come, ad esempio, la figura del cuore, cioè larga da capo e restringentesi in fondo. Poi preparatele in un piatto con agro di limone, pepe, sale e pochissimo parmigiano grattato. Dopo essere state un'ora o due in questa infusione, passatele nell'uovo sbattuto e tenetecele altrettanto. Poi spolverizzatele di pangrattato fine, mettetele a soffriggere col burro in una teglia di rame, e quando saranno appena rosolate da una parte, voltatele e sopra la parte cotta distendete prima delle fette di tartufi e sopra a queste delle fette di parmigiano; ma sì le une che le altre tagliatele sottili il più che potete. Fatto questo, terminate di cuocerle con fuoco sotto e sopra aggiungendo brodo o sugo di carne; poi levatele pari pari e disponetele in un vassoio col loro sugo all'intorno strizzandoci l'agro di un limone o mezzo solo se sono poche.

Nella stessa maniera si possono cucinare le costolette d'agnello dopo aver ripulito, raschiandolo, l'osso della costola.

192. - Costolette col presciutto

Preparate le costolette come quelle del numero precedente e mettetele nell'uovo con una fetta sottilissima di presciutto grasso e magro della dimensione della costoletta stessa. Avvolgetele nel pangrattato col presciutto appiccicato sopra, salatele poco e rosolatele nel burro dalla parte dove non è il presciutto. Sopra al presciutto, invece de' tartufi, distendete fette sottilissime di parmigiano, finite di cuocerle col fuoco sopra e servitele con intinto di sugo di carne ed agro di limone, oppure con sugo di pomodoro.

193. - Polpette

Non crediate che io abbia la pretensione d'insegnarvi a far le polpette. Questo è un piatto che tutti lo sanno fare cominciando dal ciuco, il quale fu forse il primo a darne il modello al genere umano. Intendo soltanto dirvi come esse si preparano da qualcuno con carne di lesso avanzata; se poi le voleste fare di carne cruda, non è necessario tanto condimento.

Tritate il lesso colla lunetta e pestate a parte una fetta di presciutto grasso e magro per unirla al medesimo. Condite con parmigiano, sale, pepe, odore di spezie, uva passolina, pinoli, alcune cucchiaiate di pappa, fatta con una midolla di pane cotta nel brodo o nel latte, legando insieme il composto con un uovo ò due a seconda della quantità. Formate tante pallottole del volume di un uovo, *schiacciate ai poli come il globo terrestre,* involtatele nel pangrattato, e friggetele nell'olio o nel lardo. Poi con un soffrittino d'aglio e prezzemolo e l'unto rimasto nella padella passatele in una teglia ornandole con una salsa d'uova e agro di limone.

Se non tollerate i soffritti mettetele nella teglia con un pezzetto di burro, ma vi avverto che i soffritti, quando sieno ben fatti, non sono nocivi, anzi eccitano lo stomaco a digerir meglio. Mi rammento che una volta fui a pranzo con alcune signore in una trattoria di grido la quale pretendeva di cucinare alla francese - troppo alla francese! - ove ci fu dato un piatto di animelle coi piselli. Tanto quelle che questi erano freschi e di primissima qualità, ma essendo stati tirati a cottura nell'umido del solo burro senza soffritto, o almeno un buon sugo, e senza aromi di sorta, nel mangiare quella pietanza, che poteva riuscire un eccellente manicaretto, si sentiva che non l'abbracciava lo stomaco e a tutti riuscì pesante nella digestione.

194. - Polpettone

Signor Polpettone, venite avanti, non vi peritate; voglio presentare anche voi ai miei lettori.

Lo so che siete modesto ed umile perchè, veduta la vostra origine, vi sapete da meno di molti altri; ma fatevi coraggio e non dubitate chè con qualche parola detta in vostro favore troverete qualcuno che vorrà assaggiarvi e che vi farà forse anche buon viso.

Questo polpettone si fa col lesso avanzato, e, nella sua semplicità, si mangia pur volentieri. Levatene il grasso e pestate il magro colla lunetta; conditelo e dosatelo in proporzione con sale, pepe, parmigiano, un uovo o due e due o tre cucchiaiate di pappa. Questa può essere di midolla di pane cotta nel latte, o nel brodo o semplicemente nell' acqua aggraziata con un po' di burro. Mescolate ogni cosa insieme, formatene un pane ovale ed involtatelo nella farina; indi friggetelo nel lardo o nell'olio e vedrete che da morbido qual era da prima, diverrà sodo e formerà alla superficie una crosticina. Tolto dalla padella, mettetelo a soffriggere nel burro da ambedue le parti entro a un tegame, e quando siete per mandarlo in tavola, legatelo con due uova frullate, una presa di sale e mezzo limone. Questa salsa fatela a parte in una cazzarolina, regolandovi come si trattasse di una crema e versatela sopra il polpettone quando l'avrete messo in un vassoio.

Per non sciuparlo, se è grosso, quando l'avete in padella rivoltatelo con un piatto o con un coperchio di rame, come fareste per una frittata.

195. - Polpettone di carne cruda alla fiorentina

Prendete mezzo chilogrammo senz'osso di carne magra di vitella, nettatela dalle pelletiche e dalle cal-

losità e prima con un coltello a colpo e poi colla lunetta pestatela fine insieme con una fetta di presciutto grasso e magro. Conditela con poco sale, pepe e spezie, aggiungete un uovo, mescolate bene e colle mani bagnate formatene una palla.

Fate un battutino con poca cipolla (quanto una noce), prezzemolo, sedano e carota, mettetelo al fuoco con un pezzetto di burro e quando avrà preso colore gettate dentro il polpettone. Rosolatelo da tutte le parti e poi versate nel recipiente mezzo bicchiere abbondante d'acqua in cui avrete stemperato mezza cucchiaiata di farina; copritelo e fate bollire a lentissimo fuoco badando che non si attacchi. Quando lo servite, col suo intinto denso all'intorno, strizzategli sopra mezzo limone.

Se lo volete alla piemontese, altro non resta a fare che collocare nel centro della palla, quando la formate, un uovo sodo sbucciato il quale serve a dar bellezza al polpettone quando si taglia a fette. Non è piatto da disprezzarsi.

196. - Agnello trippato

Spezzettate grammi 500 di agnello nella lombata e friggetelo con lardo vergine. Fate quindi in un tegame un soffritto coll'unto che non ha assorbito, aglio e prezzemolo e quando l'aglio avrà preso colore, gettatevi l'agnello già fritto, conditelo con sale e pepe, rivoltatelo bene e lasciatelo alquanto sopra al fuoco perchè s'incorpori col condimento. Poi legatelo colla seguente salsa: frullate in un pentolo due uova con un buon pizzico di parmigiano grattato e mezzo limone. Versatela nell'agnello, mescolate e quando l'uovo sarà alquanto rappreso, servite in tavola.

197. - Agnello coi piselli all'uso di Romagna

Prendete un quarto d'agnello della parte di dietro, steccatelo con due spicchi d'aglio tagliato a striscioline e con qualche ciocca di ramerino; dico ciocche e non foglie, perchè le prime si possono levare, volendo, quando l'agnello è cotto. Prendete un pezzo di lardone o una fetta di carnesecca e pestateli fini col coltello. Mettete l'agnello al fuoco in un tegame con questo battuto e un poco d'olio; conditelo con sale e pepe e fatelo rosolare. Allorchè avrà preso colore aggiungete sugo di pomodoro oppure conserva sciolta nel brodo o nell'acqua e tiratelo a cottura perfetta. Ritirate per un momento l'agnello, versate nell'intinto i piselli e quando avranno bollito un poco, rimettetelo sui medesimi, fateli cuocere e serviteli per contorno.

Si può cucinare nella stessa maniera un pezzo di vitella di latte nella lombata o nel culaccio.

In Toscana questi piatti si manipolano nella stessa guisa; ma si fa uso del solo olio.

198. - Spalla d'agnello all'ungherese

Se non è all'ungherese sarà alla spagnuola o alla fiamminga; il nome poco importa purchè incontri, come credo, il gusto di chi la mangia.

Tagliate la spalla a pezzi sottili e larghi tre dita in quadro. Trinciate due cipolle novelline oppure tre o quattro cipolline bianche; mettetele a soffriggere con un pezzetto di burro e quando avranno preso il rosso cupo buttate giù l'agnello e conditelo con sale e pepe. Aspettate che la carne cominci a colorire ed aggiungete un altro pezzetto di burro intriso nella farina;

mescolate e fategli prendere un bel colore, poi tiratelo a cottura con brodo versato a poco per volta.

Non lo mandate in tavola asciutto; ma con una certa quantità del suo umido.

199. - Testicciuola d'agnello

Per mettere in umido la testicciuola d'agnello non fate come quella serva a cui il padrone avendo detto che la dividesse in due parti, la tagliò per traverso; fu la stessa brava ragazza che un'altra volta aveva infilato i tordi nello spiedo dal di dietro al davanti. Tagliate dunque la testicciuola per la sua lunghezza e così come stanno i due pezzi naturalmente, metteteli a cuocere in un largo tegame; ma fatele prima un soffritto di aglio, prezzemolo e olio e, quando avrà preso colore, fermatelo con un ramaiuolo di brodo. Buttata giù la testicciuola, conditela con sale e pepe, aggiungete a mezza cottura un pezzetto di burro, un poco di sugo o conserva di pomodoro e tiratela a cottura con altro brodo se occorre.

È un piatto da non presentarsi ad estranei; ma per famiglia è di poca spesa, gustoso e divertente: la parte intorno all'occhio è la più delicata.

200. - Coteghino fasciato

Non ve lo do per un piatto fine; ma come piatto di famiglia può benissimo andare, anzi potrete anche imbandirlo agli amici di confidenza. A proposito di questi il Giusti dice che, coloro i quali sono in grado di poterlo fare, devono di quando in quando invitarli ad ungersi i baffi alla loro tavola. Ed io sono dello stesso parere, anche nel supposto che gli invitati vadano poi a lavarsi la bocca di voi, come è probabile, sul trattamento avuto.

Prendete un coteghino del peso di grammi 300 circa e spellatelo da crudo.

Prendete una braciuola di magro di vitella o di manzo del peso di grammi 200 a 300 larga e sottile e battetela bene. Involtate con essa il coteghino, ammagliatelo tutto col refe e mettetelo al fuoco in cazzaruola insieme con un pezzetto di burro, sedano, carota e un quarto di cipolla, il tutto tagliato all'ingrosso. Sale e pepe non occorrono perchè il coteghino contiene ad esuberanza questi condimenti. Se col sugo vi piacesse di condire una minestra di maccheroni aggiungete alcune fettine di presciutto grasso e magro, oppure di carnesecca. Quando il pezzo avrà preso colore da tutte le parti, versate acqua bastante a ricoprirlo per metà e alcuni pezzetti di funghi secchi, facendolo bollire adagino fino a cottura completa. Passate il sugo, unite al medesimo i funghi anzidetti e con questo, cacio e burro condite i maccheroni, servendo il coteghino fasciato, sciolto dal refe, con alquanto del suo sugo all'intorno, per companatico.

201. - Stufatino di muscolo

Ognun sa che i muscoli di tutte le bestie, compresa la *bestia*-uomo, sono fasci di fibre che costituiscono la carne in genere; ma *muscolo* volgarmente si chiama in Firenze quella carne di vitella che, per essere alla estremità della coscia o della spalla verso le gambe, contiene tendini morbidi e gelatinosi che si addicono a questa cucinatura.

Tagliate a pezzetti grammi 500 di *muscolo*. Mettete al fuoco olio con due spicchi d'aglio senza sbucciarli; lasciate soffriggere e quindi gettateci la carne, condendola con sale e pepe. Rosolata che sia spargetele sopra mezza cucchiaiata di farina, aggiungete sugo di

pomodoro o conserva e un pezzetto di burro; quindi acqua o brodo, a poco per volta, per tirarlo a cottura; ma fate in maniera che vi resti dell' intinto. Disponete sopra un vassoio delle fette di pane arrostito, versate sopra le medesime lo stufatino e mandatelo in tavola. Potete anche servirlo senza crostini e metterci de' funghi freschi, tagliati a fette, quando la carne sarà quasi cotta.

202. - Stufatino di petto di vitella di latte coi finocchi

Spezzettate il petto di vitella di latte lasciandogli le sue ossa.

Fate un battuto con aglio, prezzemolo, sedano, carota; aggiungete olio, pepe, sale e mettetelo al fuoco insieme colla carne suddetta. Rivoltatela spesso, e quando sarà rosolata alquanto, spargete sulla medesima un pizzico di farina, un po' di sugo di pomodoro o conserva e tiratela a cottura con brodo o acqua. Per ultimo aggiungete un pezzetto di burro e i finocchi tagliati a grossi spicchi già ridotti a mezza cottura nell' acqua e soffritti nel burro. La cazzaruola tanto in questo che negli altri stufati tenetela sempre coperta.

Quando parlo di cazzaruole intendo quelle di rame bene stagnate. Hanno a dir quel che vogliono; ma il rame, tenuto pulito, è da preferirsi sempre ai vasi di ferro e di terra, perchè quelli si arroventano e bruciano le vivande; questa screpola e suzza gli untumi e col troppo uso comunica qualchecosa che sa di lezzo.

203. - Petto di vitella di latte ripieno

In termine culinario si chiamerebbe *petto farsito*.
Petto di vitella di latte tutto in un pezzo, grammi 500.
Magro di vitella di latte senz' osso, grammi 170.

Presciutto grasso e magro, grammi 40.
Mortadella di Bologna, grammi 40.
Parmigiano grattato, grammi 15.
Uova, N. 1.
Un quarto appena di spicchio d'aglio e 4 o 5 foglie di prezzemolo.

Fate un composto col suddetto magro di vitella di latte in questa maniera: nettatelo dai tendini e dalle pelletiche, se vi sono, e pestatelo finissimo con un pezzetto di grasso di presciutto levato dai suddetti 40 grammi. A questa carne battuta aggiungete l'aglio e il prezzemolo, pestati anche questi finissimi, il parmigiano, l'uovo, una presa di pepe, pochissimo sale e mescolate il tutto ben bene.

Disossate quindi il petto dalle ossa dure e lasciategli quelle tenere; apritelo nel tessuto connettente passando il coltello al disotto delle costole sì che diventi doppio di superficie come si fa di un libro quando si apre. Sopra la metà del petto dove sono rimaste le ossa tenere, distendete parte del composto e sopra a questo disponete parte del presciutto e della mortadella tagliati a striscie larghe un dito intercalandole a poca distanza tra loro. Sopra a questo primo strato ponetene un secondo e un terzo, se avete roba sufficiente, tramezzando sempre col composto e i salumi. Finita l'operazione tirate sopra al ripieno l'altra metà del petto rimasta nuda, per chiudere, come sarebbe a dire, il libro e con un ago grosso e refe cucite gli orli perchè il ripieno non ischizzi fuori; oltre a ciò legatelo stretto in croce collo spago. Così acconciato mettetelo al fuoco in una cazzaruola con un pezzo di burro, sale e pepe e quando avrà preso colore da ambedue le parti, portatelo a cottura con acqua versata a poco per volta.

Servitelo caldo col suo sugo ristretto; ma prima scioglietelo dallo spago e dal refe. Se è venuto bene deve

potersi tagliare a fette e far bella mostra di sè co' suoi lardelli.

204. - Bue garofanato

Per bue, intendo carne grossa, comprendendovi, cioè, il manzo e la vitella.

Prendete un bel tocco di magro nella coscia o nel culaccio, battetelo, e ponetelo in infusione nel vino la sera per la mattina di poi. Dato che il pezzo sia di un chilogrammo all'incirca steccatelo con lardone e quattro garofani, legatelo e mettetelo al fuoco con mezza cipolla tagliata a fette sottili, burro e olio in quantità eguali e salatelo. Rosolato da tutte le parti e strutta la cipolla, versate un bicchier d'acqua e coperta la bocca della cazzaruola con un foglio di carta a due o tre doppi e col suo coperchio fatelo bollire adagio fino a cottura. Scioglietelo e servitelo col suo sugo all'intorno, passato e digrassato. I lardelli di lardone, già vi ho detto altre volte, che è bene tenerli grossi un dito e conditi con sale e pepe.

Non lo credo cibo confacente agli stomachi deboli.

205. - Animelle alla bottiglia

Quelle d'agnello non hanno bisogno di alcuna preparazione; a quelle di bestia più grossa bisogna dare una mezza cottura nell'acqua, spellandole se occorre. Le prime lasciatele intere, le seconde tagliatele a pezzi e sì le une che le altre infarinatele bene e mettetele a rosolare nel burro condendole con sale e pepe. Poi bagnatele con vino di Marsala o di Madera, facendo loro alzare un solo bollore. Si può anche tirare la salsa a parte con una presa di farina, un pezzetto di burro e il vino.

206. - *Trippa col sugo*

La trippa, comunque cucinata e condita, è sempre un piatto ordinario. La giudico poco confacente agli stomachi deboli e delicati, meno forse quella cucinata dai Milanesi, i quali hanno trovato modo di renderla tenera e leggiera. In alcune città si vende già lessata e questo fa comodo; non trovandola tale lessatela in casa e preferite quella grossa cordonata. Lessata che sia tagliatela a striscie larghe mezzo dito ed asciugatela fra le pieghe di un canovaccio. Mettetela poi in una cazzaruola a soffriggere nel burro e quando lo avrà tirato, aggiungete sugo di carne o, se non avete questo, sugo di pomodoro; conditela con sale e pepe, tiratela a cottura più che potete e quando siete per levarla, gettatevi un pizzico di parmigiano.

207. - *Trippa legata colle uova*

Lessate e tagliate la trippa come la precedente, poi mettetela al fuoco in un soffritto di aglio, prezzemolo e burro, conditela con sale e pepe e quando la credete cotta, legatela con uova frullate, agro di limone e parmigiano.

208. - *Zampa burrata*

La trippa, per analogia di cucinatura e d'aspetto, richiama alla memoria la zampa burrata che è un piatto di carattere e di fisonomia al tutto fiorentina e che va lodato perchè nutriente e di natura gentile.

Usandosi in Firenze di macellare bestie bovine giovani, se n'è tirato partito per far servire come alimento quello che in altri paesi si lascia unito alla pelle per

farne cuoio; intendo dire delle zampe, che dal ginocchio in giù, vengono rase dal pelo e così belle e bianche sono vendute a pezzi od intere.

Prendasi dunque un buon pezzo di questa zampa e si lessi, poi si disossi, si tagli a pezzetti e si metta al fuoco con burro, sale e pepe, un po' di sugo di carne e parmigiano quando si leva.

Mancando il sugo di carne, può supplire discretamente il sugo o la conserva di pomodoro.

209. – Fegato di vitella di latte alla militare

Tritate ben fine uno scalogno o una cipolla novellina, fatela soffriggere in olio e burro e quando avrà preso il color rosso carico, gettate il fegato tagliato a fette sottili. A mezza cottura condite con sale, pepe e un pizzico di prezzemolo trito. Fatelo bollire adagio onde resti sugoso, e servitelo col suo sugo, unendovi l'agro di un limone quando lo mandate in tavola.

In questo e consimili casi quando si fa uso di scalogni e cipolla, per levar loro il forte, dopo averli tritati alcuni consigliano di porli in un pannolino, d'immerger questo nell'acqua fresca strizzandolo bene.

210. – Braciuole di castrato alla finanziera

Ponete nel fondo di una cazzaruola una fetta di presciutto, alquanto burro, un mazzettino di carota, sedano e gambi di prezzemolo, e sopra a queste cose delle braciuole intere 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 tramezzo alle braciuole 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 lento fuoco. 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, e fate bollire ancora un poco perchè s'incorpori. Quando siete per mandarlo in tavola levate il presciutto e il mazzetto, passate il sugo dal colino, e digrassatelo.

Nella stessa maniera si può fare un pezzo di filetto di vitella, aggiungendo ai detti ingredienti anche dei piselli.

Se farete questo piatto con attenzione sentirete che è squisito.

211. - Filetto colla marsala

La carne del filetto è la più tenera, ma se quel briccone del macellaio, vi dà la parte tendinosa, andate franco che ne resterà la metà pel gatto.

Arrocchiatelo, legatelo e, dato che sia un chilogrammo all'incirca, mettetelo al fuoco con una cipolla di mediocre grandezza tagliata a fette sottili, insieme con alcune fettine di presciutto e un pezzo di burro; conditelo poco con sale e pepe. Quando sarà rosolato da tutte le parti e consumata la cipolla, spargetegli sopra un pizzico di farina, lasciatelo prender colore e poi bagnatelo con brodo o acqua. Fate bollire adagio indi passate il sugo, digrassatelo e con questo e tre dita di marsala rimettete la carne al fuoco a bollire ancora, ma lentamente; mandatela in tavola con sugo ristretto, ma non denso per troppa farina.

Si può anche steccare il filetto con lardone e cuocerlo col solo burro e marsala.

212. - *Carne alla genovese*

Prendete una braciuola magra di vitella del peso di grammi 300 a 400; battetela e spianatela bene. Frullate tre o quattro uova, conditele con sale e pepe, un pizzico di parmigiano, alquanto prezzemolo tritato e friggetele nel burro in forma di frittata, della larghezza approssimativa della braciuola sulla quale la distenderete, ritagliandola dove sopravanza e collocando i ritagli dove essa è mancante. Fatto questo, arrocchiate la braciuola insieme colla frittata bene stretta e legatela; indi infarinatela e mettetela in una cazzaruola con burro, condendola con sale e pepe. Quando sarà ben rosolata da tutte le parti, bagnatela con brodo per finire di cuocerla e servitela col suo sugo, il quale, a motivo della farina, riuscirà alquanto denso.

213. - *Sformato di semolino ripieno di carne*

Gli sformati ripieni di braciuoline o di rigaglie si fanno ordinariamente di erbaggi, di riso o di semolino; se di quest'ultimo servitevi della ricetta N. 142, mescolando tutto il burro e il parmigiano entro al composto, versandolo in una forma liscia oppure col buco in mezzo che avrete prima imburrata e di cui avrete coperto il fondo con una carta unta egualmente col burro. Il ripieno di carne che porrete in mezzo al semolino o nel buco dello stampo, tiratelo a sapor delicato con odore di tartufi o di funghi secchi. Cuocetelo a bagno maria e servitelo caldo con alquanto sugo sopra per dargli migliore apparenza.

214. - Budino alla genovese

Vitella di latte, grammi 150.
Un petto di pollo di circa grammi 130.
Presciutto grasso e magro, grammi 50.
Burro, grammi 30.
Parmigiano grattato, grammi 20.
Uova, N. 3.
Odore di noce moscata.
Un pizzico di sale.

Tritate colla lunetta la vitella, il petto e il presciutto e poi metteteli in un mortaio insieme col burro, col parmigiano, con un pezzetto di midolla di pane inzuppata nel latte e pestate moltissimo il tutto per poterlo passare per istaccio. Ponete il passato in una catinella ed aggiungete tre cucchiaiate di *balsamella* N. 89, che, per questo piatto, farete della consistenza di una pappa; unite al medesimo le uova e l'odore e mescolate bene.

Prendete uno stampo liscio di latta, ungetelo tutto col burro e ponete in fondo al medesimo, tagliato a misura, un foglio di carta ugualmente unto col burro: versateci il composto e cuocetelo a bagno maria.

Quando lo sformate, levate il foglio e sul posto di quello, cioè alla superficie, spargete un intinto formato di un fegatino di pollo tritato fine e cotto nel sugo. Servitelo caldo e se vi verrà ben fatto, lo sentirete da tutti lodare per la sua delicatezza.

215. - 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 di dodici persone che faceva bella mostra di sè 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' opera lo finì per intero. Allora tutti quelli della brigata a tale spettacolo strabiliando dissero: — Costui per certo stanotte stianta! — 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 scontorceva, 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 gran 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, che 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 a pareti grosse e foro stretto perchè reggano molto alla cottura e succhino più condimento.

Eccovi le dosi di un pasticcio all'uso di Romagna, per dodici persone, che voi potrete modificare a pia-

cere, poichè, in tutti i modi, un *pasticcio* vi riuscirà sempre:

Maccheroni, grammi 350.
Parmigiano, grammi 170.
Animelle, grammi 150.
Burro, grammi 60.
Tartufi, grammi 70.
Presciutto 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 anche creste, fagiuoli e uova non nate, meglio che mai.

Odore di noce moscata.

Tutto questo gran condimento non vi spaventi, poichè esso sparirà nella 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 finchè sieno cotti.

Frattanto avrete fatta una *balsamella* metà dose del N. 89 e tirate a cottura le rigaglie con burro, sale e una presina di pepe, annaffiandole con sugo. Tagliate le medesime e le animelle a pezzetti grossi quanto una piccola noce e dopo cotte, aggiungete il presciutto a piccoli dadi, 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. 356 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 cucchiaiata di *balsamella* e rigaglie: ripetete la stessa operazione finchè 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 striscie 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 nella pasta che vi rimane, non dimenticando di guarnirne 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.

216. - Umido incassato

Fate una *balsamella* nelle seguenti dosi:
Farina, grammi 150.
Burro, grammi 70.
Parmigiano, grammi 30.
Latte, decilitri 6.
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 ristringere a bagno maria. Sformatela calda e riempitela nel mezzo con un intingolo ben fatto di rigaglie di pollo e di animelle, oppure di braciuoline 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 in tavola e sarà lodato.

217. - Sformato di riso colle rigaglie

Riso, grammi 150.
Parmigiano, grammi 30.
Burro, grammi 20.
Latte, circa decilitri 7.
Uova, N. 3.
Sale quanto basta.

Cuocete il riso nel latte unendovi il burro, salatelo, in ultimo, e quando è diaccio, aggiungete il resto. Versatelo in uno stampo liscio col buco in mezzo e la carta imburrata sotto, mettetelo a bagno maria, sformatelo caldo e guarnitelo colle rigaglie in mezzo.

Questa dose potrà bastare per cinque persone.

218. - Piccioni coi piselli

Vogliono dire che la miglior morte dei piccioni sia in umido coi piselli. Fateli dunque in umido con un

battutino di cipolla, presciutto, olio e burro collocandovi i piccioni sopra, bagnandoli con acqua o brodo quando avranno preso colore da tutte le parti per finirli di cuocere. Passatene il sugo, digrassatelo e nel medesimo cuocete i piselli co' quali contornerete i piccioni nel mandarli in tavola.

219. - 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.

220. - Osso-buco

Questo è un piatto che bisogna lasciarlo fare ai Milanesi, essendo una specialità della cucina lombarda. Intendo quindi descrivervelo senza pretensione alcuna nel timore di non essere canzonato.

È l'*osso-buco* un pezzo d'osso muscoloso e bucato dell'estremità della coscia o della spalla della vitella di latte, il quale si cuoce in umido in modo che riesca delicato e gustoso.

Mettetene al fuoco tanti pezzi, quante sono le persone che dovranno mangiarlo, sopra a un battuto crudo e tritato di cipolla, sedano, carota e un pezzo di burro; conditelo con sale e pepe. Quando avrà preso sapore

aggiungete un altro pezzetto di burro intriso nella farina per dargli colore e per legare il sugo e tiratelo a cottura con acqua. Il sugo passatelo, digrassatelo e, rimesso al fuoco, dategli odore con buccia di limone tagliata a pezzettini, unendovi un pizzico di prezzemolo tritato, prima di levarlo dal fuoco.

RIFREDDI

---

221. - Lingua alla scarlatta

Alla scarlatta perchè prende un bel colore di rosso ed è, per aspetto e gusto, un piatto ben indovinato.

Dovendovi parlar di lingua mi sono venuti alla memoria questi versi di un celebre poeta:

Il cor di tutte
Cose alfin sente sazietà, del sonno,
Della danza, del canto e dell'amore,
Piacer più cari che il parlar di lingua,
Ma sazietà di lingua il cor non sente.

È vero, il prurito della loquacità non si sazia cogli anni anzi cresce in proporzione come cresce il desiderio di una buona tavola, unico conforto ai vecchi, ai quali però le inesorabili leggi della natura impongono di non abusarne, sotto pena di gravi malanni; l'uomo nella vecchiaia consuma meno e l'azione degli organi facendosi via via meno attiva e le secrezioni imperfette, si generano nel corpo umano umori superflui e malefici, quindi dolori reumatici, gotta, colpi apopletici e simile progenie uscita dal vaso di madonna Pandora.

Tornando alla lingua, di cui devo parlarvi, prendetene una di bestia grossa cioè di vitella o di manzo e con grammi 20 o 30 di salnitro, a seconda del volume, strofinatela tutta finchè l'abbia tirato a sè. Dopo ventiquattr'ore lavatela con acqua fredda diverse volte e così umida, strofinatela con molto sale e lasciatela sul medesimo otto giorni avvertendo di voltarla ogni mattina sulla sua salamoia, prodotta dal sale che si scioglie in acqua. Il modo migliore di cucinarla essendo di farla lessa, mettetela al fuoco con acqua diaccia, la sua salamoia naturale, un mazzetto guarnito e mezza cipolla steccata con due garofani, facendola bollire per tre o quattro ore. Spellatela quando è ancora a bollore lasciatela freddare e mandatela in tavola; sarà poi un rifreddo eccellente e signorile se la contornerete con la gelatina N. 3.

Si può servire anche calda, o sola, o accompagnata da patate oppure da spinaci.

È un piatto da non tentarsi nei grandi calori estivi, perchè c'è il caso che il sale non basti a conservarla.

222. - Vitello tonnato

Prendete un chilogrammo di vitella di latte, nella coscia o nel culaccio, tutto unito e senza 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 il pezzo della carne non tanto stretto e mettetela a bollire per un'ora e mezzo in tanta acqua che vi stia sommersa e nella quale avrete messo un quarto di cipolla steccata con due 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 tenetela

in infusione due o tre giorni in un vaso stretto, nella seguente salsa in quantità sufficiente da ricoprirla.

Pestate grammi 100 di tonno sott'olio e due acciughe; disfateli bene colla lama di un coltello o, meglio, passateli 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 strizzati dall'aceto. Servite il tonno affettato sottilmente, senza scomporlo, con la salsa e con spicchi di limone.

Il brodo colatelo e servitevene per un risotto.

223. - Cappone in galantina

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

Vuotato e disossato (per disossare un pollo vedi il N. 165) rimase chilogrammi 0,700 e fu riempito colla quantità d'ingredienti che appresso:

Magro di vitella di latte, grammi 200.
Detto di maiale, grammi 200.
Mezzo petto di pollastra.
Lardone, grammi 100.
Lingua salata, grammi 80.
Presciutto 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 di 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 buccie dei tartufi, i ritagli della lingua e del presciutto, conditelo con sale e pepe e quando ogni cosa è ben pesta, passatela 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 finchè 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, ciò che 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 cappone può servire per brodo e anche per la gelatina N. 3.

224. - 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 presciutto 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 rosoli, 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 imburrata sul fondo e cuocetelo a bagno maria,

Servitelo freddo, contornato e coperto di gelatina.

ERBAGGI E LEGUMI

---

225. - Zucchini ripieni

Gli zucchini per farli ripieni si possono tagliare o a metà per il lungo, o a metà per traverso, o anche lasciarli interi. Io preferisco quest'ultimo modo come più elegante e perchè gli zucchini fanno di sè bella mostra. Comunque sia vanno vuotati per far posto al ripieno. Per vuotarli interi il meglio è il servirsi di un cannello di latta che si fa passare dal basso all'alto; ma se, per la maggiore grossezza dello zucchino, il vuoto

non paresse grande a sufficienza, allargatelo con un coltellino sottile.

Per fare il ripieno prendete del magro di vitella di latte, tagliatelo a pezzi e mettetelo al fuoco in una cazzaruola con un battutino di cipolla, prezzemolo, sedano, carota, un poco di carnesecca tagliata a pezzettini, un poco d'olio, sale e pepe. Rivoltatela di frequente col mestolo e quando la carne avrà tirato tutto l'umido e preso colore versate un ramaiolino d'acqua; dopo che avrà tirato anche questo versatene un altro e dopo poco un altro ancora, per finire di cuocerla avvertendo che vi resti del sugo. Allora questo passatelo e lasciatelo in disparte.

Pestate la carne asciutta ben fine colla lunetta e con un uovo, un poco di parmigiano grattato, una midolla di pane bollita nel brodo o nel latte e l'odore delle spezie, fate tutto un composto e servitevene per ripieno. Preparati così gli zucchini metteteli a soffriggere nel burro cui farete prima prendere il color nocciuola e per ultimo tirateli a cottura col sugo già messo da parte.

Gli zucchini si possono riempire anche col composto del N. 214 e mancandovi il sugo di carne potete cuocerli o col solo burro o con burro e salsa di pomodori N. 80.

226. - Zucchini ripieni, di magro

Preparateli come i precedenti e riempiteli con un composto fatto con tonno sott'olio pestato fine colla lunetta ed intriso con uova, un pizzico di parmigiano e un poco di quel midollo levato dagli zucchini, l'odore delle spezie, una presa di pepe e punto sale. Metteteli a cuocere nel burro quando questo avrà preso il color nocciuola e aggraziateli colla salsa di pomodoro N. 80.

Se li farete con attenzione vi riesciranno tanto buoni da non credersi.

227. - Fagiuolini e zucchini alla sauté

Questi erbaggi così cucinati servono per lo più di contorno. Ora la così detta *cucina fine* ha ridotto l'uso de' condimenti a una grande semplicità. Sarà più igienica, se vogliamo, e lo stomaco si sentirà più leggiero; ma il gusto ne scapita alquanto e viene a mancare quel certo stimolo che a molte persone è necessario per eccitare la digestione. Qui siamo in questo caso. Se trattasi di fagiuolini lessateli a metà, se di zucchini lasciateli crudi tagliati a spicchi o a tocchetti, metteteli a soffriggere nel burro quando questo, bollendo, avrà preso il color nocciuola. Per condimento mettete solamente sale e pepe in poca quantità.

Se dopo cotti in questa maniera vi aggiungerete un poco di sugo di carne oppure un poco della salsa di pomodoro N. 80 non sarete più nelle regole della cucina forestiera o moderna; ma sentirete, a mio parere, un gusto migliore e lo stomaco resterà più sodisfatto.

228. - Fagiuolini in salsa d'uovo

Prendete grammi 300 circa di fagiuolini in erba, togliete loro le due punte e il filo e poi, come dicono i cuochi in gergo *francioso, imbianchiteli,* cioè date loro mezza cottura in acqua alquanto salata. Levateli asciutti, tagliateli in tre pezzi e tirateli a sapore con burro, sale e pepe. Frullate in un pentolo un rosso d'uovo con un cucchiaino di farina e il sugo di un quarto di limone, allungate il miscuglio con un ramaiuolo di brodo ghiaccio digrassato e ponete questo liquido al fuoco in una cazzarolina girando sempre il

mestolo e quando, per la cottura, sarà divenuto come una crema scorrevole, versatelo sui fagiuolini, tenete questi ancora un poco sul fuoco perchè la salsa s'incorpori e serviteli per contorno al lesso.

Per far prendere ai fagiuolini e agli zucchini un bel verde, gettate nell'acqua, quando bolle, oltre al sale, un cucchiaino di soda.

229. - Fagiuolini alla vainiglia

Ponete i fagiuolini in molle nell'acqua fresca e se sono teneri metteteli crudi e interi, senza sgrondarli troppo, in umido nel seguente modo:

Fate un soffritto con olio, uno scalogno, prezzemolo, carota e sedano, il tutto tritato fine. Invece dello scalogno può servire la cipolla novellina o la cipolla comune. Conditelo con sale e pepe e quando avrà preso colore, allungatelo con brodo e passatelo spremendolo bene. A questo sugo passato aggiungete sugo di pomodoro e nel medesimo gettate i fagiuolini per cuocerli; prima di levarli aggraziateli con due cucchiaini di zucchero alla vainiglia.

230. - 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 pomodori crudi 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.

231. - *Fagiuoli a guisa d'uccellini*

Nelle trattorie di Firenze ho sentito chiamare *fagiuoli all'uccelletto* i fagiuoli sgranati cucinati nella seguente maniera:

Cuoceteli prima nell'acqua e levateli asciutti. Mettete un tegame al fuoco con olio in proporzione e diverse foglie di salvia; quando l'olio grilletta forte buttate giù i fagiuoli e conditeli con sale e pepe. Fateli soffriggere tanto che tirino l'unto e di quando in quando scuotete il vaso per mescolarli; poi versate sui medesimi un poco di sugo semplice di pomodoro e allorchè questo si sarà incorporato, levateli.

Questi fagiuoli si prestano molto bene per contorno al lesso se non si vogliono mangiar soli.

232. - *Sformato di fagiuolini*

Prendete grammi 500 di fagiuolini 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.

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 fagiuolini 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 cucchiaiata scarsa di farina e due decilitri di latte. Con questa, con un pugno di parmigiano grattato e con quattro uova frullate, legate i detti fagiuolini, già ghiacciati, mescolate e versate il composto in uno stampo liscio, imburrato prima e il cui fondo sia coperto di

un foglio. Cuocetelo al fuoco o a bagno maria e servitelo caldo.

233. - Sformato di cavolfiore

Prendete una palla di cavolfiore e, ammesso che questa sia, per esempio, del peso di grammi 350 netta dal gambo e dalle foglie, adoprate 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, salandoli, colla metà del detto burro e quando l'avranno tirato, finite di cuocerli con un poco del detto latte. Colla rimanenza del burro e del latte e con una cucchiaiata 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 fagiuolini e servitelo caldo.

Questa quantità può servire per sei persone.

234. - Sformato di cardoni

Regolatevi in tutto come lo sformato di cavolfiore del numero precedente. Tagliate il cardone a piccoli pezzi, onde vengano penetrati bene dal condimento; prima di metterlo nello stampo, assaggiatelo.

235. - Sformato di spinaci

Lessate gli spinaci in pochissima acqua o soltanto con quella che sgronda dai medesimi quando li levate

dall'acqua fresca dov'erano in molle. Passateli dallo staccio e, regolandovi sulla quantità, condizionateli con sale, pepe, cannella in polvere, alcune cucchiaiate di *balsamella* N. 89, burro, uova, parmigiano, un pugnello di uva secca o zibibbo ai quali siansi tolti i semi. Mescolate per bene e versate il composto in una forma liscia, bucata nel mezzo, cuocendolo a bagno maria. Sformatelo quand'è tuttora caldo e mandatelo in tavola riempito di un umido delicato di rigaglie di pollo, oppure di animelle, o di vitella di latte, o anche di tutte queste cose insieme, frammiste a pezzetti di funghi secchi.

236. - 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 d'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 d'erbaggio, e cioè: uova, non facendo avarizia d'uno di più, onde restringa, due o tre cucchiaiate di *balsamella* ove non scarseggi il burro; parmigiano, sale e odore di noce moscata, ma assaggiate il composto più volte per ridurlo a giusto sapore.

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 tramesso.

237. - *Sformato di finocchi*

Questo sformato, per ragione del grato odore e del sapore dolcigno de' finocchi, riesce uno de' più gentili.

Levate ai finocchi le foglie più dure, tagliateli a piccoli spicchi e cuoceteli per due terzi nell' acqua salata; poi scolateli bene e metteteli a soffriggere con un pezzetto di burro. Conditeli con sale e quando avranno succhiato il burro, bagnateli con un poco di latte; allorchè avranno tirato anche questo aggiungete un po' di *balsamella*. Ritirateli dal fuoco e quando saranno diacci unitevi parmigiano grattato e, a seconda della quantità, tre o quattro uova frullate. Versate il composto in uno stampo liscio col buco in mezzo, regolandovi come per gli altri sformati, cuocetelo a bagno maria e servitelo caldo come piatto di tramesso o in compagnia di un cappone lessato. Potete anche servirlo ripieno di un manicaretto di rigaglie e animelle.

238. - *Funghi mangerecci*

I funghi, pei principii azotati che contengono, sono fra i vegetali più nutrienti. Il fungo, pel suo profumo particolare, è un cibo gratissimo ed è gran peccato che fra le tante sue specie se ne trovino delle velenose, le quali solo un occhio esercitato e pratico può distinguere dalle innocue; una certa garanzia possono darla le località riconosciute per lunga esperienza esenti da pericolo.

In Firenze, ad esempio, si fa un uso enorme di funghi che scendono dai boschi delle circostanti montagne, e se la stagione è piovosa, cominciano ad apparire nel giugno; ma il forte della produzione è in settembre. A lode del vero bisogna dire che la città non è

stata mai funestata da disgrazie cagionate da questi vegetali. Le due specie che quasi esclusivamente vi si consumano sono i porcini di color bronzato e gli ovoli. Tanta è la fiducia nella loro innocuità che non si prende nessuna precauzione in proposito, neppur quella che suggeriscono alcuni, di far loro alzare il bollore in acqua acidulata d'aceto, cautela che per altro sarebbe a carico della loro bontà.

Delle due specie sopraindicate i porcini si prestano meglio fritti e in umido; gli ovoli trippati e in gratella.

239. - Funghi fritti

Scegliete funghi di mezzana grandezza, che sono anche di giusta maturazione: più grandi riescono molliconi e molto piccoli sarebbero troppo duri.

Raschiatene il gambo, nettateli dalla terra e lavateli interi senza tenerli in molle, chè sperderebbero nell'acqua il loro grato profumo. Poi tagliateli a fette piuttosto grosse e infarinateli prima di gettarli in padella. L'olio è il migliore degli unti per questa frittura, e il condimento si compone esclusivamente di sale e pepe che vi si sparge quando sono ancora a bollore. Si possono anche dorare gettandoli nell'uovo dopo infarinati, ma ciò è superfluo.

240. - Funghi in umido

Per l'umido sono da preferirsi quelli che stanno sotto alla grandezza mediocre. Nettateli, lavateli e tagliateli come i precedenti. Mettete un tegame al fuoco con olio, qualche spicchio di aglio intero e un buon pizzico di foglie di nepitella. Quando l'olio comincia a grillettare gettate giù i funghi senza infarinarli, con-

diteli con sale e pepe e, a mezza cottura, bagnateli con sugo di pomodoro semplice; siate però parchi coi condimenti perchè i funghi non li assorbono.

241. - Funghi trippati

A questa cucinatura si prestano bene gli ovoli e si dicono *trippati* forse perchè vengono trattati come la trippa. Gli ovoli, come sapete, sono di color giallo: i più giovani sono chiusi in forma d'uovo, i più maturi sono aperti e spianati. Preferite i primi e dopo averli nettati e lavati tagliateli a fette sottili. Cuoceteli nel burro e conditeli con sale, pepe e parmigiano grattato. Se aggiungete sugo di carne verranno anche migliori.

242. - Funghi in gratella

Gli ovoli aperti sono i più atti a questa cucinatura. Dopo averli nettati e lavati, asciugateli fra le pieghe di un asciugamano e conditeli con olio, sale e pepe.

Servono molto bene per contorno alla bistecca o a un arrosto qualunque.

243. - Funghi secchi

Ogni anno in settembre, quando costano poco, io fo la mia provvista di funghi porcini e li secco in casa. Per questa operazione aspettate una vela di tempo buono perchè essendo indispensabile il calore del sole, vi potrebbero andare a male. Preferite funghi giovani, duri, di mezzana grandezza ed anche grossi, ma non molliconi. Raschiatene il gambo, nettateli bene dalla terra e senza lavarli tagliateli a pezzi molto grossi perchè, seccando, diminuiscono un visibilio. Se nel-

l'aprirli trovate dei bacolini nel gambo, tagliate via soltanto quella parte che essi avevano cominciato a guastare. Teneteli esposti continuamente al sole per due o tre giorni, poi infilateli e teneteli all'aria ventilata ed anche nuovamente al sole finchè non saranno secchi del tutto. Allora riponeteli e teneteli ben chiusi in un cartoccio o in un sacchetto di carta; ma a lunghi intervalli non mancate di visitarli, perchè i funghi hanno il vizio di rinvenire; se ciò accadesse bisogna di nuovo esporli per qualche ora alla ventilazione. Senza questo custodimento c'è il caso che li troviate tutti bacati.

Per servirsene vanno rammolliti nell'acqua calda; ma teneteveli il meno possibile, onde non perdino l'odore. Se poteste seccarli nel giugno o nel luglio, sarebbe anche meglio.

244. - Petonciani

Il petonciano o melanzana è un ortaggio da non disprezzarsi per la ragione che non è nè ventoso, nè indigesto. Si presta molto bene ai contorni ed anche mangiato solo, come piatto d'erbaggi, è tutt'altro che sgradevole, specialmente in que' paesi dove il suo gusto amarognolo non riesce troppo sensibile. Sono da preferirsi i petonciani piccoli o di mezzana grandezza, nel timore che i grossi non sieno amari per troppa maturazione.

Petonciani e finocchi, trent'anni or sono, si vedevano appena sul mercato di Firenze: vi erano tenuti a vile come cibo da ebrei, i quali dimostrerebbero in questo, come in altre cose di maggiore rilievo, che hanno sempre avuto buon naso più de' cristiani.

245. - Petonciani fritti

Sbucciateli, tagliateli a tocchetti, salateli e lasciateli stare per qualche ora. Asciugateli dall'umido che hanno buttato, infarinateli e friggeteli nell'olio.

246. - Petonciani in umido

Sbucciateli, tagliateli a tocchetti e, metteteli al fuoco con un po' di burro. Quando lo avranno succhiato tirateli a cottura colla salsa di pomodori N. 80.

247. - Petonciani in gratella

Tagliateli a metà per il lungo senza sbucciarli; fate loro delle incisioni graticolate sulla parte bianca, conditeli con sale, pepe e olio e poneteli in gratella dalla parte della buccia; poi copriteli con un coperchio o tegame di ferro e cuoceteli fra due fuochi, chè così non hanno bisogno d'essere voltati; a mezza cottura date loro un'altra untatina d'olio. Saranno cotti quando la polpa è divenuta morbida.

I petonciani fritti possono servir di contorno, a un piatto di pesce fritto; fatti in umido, al lesso; in gratella, alla bistecca, alle braciuole di vitella di latte o a un arrosto qualunque.

248. - Tortino di petonciani

Sbucciate sette od otto petonciani, tagliateli a fettine rotonde e salateli onde buttino fuori l'acqua. Dopo qualche ora infarinateli e friggeteli nell'olio.

Prendete un vassoio che regga al fuoco e, suolo per suolo, conditeli con parmigiano grattato e colla salsa

di pomodori N. 80, disponendoli in modo che facciano una bella colma.

Frullate un uovo con una presa di sale, una cucchiaiata di detta salsa, un cucchiaino di parmigiano, due di pangrattato e con questo composto copritene la superficie. Ponete il vassoio sotto al coperchio del forno da campagna, col fuoco sopra e quando l'uovo sarà rappreso, mandate il tortino in tavola. Può servire solo per tramesso o accompagnato da un piatto di carne.

La copertina d'uovo serve a dare al piatto migliore apparenza.

249. - Cardoni in teglia

I cardoni, detti volgarmente *gobbi,* per la loro affinità coi carciofi, si possono cucinare come questi (N. 156), se non che dopo aver nettati bene i cardoni dai filamenti di cui è intessuta la parte esterna, si deve dar loro metà cottura in acqua salata, gettandoli subito dopo nell'acqua fresca, onde non anneriscano.

Tagliateli a pezzetti, infarinateli e quando l'olio comincia a bollire, buttateli giù e conditeli con sale e pepe. Le uova frullatele prima e aspettate di versarle quando i cardoni saranno rosolati da ambedue le parti.

Il cardone è un erbaggio sano, di facile digestione, rinfrescante, poco nutritivo ed insipido; per questa ragione è bene dargli molto condimento, come nel modo indicato al N. 252.

È poi tale la sua affinità coi carciofi che sotterrando i fusti di quest'ultima pianta, quando non dà più frutti, si ottengono i così detti *carducci.*

250. - Cardoni in umido

Dopo averli lessati come i precedenti, metteteli in umido con un battutino d'aglio e prezzemolo; olio, sale e pepe.

Se li desiderate più grati al gusto e di più bella apparenza, copriteli di una salsa d'uova e limone quando sono già sul vassoio. Frullate qualche uovo con agro di limone, mettete il liquido al fuoco in una cazzarolina girando il mestolo, e versatelo quando comincia a condensarsi. Se non usate la salsa conditeli almeno con un pizzico di parmigiano.

251. - Cardoni in gratella

Non è un piatto da raccomandarsi molto, ma se volete provarlo, dopo aver lessati i cardoni, asciugateli bene, lasciate le costole lunghe un palmo, conditeli generosamente con olio, pepe e sale e cuoceteli in gratella.

252. - Cardoni colla balsamella

Scartate le costole più dure, nettatele dai filamenti e lessateli a mezza cottura. Qui sia detto una volta per tutte che gli erbaggi vanno messi al fuoco ad acqua bollente e i legumi ad acqua diaccia. Tagliate le costole dei cardoni a pezzetti lunghi tre dita circa e tirateli a sapore con burro e sale a sufficienza, terminate di cuocerli aggiungendo latte e poi legateli con un poco di *balsamella* N. 89. Aggiungete un pizzico di parmigiano grattato e levateli subito senza più farli bollire. Questo è un eccellente contorno agli stracotti, alle braciuoline, allo stufatino di rigaglie ed a simili piatti.

Nella stessa maniera si possono cucinare i finocchi tagliati a spicchi, le rape a dadi grossi, le patate e gli zucchini a spicchi, ma questi ultimi non vanno lessati.

253. - *Tartufi alla bolognese*

La gran questione dei Bianchi e dei Neri che fece seguito a quella dei Guelfi e dei Ghibellini e che desolò per tanto tempo l'Italia, minaccia di riaccendersi a proposito dei tartufi; ma consolatevi, lettori miei, che questa volta non ci sarà spargimento di sangue; i partigiani dei *bianchi* e dei *neri*, di cui ora si tratta, sono di natura molto più benevola di quei feroci d'allora.

Io mi schiero dalla parte dei bianchi e dico e sostengo che il *tartufo nero* è il peggiore di tutti; gli altri non sono del mio avviso e sentenziano che il nero è più odoroso e il bianco è di sapore più delicato; ma non riflettono che i neri perdono presto l'odore. I bianchi di Piemonte sono da tutti riconosciuti pregevoli e i bianchi di Romagna, che nascono in terreno sabbioso, benchè sappiano d'aglio, hanno molto profumo. Comunque sia lasciamo in sospeso la gran questione per dirvi come si preferisce di cucinarli a Bologna, *Bologna la grassa per chi vi sta, ma non per chi vi passa.*

Dopo averli bagnati e nettati, come si usa generalmente, con uno spazzolino tuffato nell'acqua fresca, li tagliano a fette sottilissime e, alternandoli con altrettante fette sottilissime di parmigiano, li dispongono a suoli in un vassoio di rame stagnato, cominciando dai tartufi. Li condiscono con sale, pepe e molto olio del migliore, e appena hanno alzato il bollore, spremono sui medesimi un limone togliendoli subito dal fuoco. Alcuni aggiungono qualche pezzetto di burro; se mai mettetene ben poco per non renderli troppo gravi. A tutti è nota la natura calida di questo cibo, quindi mi astengo dal parlarne perchè potrei dirne

piccanti. Pare che i tartufi venissero per la prima volta conosciuti in Francia nel Périgord sotto Carlo V.

Io li conservo a lungo sott'olio; ma prima li asciugo ben bene al fuoco, poi li taglio a fette e, conditi con sale e pepe, fo loro alzare il bollore.

254. - *Cipolline agro-dolci*

Non è piatto che richieda molto studio, ma solo buon gusto per poterlo dosare convenientemente; se fatto bene, riuscirà un eccellente contorno al lesso.

Per cipolline intendo quelle bianche grosse poco più di una noce. Sbucciatele, nettatele dal superfluo e date loro una scottatura in acqua salata. Per un quantitativo di grammi 300 circa mettete al fuoco all'asciutto, in una cazzaruola, grammi 40 di zucchero e quando è liquefatto grammi 15 di farina; rimuovete continuamente col mestolo e quando l'intriso sarà divenuto rosso, gettateci a poco per volta due terzi di bicchier d'acqua con aceto e lasciate bollire il liquido tanto che se si formano dei grumi si possano sciogliere tutti. Allora buttate giù le cipolline e scuotete spesso la cazzaruola, avvertendo di non toccarle col mestolo per non guastarle. Assaggiatele prima di servirle, perchè se occorre zucchero o aceto siete sempre in tempo ad aggiungerli.

255. - *Cipolline in istufa*

Spellatele e, pareggiatone il capo e la parte inferiore, gettatele nell'acqua bollente salata e fatele bollire per dieci minuti. Mettete a soffriggere un pezzetto di burro e quando avrà preso il color nocciola, collocatevi le cipolline tutte a un pari, condite con sale e pepe; dopo che saranno rosolate da una parte vol-

tatele dall'altra, quindi bagnatele con sugo di carne, legandole con una presa di farina.

Mancandovi il sugo, cucinatele in bianco nella seguente maniera:

Dopo lessate e tenute nell'acqua fresca mettetele in una cazzaruola con un mazzetto guarnito, una piccola fetta di presciutto, un pezzetto di burro e un ramaiuolo di brodo. Conditele con pepe e poco sale, copritele con fette sottilissime di lardone e sopra queste accostate un foglio di carta unto di burro. Terminate di cuocerle fra due fuochi e servitele per contorno insieme col sugo ristretto che resta.

256. - Sedani per contorno

Gli antichi, ne' banchetti, s'incoronavano colla pianta del sedano, credendo di neutralizzare con essa i fumi del vino.

Il sedano è grato al gusto per quel suo aroma speciale: per questo e per non esser ventoso merita un posto fra gli erbaggi salubri. Preferite quello di costola piena e servitevi solo delle costole bianche e del gambo, che sono le parti più tenere.

Eccovi tre maniere diverse di cucinarlo: per le prime due sarà bene che diate ai pezzi la lunghezza di 10 centimetri, e per la terza di 5 soltanto. Il gambo, dopo averlo sbucciato, tagliatelo in croce e lasciatelo unito alla costola, poi fatelo bollire in acqua alquanto salata non più di cinque minuti e levatelo asciutto:

1ª Mettetelo a soffriggere nel burro, poi tiratelo a cottura col sugo di carne e uniteci del parmigiano quando lo mandate in tavola;

2ª Ammesso che i sedani da crudi sieno dai grammi 200 ai 250 ponete in una cazzaruola grammi 30 di burro e un battutino con grammi 30 di presciutto,

grasso e magro tritato fine, e un quarto di cipolla di media grandezza. Aggiungete due garofani e fate bollire. Quando la cipolla avrà preso colore, versate brodo e tiratela a cottura. Allora passate ogni cosa e ponete il sugo in un tegame ove i sedani stieno distesi, conditeli con una presa di pepe, perchè il sale non occorre, e mandateli in tavola col loro sugo;

3ª Infarinatelo, immergetelo nella pastella N. 101 e friggetelo nello strutto o nell' olio; oppure, che è meglio, dopo averlo infarinato, immergetelo nell' uovo, involgetelo nel pangrattato e friggetelo.

Quest' ultima cucinatura de' sedani si presta più delle altre per contorno agli umidi di carne coll' intinto dei quali li bagnerete.

257. - *Lenticchie intere per contorno*

Le lenticchie per contorno agli zamponi si dovrebbero tirare a sapore, dopo cotte nell' acqua con burro e sugo di carne. In mancanza di questo mettetele a bollire con un mazzetto odoroso e dopo cotte e scolate bene dall' acqua, rifatele con un battutino di presciutto grasso e magro, un pezzetto di burro e poca cipolla. Quando questa sarà ben rosolata versate nel soffritto un ramaiuolo o due di brodo digrassato del coteghino. Lasciatelo bollire un poco, passatelo, e in questo sugo rifate le lenticchie aggiungendo un altro pezzetto di burro, sale e pepe. Se il coteghino non è ben fresco, servitevi di brodo.

258. - *Lenticchie passate per contorno*

Questo si chiamerebbe alla francese *purée* di lenticchie; ma il Rigutini ci avverte che la vera parola italiana è *Passato* applicabile ad ogni specie di

legumi, le patate inclusive. Dunque per fare un *passato* e non un *presente* colle lenticchie, mettetele a cuocere nell'acqua con un pezzetto di burro e quando saranno cotte, ma non spappolate, passatele per istaccio. Fate un battutino di cipolla (poca però, perchè non si deve sentire), prezzemolo, sedano e carota; mettetelo al fuoco con burro quanto basta e quando sarà ben rosolato, fermatelo con un ramaiuolo di brodo, che può anche essere quello digrassato del coteghino.

Colatelo e servitevi di quel sugo per dar sapore al *passato* non dimenticando il sale e il pepe ed avvertite che è bene resti sodo il più possibile.

259. - *Carciofi in salsa*

Levate ai carciofi le foglie dure, spuntateli e sbucciatene il gambo. Divideteli in quattro parti, o al più in sei se sono grossi, metteteli al fuoco con burro in proporzione e conditeli con sale e pepe. Scuotete la cazzaruola per voltarli e quando avranno tirato a sè buona parte dell'umido, bagnateli con brodo per cuocerli del tutto. Levateli asciutti e nell'intinto che resta versate un pizzico di prezzemolo tritato, un cucchiaino o due di pangrattato ben fine, sugo di limone, altro sale e pepe se occorrono e, mescolando, fate bollire alquanto; poi ritirate la salsa dal fuoco e quando non sarà più a bollore, aggiungete un rosso d'uovo o due, secondo la quantità, e rimettetela per poco al fuoco con altro brodo per renderla sciolta. Versatevi i carciofi per riscaldarli e serviteli specialmente per contorno al lesso.

260. - *Carciofi ritti*

Così chiamansi a Firenze i carciofi cucinati semplicemente nella seguente maniera:

Levate loro soltanto le piccole ed inutili foglie vicine al gambo e tagliate quest'ultimo. Svettate col coltello la cima ed allargate alquanto le foglie interne. Collocateli ritti in un tegame, insieme coi gambi sbucciati e interi; conditeli con sale, pepe e olio il tutto a buona misura. Fateli soffriggere tenendoli coperti, e quando saranno ben rosolati, versate nel tegame un poco di acqua e con la medesima finite di cuocerli.

261. - Carciofi ripieni

Tagliate loro il gambo alla base, levate le piccole foglie esterne e lavateli. Poi svettateli come i precedenti ed aprite le loro foglie interne in maniera da poter recidere con un temperino il grumolino di mezzo, e toltogli il pelo se vi fosse nel centro, serbate soltanto le tenere foglioline per unirle al ripieno. Questo, se dovesse, ad esempio, servire per sei carciofi, componetelo delle foglioline anzidette, di 50 grammi di presciutto più grasso che magro, di un quarto di cipolla novellina, aglio quanto la punta di un'unghia, qualche foglia di sedano e di prezzemolo, un pizzico di funghi secchi fatti prima rinvenire, un pugnello di midolla di pane di un giorno, ridotta in bricioli, e una presa di pepe.

Pestate prima il presciutto con un coltello, poi ogni cosa insieme colla lunetta e con questo composto riempite i carciofi che condirete e cuocerete come i precedenti. Alcuni libri francesi suggeriscono di dare ai carciofi mezza cottura nell'acqua prima di riempirli, il che non approvo sembrandomi che vadano a perdere allora la sostanza migliore, cioè il loro aroma speciale.

262. - Carciofi ripieni di carne

Per sei carciofi, componete il ripieno di:
Magro di vitella di latte, grammi 100.

Presciutto più grasso che magro, grammi 30.
Il grumolino dei carciofi.
Un quarto di cipolla novellina.
Alcune foglie di prezzemolo.
Un pizzico di funghi secchi rammolliti.
Un pizzico di midolla di pane in bricioli.
Un pizzico di parmigiano grattato.
Sale, pepe e odore di spezie.

Quando i carciofi avranno preso colore col solo olio, versate un poco d'acqua e copriteli con un cencio bagnato tenuto fermo dal coperchio. Il vapore che emana, investendoli da tutte le parti, li cuoce meglio.

263. – Carciofi in gratella

A tutti è noto come si possono cuocere i carciofi in gratella e contornar coi medesimi una bistecca o un arrosto qualunque. In questo caso scegliete carciofi teneri, svettateli, tagliatene il gambo alla base e lasciateli con tutte le loro foglie. Allargateli alquanto perchè prendano bene il condimento il quale d'altro non deve essere composto che d'olio, pepe e sale. Collocateli ritti sulla gratella e, se occorre per tenerli fermi, infilzateli in uno stecco verso il gambo a due o tre insieme. Date loro un'altra untatina a mezza cottura e lasciateli sul fuoco finchè le foglie esterne non sieno bruciate.

263.bis – Carciofi seccati per l'inverno

Nelle città meridionali, dove i carciofi si trovano quasi in tutti i mesi dell'anno, è inutile prendersi il disturbo di seccarli, tanto più che tra il carciofo fresco e il secco la differenza è grande; ma fanno comodo in que' paesi dove, passata la stagione, più non si trovano.

Preparateli nel colmo della raccolta quando costano poco; però vanno scelti di buona qualità e giusti di

maturazione. Levate loro tutte le foglie coriacee, spuntateli, mondate un buon tratto del loro gambo e tagliateli in quattro spicchi recidendone il pelo, se qualcuno l'avesse. Via via che li tagliate gettateli nell'acqua fresca acidulata con aceto o limone onde non diventino neri e per lo stesso motivo metteteli al fuoco in un vaso di terra contenente acqua bollente alla quale sarà bene dare odore con un mazzetto di erbe aromatiche, come il pepolino, il bassilico, le foglie del sedano e simili. Dieci minuti di bollitura, od anche soli cinque se sono teneri, saranno sufficienti per cuocerli a metà. Scolateli e metteteli in un graticcio ad asciugare al sole; poi infilateli e finite di seccarli all'ombra in luogo ventilato. Possibilmente non teneteli tanto al sole onde non prendano odore di fieno. Quando si adoperano per fritto e per contorno agli umidi, si rammolliscono nell'acqua bollente.

264. - 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 30 grammi di burro intriso in una cucchiaiata non colma di farina e versate brodo, se occorre. Prima di mandarli in tavola legateli con due rossi d'uova sciolti in un po' di brodo. In questo modo riescono assai delicati.

265. - *Piselli alla francese II.*

Questa ricetta è più semplice e sbrigativa di quella precedente ma non è, però, così fine. Trinciate alquanta cipolla a fette sottilissime e mettetela al fuoco in una cazzaruola con un pezzo di burro. Quando sarà ben 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 indolciscono i piselli con un cucchiaino di zucchero; ma in caso che voleste seguire quest'esempio, mettetene poco perchè il dolce deve sembrar naturale e non messo ad arte. Quando li servite levate la lattuga.

266. - *Piselli col presciutto*

Lasciamo agl'Inglesi il gusto di mangiare i legumi lessati senza condimento o al più con un poco di burro; noi, popoli meridionali, abbiamo bisogno che il sapore delle vivande ecciti alquanto.

In nessun altro luogo ho trovato buoni i piselli come nelle trattorie di Roma, non tanto per l'eccellente qualità degli ortaggi di quel paese quanto perchè colà ai piselli si dà il grato sapore del presciutto affumicato. Avendo con qualche prova tentato d'indovinare come si preparino, se non ho raggiunto quella stessa bontà mi ci sono appressato, ed ecco come:

Dividete in due parti per il lungo, secondo la quantità dei piselli, una o due cipolle novelline e mettetele

al fuoco con olio e alquanto presciutto grasso e magro tagliato a piccoli dadi. Fate soffriggere finchè il presciutto sia raggrinzito: allora gettate dentro i piselli, conditeli con poco o punto sale e una presa di pepe; mescolate e finiteli di cuocere col brodo aggiungendovi un poco di burro.

Serviteli, o soli come piatto di legume, o per contorno; ma prima gettate via tutta la cipolla.

267. - Piselli colla carnesecca

I piselli vengono bene anche nella seguente maniera, ma gli antecedenti appartengono più alla cucina fine.

Mettete al fuoco un battutino di carnesecca, aglio, prezzemolo e olio; conditelo con poco sale e pepe e quando l'aglio avrà preso colore, buttate giù i piselli. Tirato che abbiano l'unto, finite di cuocerli con brodo o, in mancanza di questo, con acqua.

268. - Fave fresche in istufa

Prendete baccelli di fave grosse e granite; sgranatele e sbucciatele.

Tritate fine cipolla novellina, mettetela al fuoco con olio e quando comincia a rosolare, gettate nel soffritto presciutto grasso e magro tagliato a dadini. Dopo poco versate le fave, conditele con pepe e poco sale e quando avranno preso il condimento, aggiungete un grumolo o due, a seconda della quantità delle fave, di lattuga tagliati all'ingrosso e finite di cuocerle con brodo, se occorre.

269. - Pomodori ripieni

Prendete pomodori di mezzana grandezza e maturi, tagliateli in due parti eguali, levatene i semi, conditeli

con sale e pepe e riempite i buchi formati col seguente composto, in modo che sopravanzi e faccia la colma sulla superficie del pomodoro medesimo.

Fate un battutino con cipolla, prezzemolo e sedano, mettetelo al fuoco con un pezzetto di burro e quando avrà preso colore, versateci un pugnello di funghi secchi rammolliti e tritati finissimi: aggiungete un cucchiaio di pappa col latte, condite con sale e pepe e fate bollire alquanto, bagnando il composto col latte se occorre. Tolto dal fuoco aggiungete quando sarà tiepido, parmigiano grattato e un uovo oppure il rosso soltanto, se è sufficiente a rendere il composto non troppo liquido.

Preparati i pomodori in questa maniera cuoceteli in una teglia fra due fuochi con un po' di burro e olio insieme e serviteli per contorno a un arrosto qualunque o a una bistecca in gratella. Si possono fare più semplici con un battutino di aglio e prezzemolo mescolato con pangrattato, sale e pepe e conditi coll'olio quando sono nella teglia.

270. - Cavolfiore colla balsamella

I cavoli tutti, sieno bianchi, neri, gialli o verdi, sono figliuoli o figliastri di Eolo dio dei venti, e però coloro che il vento non possono sopportare devono rammentarsi che per essi queste piante sono vere *crocifere*, così chiamate perchè 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 spicchiettini e tiratela a sapore con burro, sale e pepe. Mettetela in un vassoio che regga al fuoco, buttateci sopra un pizzico scarso di parmigiano, copri-

tela tutta colla *balsamella* del N. 89 e rosolatene la superficie.

Servite questo cavolfiore caldo come tramesso o, meglio, accompagnato da un umido di carne o da un pollo lessato.

271. - Sauer-kraut I.

Non è questo il vero *sauer-kraut*, il quale bisogna lasciar fare ai tedeschi; è una pallida imitazione di quello, la quale però non riesce sgradevole come contorno ai coteghini, agli zamponi ed anche al lesso comune.

Prendete una palla di cavolo bianco, nettatela dalle foglie verdi a grosse costole e tagliatela in quattro spicchi cominciando dal gambo. Lavateli bene nell'acqua fresca e poi, con un coltello lungo ed affilato, tagliateli per traverso ben sottili come fareste pei taglierini. Ridotto il cavolo a questo modo, ponetelo in un vaso di terra con un pizzico di sale e versategli sopra acqua bollente fino a coprirlo. Quando sarà diaccio levatelo via strizzandolo bene, poi rimettetelo nel vaso asciutto con un dito di aceto forte mescolato in un bicchier d'acqua fresca. Se la palla di cavolo sarà molto grossa raddoppiate la dose. Lasciatelo in infusione diverse ore, tornate a strizzarlo bene e mettetelo a cuocere nella seguente maniera:

Pestate fine una fetta proporzionata di presciutto grasso o di carnesecca e mettetela con un pezzetto di burro in una cazzaruola; quando avranno soffritto un poco, gettatevi il cavolo e tiratelo a cottura con brodo di coteghino o di zampone, se questi sono insaccati di fresco e non troppo piccanti. Prima di servirlo assaggiatelo se sta bene di aceto, il quale deve leggermente sentirsi, e di sale.

A proposito di salumi, in qualche provincia d'Italia, avendo il popolo preso la cattiva abitudine delle abbondanti e frequenti libazioni a Bacco, si è guasto il senso del palato; per conseguenza i pizzicagnoli dovendo uniformarsi a un gusto pervertito, impinzano le carni porcine di sale, di pepe e di droghe piccanti formando la disperazione de' bongustai che le aggradirebbero leggiere di condimento e di sapor delicato come quelle, ad esempio, della ditta F.lli Lasagni successori di Girolamo Prampolini e C.i di Reggio Emilia, dalla quale io mi servo; la nomino senza l'intenzione di far torto ad altri, che forse lavoreranno egualmente bene, ma che io non conosco.

272. - Sauer-kraut II.

Può servire per contorno ai coteghini e al lesso come quello del numero precedente.

Prendete una palla di cavolo cappuccio o verzotto, tagliatela a listarelle della larghezza di un centimetro circa e tenetela in molle nell'acqua fresca. Levatelo dall'acqua senza spremerlo e pigiatelo in una cazzaruola che porrete al fuoco per fargli far l'acqua, che poi scolerete strizzandolo col mestolo. Fate un battuto con un quarto di una grossa cipolla, un po' di carnesecca tritata fine, e un pezzetto di burro: quando avrà preso colore versate il cavolo anzidetto con un pezzo di carnesecca intera tramezzo, che poi leverete, e conditelo con sale e pepe. Fatelo bollire adagio, bagnandolo con brodo per tirarlo a cottura, e per ultimo aggiungete un poco d'aceto e un cucchiaino di zucchero, ma in modo che l'aceto si faccia appena sentire.

273. - Broccoli o talli di rape alla fiorentina

I broccoli di rapa non sono altro che le foglie o le messe delle rape, le quali soglionsi tagliare in cesto con un poco di rapa attaccata.

È un erbaggio dei più sani, usatissimo in Toscana; ma per la sua insipidezza e sapore amarognolo non è apprezzato in altre parti d'Italia, e nè anche portato sulla mensa del povero.

Nettate i broccoli dalle foglie più dure, lessateli, strizzateli dall'acqua e tagliateli all'ingrosso. Tritate due o tre spicchi d'aglio o lasciateli interi e, preso che abbiano colore con olio abbondante in padella, gettateci i broccoli, conditeli con sale e pepe, rimestateli spesso e lasciateli soffrigger molto. Possono servirsi per contorno al lesso o anche per mangiarli soli.

Se non vi piacciono così, lessateli, conditeli con olio e aceto. Nel febbraio e nel marzo si mettono in vendita i talli di questa pianta che sono teneri e delicati.

Nei paesi ove l'olio non è perfetto si può supplire col lardo.

274. - Cavolo ripieno

Prendete una grossa palla di cavolo cappuccio o verzotto, nettatela dalle foglie dure della superficie, pareggiatele il gambo e datele mezza cottura in acqua salata. Mettetela capovolta a scolare, poi aprite le foglie ad una ad una fino al grumolo di mezzo e sul medesimo versate il ripieno; tirategli sopra tutte le foglie per benino, chiudetelo tutto e fategli una legatura in croce.

Il ripieno potete farlo con vitella di latte stracottata sola, od unita a fegatini e animelle il tutto tritato fine.

Per aggraziare e render delicato il composto aggiungete un poco di *balsamella*, un pizzico di parmigiano, un rosso d'uovo e l'odore di noce moscata. Terminate di cuocere il cavolo nel sugo del detto stracotto, aggiungendovi un pezzetto di burro, con fuoco leggiero sotto e sopra.

Non volendo riempire il cavolo intero si possono riempir le foglie più larghe ad una ad una avvolgendole sopra sè stesse a guisa di tanti rocchi.

Alla *balsamella* può supplire una midolla di pane inzuppata nel brodo o nel sugo.

275. - *Cavolo per contorno*

Prendete una palla di cavolo cappuccio o verzotto, tagliatela in croce dalla parte del gambo per formarne quattro parti ed ognuna di queste tagliatela a piccoli spicchi. Tenetelo in molle nell'acqua fresca, e scottatelo in acqua salata e, tolto dal fuoco, scolatelo bene senza strizzarlo.

Fate un battuto di presciutto e cipolla e mettetelo al fuoco con un pezzo di burro. Quando la cipolla avrà preso il rosso fermatela con un ramaiuolo di brodo, fate bollire un poco e poi passate il sugo. In questo sugo rimettete il cavolo con un pezzetto di presciutto, conditelo con pepe e poco sale e fatelo bollire adagio per terminare di cuocerlo.

Levate il presciutto e mandatelo in tavola per contorno al lesso.

276. - *Cavolo nero per contorno*

Levategli le costole dure, lessatelo e tritatelo fine. Se non avete sugo di carne fate un battutino di presciutto e cipolla, mettetelo al fuoco con un pezzetto di

burro e quando la cipolla sarà ben rosolata, bagnatela con un gocciolo di brodo e passate il sugo formatosi. In esso gettate il cavolo, conditelo con pepe, poco o punto sale, aggiungete un altro pezzetto di burro e altro brodo, se occorre, e servitelo per contorno al lesso e al coteghino.

Alcuni usano di arrostire fette di pane grosse un dito, di strofinarle coll'aglio, d'intingerle appena nell'acqua in cui ha bollito il cavolo nero, ponendoci sopra il cavolo stesso, ancora caldo, e condendolo con sale, pepe, olio e aceto. Questo che chiamasi a Firenze *cavolo con le fette*, è un piatto da Certosini o da infliggersi per penitenza a un ghiottone.

277. - *Finocchi colla balsamella*

Prendete finocchi polputi, nettateli dalle foglie dure, tagliateli a piccoli spicchi, lavateli e scottateli nell'acqua salata. Metteteli a soffriggere nel burro e quando l'avranno succhiato, tirateli a cottura intera col latte. Assaggiateli se stanno bene a sale, poi levateli asciutti e poneteli in un vassoio che regga al fuoco. Spolverizzateli di parmigiano e copriteli di *balsamella*. Rosolateli col fuoco sopra e serviteli col lesso e coll' umido.

278. - *Patate alla sauté*

Che vuol dire, in buon italiano, patate rosolate nel burro. Sbucciate le patate crude e tagliatele a fette sottili che porrete al fuoco in una teglia col burro, condendole con sale e pepe. Si addice molto il metterle sotto la bistecca quando questa si manda in tavola. Si possono anche friggere in padella coll'olio nella seguente maniera. Se sono patate novelline non occorre sbucciarle ma basta strofinarle con un canovaccio ru-

vido. Tagliatele a fettine sottilissime e lasciatele nell'acqua fresca per un'ora circa; poi asciugatele bene fra le pieghe di un asciugamano e infarinatele. Avvertite di non bruciarle e salatele dopo cotte.

279. - *Patate tartufate*

Tagliate a fette sottili delle patate già mezzo lessate e ponetele a suoli in una tegliettina, intramezzate da tartufi, anch'essi a fette sottili, e da parmigiano grattato. Aggiungete qualche pezzetto di burro, sale e pepe, e quando cominciano a grillettare, annaffiatele con brodo. Prima di ritirarle dal fuoco spremete sulle medesime un po' d'agro di limone e servitele calde.

280. - *Passato di patate*

Oramai in Italia se non si parla barbaro, trattandosi specialmente di mode e di cucina, nessun 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 perchè si affinino.

La cottura delle patate si conosce bucandole con uno stecco appuntato che deve passare da parte a parte liberamente.

281. - *Tortino di patate*

Questo piatto può servir per tramesso o solo o in compagnia di coteghini e zamponi come il precedente.

Patate belle, grosse, farinacee, grammi 500.
Burro, grammi 50.
Latte buono o panna mezzo bicchiere.
Parmigiano grattato due cucchiaiate.
Uova, N. 2.
Sale quanto basta.

Eseguita che avrete la stessa fattura del num. precedente lasciatele diacciare ed aggiungete il parmigiano e le uova.

Prendete un piatto di rame da pasticcio o una teglia proporzionata, ungetela col burro, spolverizzatela di pangrattato fine e versate in essa il composto dopo averlo ben mescolato. Dategli la forma di una schiacciata alta un dito o un dito e mezzo e ponetelo sotto il forno da campagna per rosolarlo. Servitelo caldo dalla parte sottostante che, essendo stata aderente al pangrattato, avrà preso un bel colore dorato. In vece di un tortino grande potete farne molti dei piccoli, od anche, per dar loro una forma elegante, porre il composto negli stampini.

282. - *Spinaci per contorno*

Lo spinacio è un erbaggio salubre, rinfrescante, emolliente, alquanto lassativo e di facile digestione quando è tritato.

Dopo averli lessati e tritati fini colla lunetta si possono cucinare gli spinaci in questi diversi modi:

1° Con solo burro, sale e pepe aggiungendo un poco di sugo di carne se lo avete o qualche cucchiaiata di brodo od anche panna;

2° Con un piccolissimo soffritto di cipolla tritata fine e tirato col burro;

3° Con solo burro, sale e pepe come i primi, aggiungendo un pizzico di parmigiano, però in quantità tale che non si avverta;

4° Con burro, un gocciolo d'olio appena e sugo di pomodoro o conserva.

283. - Spinaci di magro all'uso di Romagna

Lessateli con poc'acqua, spremeteli bene e metteteli in umido con un soffritto di olio, aglio, prezzemolo, sale e pepe lasciandoli interi ed aggraziandoli con una presa di zucchero e alcuni chicchi di uva secca a cui sieno stati levati i semi.

284. - Sparagi

Per dare agli sparagi aspetto più bello, raschiate con un coltello la parte bianca prima di cuocerli, pareggiatene la estremità e, perchè restino verdi salate l'acqua, immergendoli quando bolle forte e facendo vento onde il bollore riprenda subito. La cottura è al suo punto allorchè gli sparagi cominciano a piegare il capo; ma accertatevi meglio colle dita se cedono a una giusta pressione, essendo bene che sieno piuttosto poco che troppo cotti. Levateli colla mestola forata e gettateli nell'acqua fresca, ma levateli subito per servirli caldi come i più li desiderano.

Questo erbaggio prezioso non solo per le sue qualità diuretiche e digestive quanto per l'alto prezzo a cui si vende, lessato che sia si può preparare in diverse maniere, ma la più semplice e la migliore è quella comune di condirli con olio finissimo e aceto o agro di limone. Nonostante, per variare, eccovi altri

modi di prepararli. Metteteli interi a soffriggere alquanto con la parte verde nel burro o soltanto versatelo sopra liquefatto e conditeli con sale, pepe e un pizzico assai scarso di parmigiano; oppure dividete la parte verde dalla bianca e, prendendo un piatto che regga al fuoco, disponeteli in questa guisa: spolverizzatene il fondo con parmigiano grattato e distendeteci sopra le punte degli sparagi le une accosto alle altre, conditele con sale, pepe, parmigiano grattato e pezzetti di burro; fate un altro suolo di sparagi e conditeli nella stessa maniera proseguendo finchè ne avrete; ma andate scarsi a condimento onde non riescano nauseanti. Gli strati degli sparagi incrociateli come un fitto graticolato, metteteli sotto al fuoco, per scioglierne il condimento, e serviteli caldi.

Se avete sugo di carne lessateli a metà e tirateli a cottura con quello, aggiungendo un poco di burro e una leggiera fioritura di parmigiano.

In un fritto misto potete anche servirvi delle punte verdi degli sparagi avvolgendole nella pastella N. 100.

Altri e diversi modi di prepararli vengono indicati nei libri di cucina; ma il più sovente riescono intrugli non graditi dai buongustai. Nonostante vi noterò la salsa del N. 79, che può piacere, se è mandata càlda in tavola in una salsiera a parte, per condire con essa tanto gli sparagi quanto i carciofi tagliati in quarti e lessati.

Il cattivo odore prodotto dagli sparagi si può convertire in grato olezzo di viola-mammola, versando nel vaso da notte alcune goccie di trementina.

285. - Sformato di zucchini passati

Zucchini, grammi 600.
Parmigiano, grammi 40.
Uova, N. 4.

Fate un battuto con un quarto di cipolla, sedano, carota e prezzemolo. Mettetelo al fuoco con olio e quando avrà preso colore versate gli zucchini tagliati a tocchetti, conditi con sale e pepe. Allorchè saranno rosolati tirateli a cottura con acqua, passateli asciutti dallo staccio ed aggiungete il parmigiano e le uova.

Fate una *balsamella* con grammi 60 di burro, due cucchiaiate di farina e 4 decilitri di latte. Mescolate ogni cosa insieme e servendovi di uno stampo liscio e bucato, cuocetelo a bagno maria.

Sformatelo caldo, riempite il vuoto con un umido delicato e servitelo.

Questa dose potrà bastare per otto o dieci persone.

286. - Sformato di funghi

Tutte le qualità di funghi possono fare al caso; ma io ritengo che i porcini sieno da preferirsi, esclusi però i grossissimi. Nettateli bene dalla terra e lavateli, poi tritateli minuti alla grossezza di un cece o anche meno. Metteteli al fuoco con burro, sale e pepe e quando avranno soffritto alquanto, tirateli a cottura con sugo di carne. Ritirati dal fuoco, legateli con *balsamella*, uova e parmigiano e assodate il composto a bagno maria.

Grammi 600 di funghi in natura con cinque uova faranno uno sformato bastante per dieci persone.

Servitelo caldo e per tramesso.

287. - Cavolo verzotto per contorno

Lessatelo a metà, strizzatelo dall' acqua, tritatelo colla lunetta e mettetelo al fuoco con burro e latte per tirarlo a cottura e salatelo. Quando sarà ben cotto unite al medesimo della *balsamella* piuttosto soda, la

quale 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 lesso o a un umido di carne, e vedrete che piacerà molto per la sua delicatezza.

PIATTI DI PESCE

288. - Cacciucco

Cacciucco! Lasciatemi far due chiacchiere su questa parola la quale forse non è intesa che in Toscana e sulle spiaggie del Mediterraneo, per la ragione che ne' paesi che costeggiano l'Adriatico è sostituita dalla voce *brodetto*. A Firenze, invece, il brodetto è una minestra che s'usa per Pasqua d'uova, cioè una zuppa di pane in brodo, legata con uova frullate ed agro di limone. La confusione di questi e simili termini fra provincia e provincia, in Italia, è tale che poco manca a formare una seconda Babele.

Dopo l'unità della patria mi sembrava logica conseguenza il pensare all'unità della lingua parlata, che pochi curano e molti osteggiano, forse per un falso amor proprio e forse anche per la lunga e inveterata consuetudine ai proprii dialetti.

Tornando al cacciucco dirò che questo, naturalmente, è un piatto in uso più che altrove nei porti di mare, ove il pesce si trova fresco e delle specie occorrenti al bisogno. Ogni pescivendolo è in grado d'indicarvi le qualità che meglio si addicono a un buon cacciucco; ma buono quanto si voglia è sempre un cibo assai grave e bisogna guardarsi dal farne una scorpacciata.

Per grammi 700 di pesce trinciate fine mezza cipolla e mettetela a soffriggere con olio, prezzemolo e due spicchi d'aglio intero. Appena che la cipolla avrà preso colore aggiungete grammi 300 di pomodoro a pezzi, o conserva, e condite con sale e pepe. Cotti che sieno i pomodori versate sui medesimi un dito d'aceto, se è forte e due se è debole, diluito in un buon bicchier d'acqua. Lasciate bollire ancora per qualche minuto, poi gettate via l'aglio e passate il resto spremendo bene. Rimettete al fuoco il succo passato, insieme col pesce che avrete in pronto come sarebbero, parlando dei più comuni, sogliole, triglie, palombo, ghiozzi, *canocchie,* che in Toscana chiamansi *cicale,* ed altre varietà della stagione, lasciando interi i pesci piccoli e tagliando a pezzi i grossi. Assaggiate se sta bene il condimento; ma in ogni caso non sarà male aggiungere un po' d'olio tenendosi piuttosto scarsi nel soffritto. Giunto il pesce a cottura e fatto il cacciucco, si usa portarlo in tavola in due vassoi separati; in uno il pesce asciutto, nell'altro tante fette di pane, grosse un dito, quante ne può intingere il succo che resta.

Il pesce, se è fresco, ha l'occhio vivace e lucido; lo ha pallido ed appannato, se non è fresco. Un altro indizio della sua freschezza è il color rosso delle branchie; ma queste potendo essere state colorite ad arte col sangue, toccatele con un dito e portatevelo al naso, l'odore vi farà la spia. Un altro carattere del pesce fresco è la sodezza delle carni, perchè se sta molto nel ghiaccio diventa frollo e morbido al tatto.

289. - Pesce al piatto

Ritengo che il pesce, per essere alimento poco nutritivo, fosse più igienico usarlo promiscuamente alla carne anzichè cibarsi esclusivamente di esso ne' giorni

magri, ammenochè non vi sentiste il bisogno di equilibrare il corpo per ripienezza di cibi troppo succulenti. Di più il pesce, in ispecie i così detti frutti di mare e i crostacei per la quantità notabile d'idrogeno e di fosforo che contengono sono eccitanti e non sarebbero indicati per chi vuol vivere in continenza.

Meglio è il servirsi per questo piatto di qualità diverse di pesce minuto; ma si può cucinare nella stessa maniera anche il pesce a taglio in fette sottili. Quando io l'ho fatto di sogliole e triglie ho diviso le prime in tre parti. Dopo che avrete nettato, lavato e asciugato il pesce, ponetelo in un vaso di metallo o di porcellana che regga al fuoco e conditelo con un battuto d'aglio e prezzemolo, sale e pepe, olio, agro di limone e vino bianco buono.

Ponete in fondo metà del battuto, con un po' d'olio, distendetegli sopra il pesce, e poi, versando dell'altro olio e il resto degli ingredienti, fate che il pesce vi sguazzi entro. Cuocetelo con fuoco sotto e sopra; se il vassoio è di porcellana posatelo sulla cinigia.

Non è piatto difficile a farsi e però vi consiglio a provarlo, persuaso che ve ne troverete contenti.

290. - Pesce marinato

Sono parecchie le specie de' pesci che si possono marinare; ma io do la preferenza alle sogliole e all'anguilla grossa. Se trattasi di sogliole friggetele prima nell'olio e salatele: se di anguilla tagliatela a pezzi lunghi mezzo dito all'incirca e senza spellarli, cuoceteli in gratella o allo spiedo. Quando hanno gettato il grasso, date loro un'untatina coll'olio e conditeli con sale e pepe.

Prendete una cazzaruola e in essa versate, in proporzione del pesce, aceto, sapa (che qui ci sta come

il cacio su' maccheroni), foglie di salvia intere, pinoli interi, uva passolina, qualche spicchio d'aglio tagliato in due per traverso e del candito a pezzettini. Mancandovi la sapa supplite collo zucchero e assaggiate per correggere il sapore dell'aceto con un po' d'acqua, se fosse di troppa forza. Fate che questo composto alzi il bollore e poi versatelo sopra il pesce che avrete collocato in un tegame di terra, disteso in modo che il liquido lo investa da tutte le parti. Fategli spiccare un'altra volta il bollore col pesce dentro, poi coprite il vaso e riponetelo.

Quando lo servite in tavola prendetene quella quantità che vi abbisogna con un poco del suo intinto, unendovi anche porzione degli ingredienti che vi sono. Se col tempo il pesce prosciugasse, rinfrescatelo con un altro poco di marinato. Anche l'anguilla *scorpionata* che viene in commercio, potete prepararla in questa maniera.

291. - 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 garofani, pezzi di sedano e di carota, prezzemolo e due o tre fettine di limone.

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 barbebietole cotte nell'acqua se piccole, o in forno se grosse, di patate lesse, tanto le une che le altre tagliate a fette sottilissime perchè prendano meglio il condimento; unite, infine, qualche spicchio di uova sode.

Non facendogli il contorno potete servirlo con le salse dei Numeri 83, 84 e 86.

292. - Pesce col pangrattato

Questo piatto, che può servire anche di tramesso, si fa specialmente quando rimane del pesce lessato di qualità fine.

Tagliatelo a pezzetti, nettatelo bene dalle spine e dalle lische, poi ponetelo nella *balsamella* N. 89 e dategli sapore con sale quanto basta, parmigiano grattato e tartufi tagliati fini. Mancandovi questi ultimi, servitevi di un pizzico di funghi secchi rammolliti. Poi prendete un vassoio che regga al fuoco, ungetelo col burro e spolverizzatelo di pangrattato; versateci il composto e copritelo con un sottile strato pure di pangrattato. Per ultimo mettete sul mezzo del colmo un pezzetto di burro, rosolatelo al forno di campagna e servitelo caldo.

293. - Rotelle di palombo in salsa

Il palombo (*Mustelus*) è un pesce della famiglia degli squali ossia de' pesci cani, e perciò in alcuni paesi il palombo si chiama pesce cane. Questa spiegazione serve per chi non sapesse cosa è il palombo.

Prendete rotelle di palombo grosse mezzo dito; se le lavate asciugatele dopo in un canovaccio, spellatele con un coltello che tagli bene, conditele con sale e pepe e tenetele per diverse ore in infusione nell'uovo frul-

lato. Friggetele nell'olio, ma prima copritele di pangrattato rituffandole per due volte nell'uovo.

Ora fate la salsa componendola nella seguente maniera:

Prendete una teglia o un tegame largo ove possano star distese e nel medesimo ponete olio in proporzione, un pezzetto di burro intriso bene nella farina, la quale serve per legare la salsa, un pizzico di prezzemolo tritato, sugo di pomodoro, oppure conserva diluita coll' acqua e una presa di sale e pepe. Quando questa salsa avrà soffritto un poco sul fuoco, mettete nella medesima le rotelle di palombo fritte, voltatele dalle due parti ed aggiungete acqua onde la salsa riesca liquida. Levatele dal fuoco, spargete sulle medesime un poco di parmigiano grattato e mandatele in tavola ove saranno lodate.

294. - Sogliole in gratella

Quando le sogliole (*Solea vulgaris*) sono grosse meglio è cuocerle in gratella e condirle col lardo invece dell'olio: acquistano in questo modo un gusto più grato.

Sbuzzatele, raschiatene le scaglie, lavatele e poi asciugatele bene. Dopo spalmatele leggermente di lardo vergine diaccio e che non sappia di rancido; conditele con sale e pepe ed involtatele nel pangrattato. Sciogliete in un tegamino un altro poco di lardo ed ungetele con una penna anche quando le rivoltate sulla gratella.

Le sogliole per friggere, quando sono grosse, si possono spellare da ambedue le parti o anche solo dalla parte scura, infarinandole e tenendole nell'uovo per qualche ora, prima di gettarle in padella.

Una singolarità di questo pesce, meritevole di essere menzionata, è che egli nasce, come tutti gli animali bene architettati, con un occhio a destra ed uno a si-

nistra; ma a un certo periodo della sua vita l'occhio che era nella parte bianca cioè a sinistra si trasporta a destra e si fissa come quell'altro nella parte scura. Le sogliole e i rombi nuotano collocati sul lato cieco.

295. - Triglie col prosciutto

Non è sempre vero il proverbio: *Muto come un pesce,* perchè 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 natatoia.

Le triglie più grosse e saporose sono quelle di scoglio; ma per cucinarle in questa maniera, possono servire triglie di mezzana grandezza. 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 presciutto grasso e magro larghe come le triglie e in quantità eguale 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 presciutto fra l'una e l'altra, spargendovi sopra altre foglie di salvia.

Per ultimo versateci sopra il condimento rimasto nel piatto e cuocetele fra due fuochi. Se volete che questo piatto riesca più signorile, levate la spina alle triglie aprendole dalla parte davanti e richiudendole dopo.

296. - *Triglie alla livornese*

Fate un battutino con aglio, prezzemolo e un pezzo di sedano; mettetelo al fuoco con un po' d'olio e quando l'aglio avrà preso colore, gettate sul medesimo pomodori a pezzi e condite con sale e pepe. Lasciate che i pomodori cuocino bene, rimestateli spesso e passatene il sugo.

Versate un velo d'olio in un tegame o in una teglia, distendeteci sopra le triglie, conditele con sale e pepe e quando l'olio comincia a grillettare, copritele col detto sugo di pomodoro e cuocetele. Se le triglie sono piccole non hanno bisogno d'esser voltate e se il vaso dove hanno bollito non è troppo decente prendetele su a una a una per non romperle e collocatele in un vassoio.

Poco prima di levarle dal fuoco fioritele leggermente di prezzemolo tritato.

297. - *Tonno fresco coi piselli*

Il tonno, pesce della famiglia degli sgombri, è proprio del bacino mediterraneo. In certe stagioni abita le parti più profonde del mare, in altre invece si accosta alle spiaggie, ove ha luogo la pesca che riesce abbondantissima. La sua carne, per l'oleosità che contiene, rammenta quella del maiale, e perciò non è di facile digestione. Si vuole che si trovino dei tonni il cui peso raggiunga fino i 500 chilogrammi. La parte più tenera e delicata di questo pesce è la pancia, che in Toscana chiamasi *sorra*.

Tagliatelo a fette grosse mezzo dito e mettetelo al fuoco, sopra a un abbondante soffritto d'aglio, prezzemolo e olio, quando l'aglio comincia a prender colore.

Conditelo con sale e pepe, voltate le fette dalle due parti e, a mezza cottura, aggiungete sugo di pomodoro o conserva sciolta nell'acqua. Cotto che sia levatelo asciutto e nel suo sugo cuocete i piselli, poi rimettetelo sopra i medesimi per riscaldarlo, e mandatelo in tavola con questo contorno.

298. - Tonno in gratella

Tagliatelo a fette come il precedente, ma preferite la *sorra*, conditelo con olio, sale e pepe; involgetelo nel pangrattato e cuocetelo, servendolo con spicchi di limone.

299. - Acciughe fritte

Se volete dare più bell'aspetto alle acciughe e alle sardine fritte, dopo aver levata loro la testa e averle infarinate, prendetele a una a una per la coda, immergetele nell'uovo sbattuto e ben salato poi di nuovo nella farina, e buttatele in padella nell'olio a bollore. Meglio ancora se, essendo grosse, le aprite per la schiena incidendole con un coltello di taglio fine e levate loro la spina, lasciandole unite per la coda.

300. - Acciughe alla marinara

Questo piccolo pesce dalla pelle turchiniccia e quasi argentata, conosciuto sulle spiaggie dell'Adriatico col nome di *sardone*, differisce dalla sarda o sardella in quanto che questa è stiacciata mentre l'acciuga è rotonda e di sapor più gentile. Ambedue le specie appartengono alla stessa famiglia, e quando son fresche, ordinariamente si mangiano fritte. Le acciughe però sono più appetitose in umido con un battutino d'aglio,

prezzemolo, sale, pepe e olio; quando sono cotte si aggiunge un po' d'acqua mista ad aceto.

Già saprete che i pesci turchini sono i meno digeribili fra le specie vertebrate.

301. - Totani in gratella

I totani (*Loligo*) appartengono all'ordine de' cefalopodi e sono conosciuti nel littorale adriatico col nome di *calamaretti*. Siccome quel mare li produce piccoli, ma polputi e saporiti, cucinandoli fritti sono giudicati dai buongustai un piatto eccellente. Il Mediterraneo, messe a confronto le stesse specie, dà pesce più grosso, ed ho visto de'totani dell'apparente peso di grammi 200 a 300; ma non sono così buoni. Questi, anche tagliati a pezzi, riuscirebbero duri in frittura, quindi meglio è cuocerli in gratella ripieni. È un pesce che racchiude nell' interno una lamina allungata e flessibile, la *penna*, ch' altro non è se non un rudimento di conciglia che va levato prima di riempirlo.

Tagliate al totano i tentacoli, che sono le sue braccia, lasciandogli il sacco e la testa e tritateli colla lunetta insieme con prezzemolo e pochissimo aglio. Mescolate questo battutino con molto pangrattato, conditelo con olio, pepe e sale, servendovi di tal composto per riempire il sacco del pesce, e per chiudere la bocca del detto sacco infilzatela con uno stecchino che poi leverete. Conditelo con olio, pepe e sale e cuocetelo, come si è detto, in gratella.

302. - Cicale ripiene

Non crediate che voglia parlarvi delle cicale che cantano su per gli alberi; intendo dire invece di quel

crostaceo, squilla (*Squilla mantis*), tanto comune nell'Adriatico e colà cognito col nome di *cannocchia*.

È un crostaceo sempre gustoso a mangiarsi; ma migliore assai quando in certi mesi dell'anno, dal febbraio all'aprile, se non isbaglio, è più polputo del solito, e racchiude allora un cannello rosso lungo il dorso, detto volgarmente *cera*, il quale non è altro che il ricettacolo delle uova di quel pesce. È buono lesso, entra con vantaggio, tagliato a pezzi, nella composizione di un buon cacciucco ed eccellente è in gratella, condito con olio, pepe e sale; se lo aggradite anche più appetitoso, dopo avergli tagliate colle forbici le molte pinne ventrali e le zampe, sparatelo lungo la schiena, riempitelo con un battutino di pangrattato, prezzemolo e odore d'aglio e condite tanto il ripieno che il pesce con olio, pepe e sale.

303. - *Anguille alla fiorentina*

L'*anguilla vulgaris* è un pesce alquanto singolare. Per quanto lo si sia studiato non si è riesciti ancora a distinguerne il sesso. L'anguilla comune abita le acque dolci; ma per generare ha bisogno di scendere in mare. Questa discesa, che chiamasi la *calata*, ha luogo nelle notti oscure e principalmente nelle burrascose dei mesi di ottobre, novembre e dicembre e n'è allora più facile ed abbondante la pesca.

Le anguille neonate, appena grandi poco più di uno spillo, lasciano il mare ed entrano nelle paludi o nei fiumi verso la fine di gennaio e in febbraio e in questo ingresso, che dicesi la *montata*, vengono pescate alla foce de' fiumi in gran quantità col nome di *cieche* e la piscicoltura se ne giova per ripopolare con esse gli stagni ed i laghi, nei quali, non avendo comunicazione colle acque salse del mare, non si potrebbero ripro-

durre. L'anguilla, per la conformazione speciale delle sue branchie, a semplice fessura, per la sua forma cilindrica e per le squame assai minute e delicate può vivere molto tempo fuori dell'acqua; ma ogni qual volta si sono incontrate a strisciar sulla terra, il che avviene specialmente di notte, si sono viste proceder sempre nella direzione di un corso d'acqua per tramutarsi forse da un luogo all'altro.

Prendete anguille di mezzana grandezza, sbuzzatele e spellatele praticando una incisione circolare sotto alla testa, che terrete ferma con un canovaccio onde non isgusci per l'abbondante mucosità di questo pesce, e tirate giù la pelle che verrà via tutta intera. Allora tagliatela a pezzi lunghi un dito o poco meno; poi conditeli con olio sale e pepe, lasciandoli stare per un'ora o due.

Per cuocerli servitevi di una teglia o di nn tegame di ferro, copritene il fondo con un velo d'olio, due spicchi d'aglio interi e foglie di salvia; fate soffriggere per un poco e, presi i pezzi dell'anguilla uno alla volta, involgeteli nel pangrattato e disponeteli nel tegame uno accosto all'altro versando lor sopra il resto del condimento. Cuoceteli fra due fuochi e quando avranno preso colore, versate nel tegame un gocciolo d'acqua.

La carne di questo pesce, assai delicato e gustoso, riesce alquanto indigesta per la sua soverchia oleosità.

304. - Telline o arselle in salsa d'uovo

Le arselle non racchiudono sabbia come le telline e però a quelle basta una buona lavatura nell'acqua fresca. Tanto le une che le altre mettetele al fuoco con un soffritto d'aglio, olio, prezzemolo e una presa di pepe, scuotetele e tenete coperto il vaso onde non si prosciughino. Levatele quando saranno aperte ed

aggraziatele con la seguente salsa: uno o più rossi d'uovo, secondo la quantità, agro di limone, un cucchiaino di farina, brodo e un po' di quel sugo uscito dalle telline. Cuocetela ad uso crema e versatela sulle medesime quando le mandate in tavola.

305. - Arselle o telline alla livornese

Fate un battutino di cipolla e mettetelo al fuoco con olio e una presa di pepe. Quando la cipolla avrà preso colore unite un pizzico di prezzemolo tritato non tanto fine e dopo poco gettatevi le arselle o le telline con sugo di pomodoro o conserva. Scuotetele spesso e quando saranno aperte, versatele sopra a fette di pane arrostito preparate avanti sopra un vassoio.

Le arselle cucinate in questa maniera sono buone; ma, a gusto mio, sono inferiori a quelle del numero precedente.

306. - Tinche alla sauté

Questo pesce (*Tinca vulgaris*) della famiglia dei ciprinoidi, ossia dei carpi, benchè si trovi anche ne' laghi e ne' fiumi profondi, abita di preferenza, come ognun sa, le acque stagnanti dei paduli; ma ciò che ignorasi forse da molti si è che esso, nonchè il carpio, offrono un esempio della ruminazione fra i pesci. Il cibo arrivato nel ventricolo è rimandato nella faringe con movimenti antiperistaltici e dai denti faringei, speciali a quest'uso, ulteriormente sminuzzato e triturato.

Prendete tinche grosse (nel mercato di Firenze vendonsi vive e sono, nella loro inferiorità fra i pesci, delle migliori), tagliate loro le pinne, la testa e la coda; apritele per la schiena, levatene la spina e le lische e dividetele in due parti per il lungo. Infarinatele, poi

tuffatele nell' uovo frullato, che avrete prima condito con sale e pepe; involgetele nel pangrattato, ripetendo per due volte quest' ultima operazione.

Cuocetele nella *sautè* col burro e servitele in tavola con spicchi di limone e con un contorno di funghi fritti, alla loro stagione.

307. - Pasticcio di magro

Mancherei a un dovere di riconoscenza se non dichiarassi che parecchie ricette del presente volume le devo alla cortesia di alcune signore e specialmente della signora Rosina Mosquera che mi favorì anche questa la quale, benchè in apparenza accenni a un vero e proprio *pasticcio*, alla prova è riuscita degna di figurare, in un pranzo qualunque, se eseguita a dovere.

Vorrei che, per la domestica felicità, molte più fossero le donne somiglianti alla detta signora la quale, oltre al tener bene ordinata e sempre pulita come uno specchio la casa sua, sa da buona massaia dirigere con abilità la cucina.

Un pesce del peso di grammi 300 a 350.
Riso, grammi 200.
Funghi freschi, grammi 150.
Piselli verdi, grammi 300.
Pinoli tostati, grammi 50.
Burro, quanto basta.
Parmigiano, idem.
Carciofi, N. 6.
Uova, N. 2.

Cuocete il riso con grammi 40 di burro e un quarto di cipolla tritata, salatelo, e quando è cotto legatelo con le dette uova e grammi 30 di parmigiano.

Fate un soffritto con cipolla, burro, sedano, carota e prezzemolo e in esso cuocete i funghi tagliati a fette,

i piselli, e i carciofi tagliati a spicchi e mezzo lessati. Tirate queste cose a cottura con qualche cucchiaiata d'acqua calda e conditele con sale, pepe e grammi 50 di parmigiano grattato quando le avrete ritirate dal fuoco.

Fate cuocere il pesce, che può essere un muggine, un ragno o anche pesce da taglio, in un soffritto di olio, aglio, prezzemolo, sugo di pomodoro o conserva, e conditelo con sale e pepe. Levate il pesce, passate il suo intinto e in questo sciogliete i pinoli che prima avrete abbrustoliti e pestati. Togliete al pesce la testa, la spina e le lische, tagliatelo a pezzetti, rimettetelo nel suo intinto e unitevi ogni cosa meno che il riso.

Ora che gli elementi del pasticcio sono tutti pronti fate la pasta per rinchiudervelo, di cui eccovi le dosi:

Farina, grammi 400.
Burro, grammi 80.
Uova, N. 2.
Vino bianco o Marsala, due cucchiai.
Sale un pizzico.

Prendete uno stampo qualunque, ungetelo col burro e foderatelo colla detta pasta tirata a sfoglia; poi riempitelo versandovi prima la metà del riso, indi tutto il ripieno e sopra al ripieno il resto del riso, ricoprendolo alla bocca colla stessa pasta. Cuocetelo al forno, sformatelo e servitelo tiepido o freddo.

Eseguito nelle dosi indicate basterà per 12 persone.

308. - Ranocchi in umido

Il modo più semplice è di farli con un soffritto di olio, aglio e prezzemolo, sale e pepe, e quando sono cotti, agro di limone. Alcuni invece del limone, usano il sugo di pomodoro, ma il primo è da preferirsi.

309. - Ranocchi alla fiorentina

Togliete i ranocchi dall'acqua fresca dove li avrete posti dopo averli tenuti per un momento appena nell'acqua calda se sono stati uccisi d'allora. Asciugateli bene fra le pieghe di un canovaccio e infarinateli. Ponete una teglia al fuoco con olio buono e quando questo comincia a grillettare buttate giù i ranocchi: conditeli con sale e pepe rimuovendoli spesso perchè si attaccano facilmente. Quando saranno rosolati da ambedue le parti versate sui medesimi delle uova frullate, condite anch'esse con sale e pepe e sugo di limone piacendovi; senza toccarle, lasciatele assodare a guisa di frittata e in questo modo mandate la teglia in tavola.

Ai ranocchi è bene levare sempre la vescichetta del fiele.

310. - Aringa ingentilita

Signori bevitori, a questa aringa (*Clupea harengus*) posate la forchetta: non è fatta per voi che avete il gusto grossolano.

Ordinariamente si ricerca l'aringa femmina come più appariscente per la copiosa quantità delle uova; ma è da preferirsi il maschio che, co' suoi spermatofori lattiginosi, è più delicato. Maschio o femmina che sia aprite l'aringa dalla parte della schiena, gettatene via la testa e spianatela; poi mettetela in infusione nel latte caldo e lasciatevela dalle 8 alle 10 ore. Sarebbe bene che in questo spazio di tempo si cambiasse il latte una volta.

Dopo averla asciugata con un canovaccio, cuocetela in gratella come l'aringa comune e conditela con olio

e pochissimo aceto o, se più vi piace, con olio e agro di limone.

C'è anche quest'altra maniera per togliere all'aringa il sapore troppo salato. Mettetela al fuoco con acqua diaccia, fatela bollire per tre minuti, poi ponetela per un momento nell'acqua fresca; asciugatela, gettatene via la testa, apritela dalla parte della schiena e conditela come la precedente.

311. - Baccalà alla fiorentina

Il baccalà di Firenze gode buona riputazione e si può dir meritata perchè si sa macerar bene, nettandolo spesso con un granatino di scopa, e perchè essendo Labrador di prima qualità, quello che preferibilmente vi si consuma, grasso di sua natura, è anche tenero, tenuto conto della fibra tigliosa di questo pesce non confacente agli stomachi deboli; per ciò io non l'ho potuto mai digerire. Questo salume supplisce su quel mercato, ne' giorni magri, con molto vantaggio il pesce, che è insufficiente al consumo, caro di prezzo e spesso non fresco.

Tagliate il baccalà a pezzi larghi quanto la palma della mano e infarinatelo bene. Poi mettete un tegame o una teglia al fuoco con parecchio olio e due o tre spicchi d'aglio interi, ma un po' stiacciati. Quando questi cominciano a prender colore buttate giù il baccalà e fatelo rosolare da ambedue le parti, rimuovendolo spesso perchè non si attacchi. Sale non ne occorre o almeno ben poco previo l'assaggio, ma una presa di pepe non ci fa male. Per ultimo versategli sopra qualche cucchiaiata di sugo di pomodoro N. 5 o conserva diluita nell'acqua: fatelo bollire ancora un poco e servitelo.

312. - Baccalà alla bolognese

Tagliatelo a pezzi grossi come il precedente e così nudo e crudo mettetelo in un tegame o in una teglia unta coll'olio. Fioritelo di sopra con un battutino di aglio e prezzemolo e conditelo con qualche presa di pepe, olio e pezzetti di burro. Fatelo cuocere a fuoco ardente e voltatelo adagio perchè, non essendo stato infarinato, facilmente si rompe. Quando è cotto strizzategli sopra del limone e mandatelo al suo destino.

313. - Baccalà dolce e forte

Cuocetelo come il baccalà alla fiorentina N. 311 meno l'aglio, e quando sarà rosolato da ambedue le parti, versate sul medesimo il dolce-forte, fatelo bollire ancora un poco e servitelo caldo.

Il dolce-forte o l'agro-dolce, se così vi piace chiamarlo, preparatelo avanti in un bicchiere e se il baccalà fosse grammi 500 all'incirca, basteranno un dito d'aceto forte, due dita d'acqua, zucchero a sufficienza, pinoli e uva passolina in proporzione. Prima di versarlo sul baccalà non è male il farlo alquanto bollire a parte. Se vi vien bene sentirete che nel suo genere sarà gradito.

314. - Baccalà in gratella

Onde riesca meno risecchito si può cuocere a fuoco lento sopra un foglio di carta bianca, consistente, unta avanti. Conditelo con olio, pepe e qualche ciocchettina di ramerino se vi piace.

315. - Baccalà fritto

La padella è l'arnese che in cucina si presta a molte belle cose; ma il baccalà a me pare vi trovi la fine

più deplorevole perchè, dovendo prima esser lessato e involtato in una pastella, non vi è condimento che basti a dargli conveniente sapore, e però alcuni, non sapendo forse come meglio trattarlo, lo intrugliano nella maniera che sto per dire. Per lessarlo mettetelo al fuoco in acqua diaccia e appena abbia alzato il primo bollore levatelo chè già è cotto. Senz'altra manipolazione si può mangiar così condito con olio e aceto; ma veniamo ora all'intruglio che vi ho menzionato, padronissimi poi di provarlo o di mandare al diavolo la ricetta e chi l'ha scritta. Dopo lessato mettete in infusione il pezzo del baccalà tutto intero nel vino rosso e teneteceło per qualche ora; poi asciugatelo in un canovaccio e tagliatelo a pezzetti nettandoli dalle spine e dalle lische. Infarinatelo leggermente e gettatelo in una pastella semplice di acqua, farina e un gocciolo d'olio senza salarla. Friggetelo nell'olio e spolverizzatelo di zucchero quando avrà perduto il primo bollore. Mangiato caldo, l'odor del vino si avverte appena: non pertanto, se lo trovate un piatto ordinario e villano, la colpa sarà vostra che l'avete voluto provare.

316. - Costolette di baccalà

Si tratta sempre di baccalà quindi non vi aspettate gran belle cose; però, preparato in questa maniera, sarà meno scellerato del precedente; non foss'altro vi lusingherà la vista col suo aspetto di giallo-dorato a somiglianza delle costolette di vitella di latte.

Cuocetelo lesso come l'antecedente e, se la quantità fosse di grammi 500, dategli per compagnia due acciughe e un pizzico di prezzemolo, tritando fine fine ogni cosa insieme colla lunetta. Poi aggiungerete qualche presa di pepe, un pugno di parmigiano grattato e due uova. Formato così il composto prendetelo su

a cucchiaiate, buttatelo nel pangrattato, stiacciatelo colle mani per dargli la forma di costolette che intingerete nell'uovo sbattuto, e poi un'altra volta avvolgerete nel pangrattato. Friggetele nell'olio e mandatele in tavola con spicchi di limone.

317. - Cieche alla pisana

Vedi anguille alla fiorentina N. 303.

Lavatele diverse volte e quando non faranno più la schiuma, versatele sullo staccio per scolarle.

Ponete al fuoco olio, uno spicchio o due d'aglio interi e alcune foglie di salvia. Quando l'aglio sarà colorito, versate le cieche e, se sono ancor vive, copritele con un testo onde non saltino via. Conditele con sale e pepe e cotte che sieno legatele con uova frullate a parte, mescolate con parmigiano e limone.

Mi dicono che sono buone anche fritte in forma di frittelle o di stiacciatine; ma io non ne ho avute tante da poterne fare gli esperimenti.

318. - Tinche in zimino

Fate un battuto con tutti gli odori, e cioè: cipolla, aglio, prezzemolo, sedano e carota; mettetelo al fuoco con olio e quando avrà preso colore, versate le teste delle tinche a pezzettini e conditele con sale e pepe. Fatele cuocer bene, bagnandole con sugo di pomodoro o conserva sciolta nell'acqua, poi passate il sugo e mettetelo da parte. Nettate le tinche, tagliate loro le pinne e la coda e così intere, ponetele al fuoco con olio quando comincia a soffriggere. Conditele con sale e pepe e tiratele a cottura col detto sugo versato a poco per volta. Potrete mangiarle così che sono eccellenti; ma per dare al zimino il suo vero carattere ci

vuole un contorno d'erbaggi, bietola o spinaci, a cui, dopo lessati, farete prender sapore nell'intinto di questo umido. I piselli pure vi stanno bene.

Anche il baccalà in zimino va cucinato in questa maniera.

319. - Palombo fritto

Tagliate il palombo in rotelle non tanto grosse e lasciatele in infusione nell'uovo alquanto salato per qualche ora. Mezz'ora avanti di friggerle involtatele in un miscuglio formato di pangrattato, parmigiano, aglio, prezzemolo tritati, sale e pepe. Un piccolo spicchio d'aglio basterà per grammi 500 di pesce. Contornatelo con spicchi di limone.

ARROSTI

Gli arrosti allo spiedo, eccezion fatta degli uccelli e de' piccioni, ne' quali sta bene la salvia intera, non si usa più nè di lardellarli, nè di pillottarli, nè di steccarli con aglio, ramerino od altri odori consimili che facilmente stuccano o tornano a gola. Dove l'olio è buono ungeteli con questo liquido, altrimenti usate lardo o burro ove, per qualche ragione locale, si suol dar la preferenza all'uno più che all'altro di questi condimenti.

L'arrosto, in generale, si preferisce saporito e però largheggiate alquanto col sale per le carni di vitella di latte, agnello, capretto, pollame e maiale: tenetevi più scarsi colle carni grosse e coll'uccellame perchè queste

sono carni per sè stesse assai saporite; ma salate sempre a mezza o anche a due terzi di cottura. Commettono grave errore coloro che salano un arrosto qualunque prima d'infilarlo nello spiedo perchè il fuoco allora lo prosciuga troppo anzi lo risecchisce.

Il maiale e le carni di bestie lattanti, come vitella di latte, agnello, capretto e simili, debbono esser ben cotte per prosciugare la soverchia loro umidità. Il manzo e il castrato cuoceteli assai meno perchè, essendo queste carni molto asciutte, devono restare sugose. Gli uccelli cuoceteli a fiamma, ma badate di non risecchirli per troppa cottura, chè quelle carni perderebbero allora gran parte del loro aroma; ma però avvertite che non sanguinino, il che potrete conoscere pungendoli sotto l'ala. Anche dei polli si può conoscere la giusta cottura quando, pungendoli nella stessa maniera, non esce più sugo.

Le carni di pollo risulteranno più tenere e di miglior colore se le arrostirete involtate dentro ad un foglio la cui parte aderente alla carne sia prima stata unta di burro; per evitare che la carta bruci, ungetela spesso all'esterno coll'olio. A mezza cottura levate il foglio e terminate di cuocere il pollo, il tacchino, o altro che sia, salandoli ed ungendoli. In questo caso sarà bene di mettere un po' di sale nel loro interno prima d'infilarli allo spiedo.

320. - Roast beef

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

Il pezzo che meglio si presta è la lombata, quella indicata per la bistecca alla fiorentina N. 337. Onde riesca tenero, deve essere di bestia giovine e deve superare il peso di un chilogrammo, perchè il fuoco non lo risecchisca, derivando la bellezza e bontà sua dal punto giusto della cottura indicato dal color roseo all'interno e dalla quantità del sugo che emette quando lo affettate. Per ottenerlo in codesto modo cuocetelo a fuoco ardente e bene acceso fin da principio onde sia preso subito alla superficie; ungetelo coll'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 perchè questa qualità di carne, come già dissi, è per sè 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 parte più grossa con un sottile lardatoio ma non bucatelo spesso perchè non dissughi. Il sugo che n'esce non dev'essere nè di color del sangue, nè 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 spiedo. In questo caso conditelo con sale, olio e un pezzo di burro, contornatelo di patate crude sbucciate e versate nel tegame un bicchier d'acqua.

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

321. - Arrosto morto

Potete fare nella maniera che sto per dire ogni sorta di carne; ma quella che più si presta, a parer mio, è la vitella di latte. Prendetene un bel pezzo nella lombata che abbia unita anche la pietra. Arrocchiatela con uno spago perchè stia più raccolta e mettetela al fuoco in una cazzaruola con olio fine e burro, ambedue in poca quantità. Rosolatela da tutte le parti, salatela a mezza cottura e finitela di cuocere col brodo in guisa che vi resti poco o punto sugo.

Sentirete un arrosto che se non ha il profumo e il sapore di quello fatto allo spiedo avrà in compenso il tenero e la delicatezza. Se non avete il brodo servitevi del sugo di pomodoro o conserva sciolta nell'acqua.

Se vi piace più saporito aggiungete carnesecca tritata fine.

322. - Arrosto morto coll' odore dell' aglio e del ramerino

Se, piacendovi questi odori, non amate che tornino a gola, non fate come coloro che steccano un pollo, un pezzo di filetto o altra carne qualunque con pezzi d'aglio e ramerino; ma regolandovi, quanto alla cucinatura, come nel caso precedente, gettate nella cazzaruola uno spicchio d'aglio intero e due ciocche di ramerino. Quando mandate l'arrosto in tavola passate il suo sugo ristretto senza spremerlo e contornate, se credete, il pezzo della carne con patate od erbaggi rifatti a parte. Piacendovi, in questo caso potete anche aggraziare la carne con pochissimo sugo di pomodoro o conserva.

Il cosciotto d'agnello viene assai bene in questa maniera, cotto tra due fuochi.

323. - *Arrosto di uccelli*

Gli uccelli devono essere freschi e grassi; ma soprattutto freschi.

In que' paesi dove si vendono già pelati bisogna essere tondi bene per farsi mettere in mezzo. Se li vedete verdi o col brachiere, cioè col buzzo nero, girate largo; ma se qualche volta rimaneste ingannati, cucinateli come il piccione in umido N. 172, per la ragione che se li mettete allo spiedo, oltrechè aprirsi tutti durante la cottura, tramandano, molto più che fatti in umido, quel fetore della putrefazione, ossia della carne *faisandée,* come la chiamano i Francesi; puzzo intollerabile alle persone di buon gusto, ma che pur troppo non dispiace in qualche provincia d'Italia ove il gusto, per lunga consuetudine, si è depravato fors'anche a scapito della salute.

Una sola eccezione potrebbe farsi per le carni del fagiano e della beccaccia le quali, quando sono frolle, pare acquistino, oltre alla tenerezza, un profumo particolare, specialmente poi se il fagiano lasciasi frollare senza pelarlo.

Ma badiamo di non far loro oltrepassare il primo indizio della putrefazione perchè altrimenti potrebbe accadervi come accadde a me quando, avendomi un signore invitato a pranzo in una trattoria molto nominata, ordinò fra le altre cose, per farmi onore, una beccaccia coi crostini; ebbene, questa tramandava dal bel mezzo della tavola un tale fetore che, sentendomi rivoltar lo stomaco, non fui capace neppur di appressarmela alla bocca, lasciando lui mortificato ed io col dolore di non aver potuto aggradire la cortesia dell'amico.

Gli uccelli dunque, sieno tordi, allodole o altri più

minuti, non vuotateli mai e prima d'infilarli acconciateli in questa guisa: rovesciate loro le ali sul dorso onde ognuna di esse tenga ferme una o due foglie di salvia; le zampe tagliatele all'estremità ed incrociatele facendone passar una sopra il ginocchio dell'altra forando il tendine e in questa incrociatura ponete una ciocchettina di salvia. Poi infilateli collocando i più grossi nel mezzo, ponendo al di qua e al di là di ogni uccello una fettina per lato, sottile quanto la carta, di carnesecca o, meglio, di lardone colore roseo e tramezzando gli uccelli con un crostino ossia una fettina di pane di un giorno grossa un centimetro e mezzo, oppure, se trovasi, un bastoncino tagliato a sbieco.

Se vi servite del lardone salatelo avanti e tenete la fetta del medesimo lunga in modo che fasci il petto dell'uccello e si possa infilar nello spiedo insieme con esso.

Cuoceteli a fiamma e se il loro becco non l'avete confitto nello sterno, teneteli prima fermi alquanto col capo a penzoloni onde facciano, come suol dirsi, il collo; ungeteli una volta sola coll'olio quando cominciano a rosolare servendovi di un pennello o di una penna per non toccare i crostini, i quali sono già a sufficienza conditi dai due lardelli, e salateli una volta sola.

Metteteli al fuoco ben tardi perchè dovendo cuocere alla svelta c'è il caso che arrivino presto e risecchiscano. Quando li mandate in tavola sfilateli pari pari, onde restino uniti sul vassoio e composti a fila, che così faranno più bella mostra.

Quanto all'arrosto d'anatra o di germano, che sa di salvatico, alcuni gli spremono sopra un limone quando comincia a colorire e l'ungono con quell'agro e coll'olio insieme raccolto nella ghiotta.

324. - *Arrosto d'agnello all'aretina*

Prendete un cosciotto o un quarto d'agnello, conditelo con sale, pepe, olio e un gocciolo d'aceto. Bucatelo qua e là colla punta di un coltello e lasciatelo in questo guazzo per diverse ore. Infilatelo nello spiedo e con un ramoscello di ramerino ungetelo spesso fino a cottura con questo liquido, il quale serve a levare all'agnello il sito di stalla e a dargli un gusto non disgradevole. Piacendovi più pronunziato l'odore del ramerino potete steccare il pezzo con alcune ciocche del medesimo levandole prima di mandarlo in tavola.

325. - *Arrosto di lepre*

Le parti della lepre adatte per fare allo spiedo sono i quarti di dietro; ma le membra di questa selvaggina sono coperte di pellicole che bisogna accuratamente levare, prima di cucinarla, senza troppo intaccare i muscoli. Avanti di arrostirla 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 trinciati, 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 perchè nocivo alla salute.

326. - *Arrosto morto lardellato*

Prendete, mettiamo, un pezzo corto e grosso di magro di vitella o di manzo, nella coscia o nel culaccio, ben frollo e del peso di un chilogrammo all' incirca; steccatelo con grammi 30 di presciutto grasso e magro tagliato a fettine. Legatelo collo spago per tenerlo raccolto e mettetelo in una cazzaruola con grammi 30 di burro, un quarto di una cipolla diviso in due pezzi, tre o quattro costole di sedano lunghe meno di un dito ed altrettante striscie di carota. Condite con sale e pepe e quando la carne avrà preso colore, voltandola spesso, annaffiatela con due piccoli ramaiuoli d'acqua e tiratela a cottura con fuoco lento lasciandola prosciugare molta parte dell' umido; ma badate non vi si risecchi e diventi nera. Quando la mandate in tavola passate il poco succo rimasto e versatelo sulla medesima che potrete contornar di patate a spicchi rosolati nel burro o nell'olio.

Potete anche metter l' arrosto morto al fuoco col solo burro e tirarlo a cottura con la cazzaruola coperta da una scodella piena acqua.

327. - *Piccione a sorpresa*

E una sorpresa de' miei stivali; ma comunque sia è bene conoscerla perchè non è cosa da disprezzarsi.

Se avete un piccione da mettere allo spiedo e volete farlo bastare a più d' una persona, riempitelo con una braciuola di vitella o di vitella di latte. S' intende che questa braciuola dev'essere di grandezza proporzionata. Battetela bene per renderla più sottile e più morbida, conditela con sale, pepe, una presina di spezie e qualche pezzetto di burro, arrocchiatela e met-

tetela dentro al piccione cucendone l'apertura. Se al condimento suddetto aggiungerete delle fettine di tartufi sarà meglio che mai. Potete anche cuocere a parte la cipollina e il fegatino del piccione nel sugo o nel burro, pestarli e con essi spalmare la braciuola. Così facendo l'aroma differente delle due qualità di carne si amalgama e si forma un gusto migliore. Ciò che si è detto del piccione valga per un pollastro.

328. - Quagliette

Servitevi delle braciuoline ripiene del n. 189, oppure fate l'involucro con vitella di latte, e quando saranno ripiene, fasciatele con una fettina sottilissima di lardone e legatele in croce col refe. Infilatele nello spiedo per cuocerle arrosto, fra due crostini e con qualche foglia di salvia: ungetele coll'olio, salatele, bagnatele con qualche cucchiaiata di brodo e scioglietele quando le mandate in tavola.

329. - Pollo ripieno

Non è un ripieno da cucina fine, ma da famiglia. Per un pollo di mediocre grandezza eccovi all'incirca la dose degli ingredienti:

Due salsiccie.

Il fegatino, la cresta e i bargigli del pollo medesimo.

Otto o dieci marroni bene arrostiti.

Una pallina di tartufi e, in mancanza di questi, alcuni pezzetti di funghi secchi.

L'odore di noce moscata.

Un uovo.

Se invece di un pollo fosse un tacchino, duplicate la dose.

Cominciate col dare alle salsiccie e alle rigaglie mezza cottura nel burro bagnandole con un po' di brodo se occorre; conditele con poco sale e poco pepe a motivo delle salsiccie. Levatele asciutte e nell'umido che resta gettate una midolla di pane, per ottenere con un po' di brodo due cucchiaiate di pappa soda. Spellate le salsiccie, tritate le rigaglie e i funghi rammolliti, colla lunetta; e insieme colle bruciate, coll'uovo e la pappa pestate ogni cosa ben fine in un mortaio, meno i tartufi che vanno tagliati a fettine e lasciati crudi. Questo è il composto col quale riempirete il pollo, il cui ripieno si lascierà tagliar meglio diaccio che caldo e sarà anche più grato al gusto.

330. - Pollo al diavolo

Si chiama così perchè si dovrebbe condire con pepe forte di Caienna e servire con una salsa molto piccante, cosicchè, a chi lo mangia, nel sentirsi accendere la bocca, verrebbe la tentazione di mandare al diavolo il pollo e chi l'ha cucinato. Io indicherò il modo seguente che è più semplice e più da cristiano:

Prendete un galletto o un pollastro giovine, levategli il collo e le zampe e, apertolo tutto sul davanti, schiacciatelo più che potete. Lavatelo ed asciugatelo bene con un canovaccio, poi mettetelo in gratella e quando comincia a rosolare voltatelo, ungetelo col burro sciolto oppure con olio mediante un pennello e conditelo con sale e pepe. Quando avrà cominciato a prender colore la parte opposta, voltatelo e trattatelo nella stessa maniera; e continuando ad ungerlo e condirlo a sufficienza, tenetelo sul fuoco finchè sia cotto.

Il pepe di Caienna trovasi in commercio sotto forma di una polvere rossa, che viene dall'Inghilterra in boccette di vetro.

331. - *Pollo in porchetta*

Non è piatto signorile, ma da famiglia. Riempite un pollo qualunque con fettine di presciutto grasso e magro, larghe poco più di un dito, aggiungete tre spicchi d'aglio interi, due ciocchettine di finocchio e qualche chicco di pepe. Conditelo all'esterno con sale e pepe e cuocetelo in cazzaruola con solo burro e fra due fuochi. Al tempo delle salsiccie potete sostituire queste al presciutto, introducendole spaccate per il lungo.

332. - *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, mezzo 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 spiedo. Ponete loro nell' interno una pallottola di burro impastata nel sale 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.

Lo stesso trattamento di cottura potete usare al tacchinotto.

333. - *Pesce di maiale arrosto*

Il pesce di maiale è quel muscolo bislungo posto ai lati della spina dorsale, che a Firenze si chiama *lombo di maiale*. Colà si usa distaccarlo insieme colla pietra e in codesto modo si presta per un arrosto eccellente. Tagliatelo a pezzetti e infilatelo nello spiedo, tramezzandolo di crostini e salvia come si usa cogli uccelli, e ungetelo, come questi, coll'olio.

334. - *Agnello all' orientale*

Dicono che, la spalla d' agnello arrostita ed unta con burro e latte, era e sia tuttavia una delle più ghiotte leccornie per gli Orientali; perciò io l'ho provata e ho dovuto convenire che si ottiene tanto da essa che dal cosciotto un arrosto allo spiedo tenero e delicato. Trattandosi del cosciotto io lo preparerei in questa maniera, la quale mi sembra la più adatta. Steccatelo tutto col lardatoio di fette di lardone condite con sale e pepe, ungetelo con burro e latte o con latte soltanto e salatelo a mezza cottura.

335. - *Piccione in gratella*

La carne di piccione per la quantità grande di fibrina e di albumina che contiene è molto nutriente ed è prescritta alle persone deboli per malattia o per altra qualunque cagione.

Prendete dunque un piccione grosso, ma giovine, dividetelo in due parti per la sua lunghezza e stiacciatele bene colle mani. Poi mettetelo a soffriggere nell' olio per quattro o cinque minuti, tanto per assodarne la carne. Conditelo così caldo con sale e pepe e poi condizionatelo in questa maniera:

Disfate al fuoco, senza farlo bollire, 40 grammi di burro, frullate un uovo e mescolate l' uno e l'altro insieme. Intingete bene il piccione in questo miscuglio e dopo qualche tempo involtatelo tutto nel pangrattato. Cuocetelo in gratella a lento fuoco e servitelo con una salsa o con un contorno.

336. - Fegatelli in conserva

Tutti sanno fare i fegatelli di maiale conditi con olio, pepe e sale, involtati nella rete e cotti in gratella, allo spiedo o in una teglia; ma molti non sapranno che si possono conservare per qualche mese, come si pratica nella campagna Aretina e forse anche altrove, ponendoli dopo cotti in una pentola e riempiendo questa di lardo strutto e a bollore. Si levano poi via via che se ne vuol far uso e si riscaldano.

È una cosa che può far comodo a chi sala il maiale in casa perchè si avranno allora meno frattaglie da consumare.

337. - Bistecca alla fiorentina

Da *beef-steak*, parola inglese che vale *costola di bue*, è derivato il nome della nostra bistecca, la quale non è altro che una braciuola col suo osso, grossa un dito o un dito e mezzo, tagliata dalla lombata di vitella o nella sua estremità. I macellai di Firenze chiamano vitella il sopranno non che le altre bestie bovine di

due anni all' incirca; ma se potessero parlare molte di esse vi direbbero non soltanto che non sono più fanciulle, ma che hanno avuto marito e qualche figliuolo.

L' uso di questo piatto eccellente, perchè sano, gustoso e ricostituente, non si è ancora generalizzato in Italia forse a motivo che in molte delle sue provincie si macellano quasi esclusivamente bestie vecchie e da lavoro. In tal caso colà si servono del filetto, che è la parte più tenera, ed impropriamente chiamano bistecca una rotella del medesimo cotta in gratella.

Venendo dunque al merito della vera bistecca fiorentina, mettetela in gratella a fuoco ardente di carbone, così naturale come viene dalla bestia o tutt'al più lavandola e asciugandola; rivoltatela più volte, conditela con sale e pepe quando è cotta, e mandatela in tavola con un pezzetto di burro sopra. Non deve essere troppo cotta perchè il suo bello è che, tagliandola, getti abbondante sugo nel piatto. Se la salate prima di cuocere, il fuoco la risecchisce, e se la condite avanti con olio o altro, come molti usano, saprà di moccolaia e sarà nauseante.

338. - Bistecca nel tegame

Se avete una grossa bistecca che, per esser di bestia non tanto giovane o macellata di fresco, vi faccia dubitare sulla sua morbidezza, invece di cuocerla in gratella, mettetela in un tegame con un pezzetto di burro e un gocciolino d'olio, e regolandovi come al N. 322, datele odore di aglio e ramerino. Aggiungete, se occorre, un gocciolo di brodo o d'acqua oppure sugo di pomodoro e servitela in tavola con patate a tocchetti messi nel suo intinto, dopo averli rosolati a parte.

339. - Arnione alla parigina

Prendete un rognone ossia una pietra di vitella, digrassatela, apritela e copritela d'acqua bollente. Quando l'acqua sarà diacciata, asciugatela bene con un canovaccio ed infilatela per il lungo e per traverso con degli stecchi puliti onde stia aperta (a Parigi si usano spilloni d'argento), conditela con grammi 30 di burro liquefatto, sale e pepe e lasciatela così preparata per un'ora o due.

Dato che la pietra sia del peso di grammi 6 a 700, prendete altri grammi 30 di burro ed un'acciuga grossa o due piccole, nettatele, pestatele e stiacciatele colla lama di un coltello insieme col burro e formatene una pallottola.

Cuocete la pietra in gratella, ma non troppo onde resti tenera, ponetela in un vassoio, spalmatela così bollente colla pallottola di burro e d'acciuga e mandatela in tavola.

PASTICCERIA

---

340. - 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, ad esempio, una enorme sanguisuga o un informe serpentaccio, perchè poi al gusto vi piacerà.

Mele *Reinettes* oppure mele tenere e di buona qualità, grammi 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, un uovo e un pizzico di sale per farne una pasta piuttosto soda che lascierete riposare per mezz'ora in luogo caldo. Tirate con questa pasta una sfoglia sottile come quella dei taglierini e sopra la medesima, lasciando gli orli scoperti, distendete le mele che avrete prima sbucciate, nettate dai torsoli e tagliate a fette sottili. Sopra il suolo delle mele spargete l'uva, la raschiatura di limone, la cannella, lo zucchero e infine il burro liquefatto, lasciandone un po' indietro per l'uso che sentirete. Ciò eseguito avvolgete la sfoglia sopra sè stessa per formarne un rotolo ripieno il quale 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 vinacciuoli anch'essa.

Il limone raschiatelo con un vetro.

341. - Presnitz

Eccovi un altro dolce di *Tedescheria* e come buono! Ne vidi uno che era fattura della prima pasticceria di Trieste, lo assaggiai e mi piacque. Chiestane la ricetta la misi alla prova e riuscì perfettamente, quindi mentre ve lo descrivo, mi dichiaro gratissimo alla gentilezza di chi mi fece questo favore.

Uva sultanina, grammi 160.
Noci sgusciate, grammi 130.
Zucchero, grammi 130.
Focaccia rafferma, grammi 110.
Mandorle dolci sbucciate, grammi 60.
Pinoli, grammi 60.
Cedro candito, grammi 35.
Arancio candito, grammi 35.
Spezie di cannella, garofani e macis, grammi 5.
Sale, grammi 2.
Cipro, decilitri 1.
Rhum, decilitri 1.

L'uva sultanina dopo averla nettata mettetela in infusione nel cipro e nel rhum mescolati insieme: lasciatela così diverse ore e levatela quando comincia a gonfiare. I pinoli tagliateli in tre parti per traverso, i frutti canditi tagliateli a piccolissimi dadi, le noci e le mandorle tritatele colla lunetta alla grossezza del riso all'incirca e la focaccia, che può essere una pasta della natura dei *brioches* o del panettone di Milano, grattatela o sbriciolatela. L'uva lasciatela intera e poi mescolate ogni cosa insieme, il rhum ed il cipro compresivi.

Questo è il ripieno: ora bisogna chiuderlo in una pasta sfoglia per la quale può servirvi la ricetta N. 99 nella proporzione di farina grammi 160, burro 80. Tiratela stretta, lunga e della grossezza poco più di uno scudo.

Distendete sulla medesima il ripieno e fatene un rocchio a guisa di salsicciotto tirando la sfoglia sugli orli per congiungerla. Dategli la circonferenza di 10 centimetri circa, schiacciatelo alquanto o lasciatelo tondo, ponetelo entro a una teglia di rame unta col burro avvolto intorno a sè stesso come farebbe la serpe; però non troppo serrato. Infine, con un pennello, spalmatelo

con un composto liquido di burro sciolto e un rosso d' uovo.

Invece di uno potete farne due, se vi pare, con questa stessa dose, la metà della quale io ritengo che basterebbe per otto o dieci persone.

342. - Kugelhupf

Farina d'Ungheria o finissima, grammi 200.
Burro, grammi 100.
Zucchero, grammi 50.
Uva sultanina, grammi 50.
Lievito di birra, grammi 30.
Uova, uno intero e due rossi.
Sale un pizzico.
Odore di scorza di limone.
Latte quanto basta.

Intridete il lievito col latte tiepido e un pugno della detta farina per formare un piccolo pane piuttosto sodo; fategli un taglio in croce e ponetelo in una cazzarolina con un velo di latte sotto, coperta e vicina al fuoco, badando che questo non la scaldi troppo.

D' inverno sciogliete il burro a bagno maria, poi lavoratelo alquanto coll' uovo intero, indi versate lo zucchero e poi la farina, i rossi d' uovo, il sale e l' odore, mescolando bene. Ora aggiungete il lievito che nel frattempo avrà già gonfiato e con cucchiaiate di latte tiepido, versate una alla volta, lavorate il composto con un mestolo entro a una catinella per più di mezz'ora riducendolo a una consistenza alquanto liquida non però troppo. Per ultimo versate l' uva e mettetelo in uno stampo liscio imburrato e infarinato ove il composto non raggiunga la metà del vaso che porrete ben coperto in caldana o in luogo di temperatura tiepida a lievitare, al che ci vorranno due o tre ore.

Quando sarà ben cresciuto da arrivare alla bocca del vaso mettetelo in forno a calore non troppo ardente, sformatelo diaccio, spolverizzatelo di zucchero a velo e se credete (questo è a piacere) annaffiatelo col rhum.

343. – *Savarin*

Ad onore forse di Brillat-Savarin fu applicato a questo dolce un tal nome. Contentiamoci dunque di chiamarlo alla francese, e di raccomandarlo per la sua bontà ed eleganza di forma, ad ottenere la quale fa d' uopo di uno stampo a forma rotonda, col buco in mezzo, convesso alla parte esterna e di capacità doppia del composto che deve entrarvi.

Farina d' Ungheria o finissima, grammi 180.
Burro, grammi 60.
Zucchero, grammi 40.
Mandorle dolci, grammi 40.
Latte due decilitri.
Uova, due rossi e una chiara.
Una presa di sale.
Lievito di birra quanto un piccolo uovo.

Ungete lo stampo con burro diaccio, spolverizzatelo di farina comune e spargete in fondo al medesimo le dette mandorle sbucciate e tagliate a filetti corti. Se le tostate, farete meglio.

Stemperate ed impastate il lievito con un gocciolo del detto latte tiepido e con un buon pizzico della farina d' Ungheria per fare un piccolo pane che porrete a lievitare come quello del Babà N. 341. Ponete il resto della farina é gli altri ingredienti, meno il latte che va aggiunto a poco per volta, in una catinella e cominciate a lavorarli col mestolo; poi unitevi il lievito e quando il composto sarà lavorato in modo che si distacchi bene dalla catinella, versatelo nello stampo

sopra le mandorle. Ora mettetelo a lievitare in luogo appena tiepido e ben riparato dall'aria, prevenendovi che per questa seconda lievitatura occorreranno quattro o cinque ore. Cuocetelo al forno comune o al forno di campagna e frattanto preparate il seguente composto. Fate bollire grammi 30 di zucchero in due dita d'acqua e quando l'avrete ridotto a siroppo denso, ritiratelo dal fuoco e, diaccio che sia, aggiungete un cucchiaino di zucchero vanigliato e due cucchiaiate di rhum oppure di kirsch; poi sformate il *savarin* e così caldo spalmatelo tutto con un pennello di questo siroppo finchè ne avrete. Il dolce così preparato servitelo caldo o diaccio a piacere.

Questa dose, benchè piccola, può bastare per cinque o sei persone.

Se vedete che l'impasto diventasse troppo liquido con l'intera dose del latte lasciatene indietro un poco. Si può fare anche senza le mandorle.

344. - Babà

Questo è un dolce che vuol vedere la persona in viso, cioè per riuscir bene richiede pazienza ed attenzione. Ecco la dose:

Farina d'Ungheria o finissima, grammi 250.
Burro, grammi 70.
Zucchero in polvere, grammi 50.
Uva sultanina, detta anche uva di Corinto, grammi 50.
Qualche chicco d'uva Malaga a cui levansi i vinacciuoli.
Uova, N. 2 e un rosso.
Latte mezzo bicchiere all'incirca.
Lievito di birra centes. 15, che in Firenze corrispondono al volume di un piccolo uovo.
Marsala una cucchiaiata.
Rhum o cognac una cucchiaiata.

Candito tagliato a filetti, grammi 10.
Sale un pizzico.
Odore di vainiglia.

Con un pugno della detta farina e con un gocciolo del detto latte tiepido, s' intrida il lievito di birra e se ne formi un pane di giusta sodezza. A questo s' incida col coltello una croce non perchè esso e gli altri così fregiati abbiano paura delle streghe; ma perchè a suo tempo dieno segno del rigonfiamento necessario, ad ottenere il quale si pone a lievitare vicino al fuoco, a moderatissimo calore, entro un vaso coperto in cui sia un gocciolo di latte.

Intanto che esso lievita, per il che ci vorrà mezz' ora circa, stiacciate le uova in una catinella e lavoratele collo zucchero; aggiungete dipoi il resto della farina, il lievito, il burro sciolto e tiepido, la marsala e il rhum, e se l' impasto riuscisse troppo sodo rammorbiditelo col latte tiepido. Lavoratelo molto col mestolo finchè il composto non si distacchi dalla catinella; per ultimo gettatevi l' uva e il candito e versatelo in uno stampo unto prima col burro e infarinato.

La forma migliore di stampo, per questo dolce, è quello di rame a costole; ma badate ch'esso dev'essere il doppio più grande del contenuto. Copritelo con un testo onde non prenda aria e ponetelo in caldana o entro a un forno di campagna, pochissimo caldo, per lievitarlo; al che non basteranno forse due ore. Se la lievitatura riesce perfetta si vedrà il composto crescere del doppio, e cioè arrivare alla bocca dello stampo. Allora tirate a cuocerlo, avvertendo che nel frattempo non prenda aria. La cottura si conosce immergendo un fuscello di granata che devesi estrarre asciutto; nonostante lasciatelo ancora a prosciugare in forno a discreto calore, cosa questa necessaria a motivo della sua grossezza.

Quando il babà è sformato, se è ben cotto, deve avere il colore della corteccia del pane; spolverizzatelo di zucchero a velo.

345. - Biscotti croccanti

Farina, grammi 500.
Zucchero in polvere, grammi 220.
Mandorle dolci, intere e sbucciate frammiste a qualche pinolo, grammi 120.
Burro, grammi 30.
Anaci, un pizzico.
Sale, una presa.
Uova, N. 5.

Lasciate indietro le mandorle e i pinoli per aggiungerli dopo ed intridete il tutto con quattro uova, essendo così sempre in tempo di servirvi del quinto, se occorre per formare una pasta alquanto morbida. Fatene quattro pani della grossezza di un dito e larghi quanto una mano: collocateli in una teglia unta col burro e infarinata e dorateli sopra.

Non cuoceteli tanto per poterli tagliare a fette il che verrà meglio fatto il giorno appresso, chè la corteccia rammollisce. Rimettete le fette al forno per tostarle appena dalle due parti, ed eccovi i biscotti croccanti.

346. - Biscotti teneri

Per questi biscotti bisognerebbe vi faceste fare una cassettina di latta larga 10 centimetri e lunga poco meno del diametro del vostro forno di campagna per potervi 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.

Detta 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 pasticcieri, per solito, le lasciano colla buccia, ma non è uso da imitarsi perchè quelle pellicole s'attaccano spesso al palato e sono indigeste. Il candito e la conserva, che può essere di cotogne o d'altra frutta, ma soda, tagliatela a piccoli dadi.

Lavorate prima molto ossia più di mezz'ora i rossi d'uovo collo zucchero, poi aggiungete le chiare montate ben sode e dopo uniteci, la farina, facendola cadere da un vagliettino. Mescolate adagio e spargete nel composto le mandorle, il candito e la conserva. La cassettina di latta ungetela col burro e infarinatela; i biscotti tagliateli il giorno appresso, tostandoli, se vi piace, dalle due parti.

347. - Biscotto alla Sultana

Il nome è ampolloso, ma non del tutto usurpato.
Zucchero in polvere, grammi 150.
Farina di grano, grammi 100.
Detta di patate, grammi 50.
Uva sultanina, grammi 80.
Candito, grammi 20.
Uova, N. 5.
Odore di scorza di limone.
Rhum o cognac, due cucchiaiate.

Ponete prima al fuoco l'uva e il candito tagliato della grandezza dei semi di cocomero con tanto co-

gnac o rhum quanto basta a coprirli; quando questo bolle accendetelo e lasciatelo bruciare fuori del fuoco finchè il liquore sia consumato: poi levate questa roba e mettetela ad asciugare fra le pieghe di un tovagliuolo. Fatta tale operazione lavorate ben bene con un mestolo per mezz'ora lo zucchero e i rossi d'uovo ove avrete posta la raschiatura di limone. Montate sode le chiare colla frusta, e versatele nel composto; indi aggiungete le due farine facendole cadere da un vagliettino e in pari tempo mescolate adagio adagio perchè si amalghimi il tutto, senza tormentarlo troppo. Aggiungete per ultimo l'uva, il candito e le due cucchiaiate di rhum menzionate in principio e versate il miscuglio in uno stampo liscio o in una cazzaruola che dieno al dolce una forma alta e rotonda. Lo stampo ungetelo col burro e spolverizzatelo di zucchero a velo o di farina, avvertendo di metterlo subito in forno onde evitare che l'uva e il candito precipitino al fondo. Se questo avviene, un'altra volta lasciate indietro una chiara.

348. - Pasta Margherita

Avendo un giorno, il mio povero amico Antonio Mattei di Prato (del quale avrò occasione di riparlare), 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 benchè 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 imburrato e spolverizzato di zucchero a velo e mettetelo subito in forno.

Sformatela diaccia e spolverizzatela di zucchero a velo e vainiglia.

349. - 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 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 pezzi. Badate che questa torta non riesca più grossa di un dito e mezzo o al più due dita

ond' ella abbia modo di rasciugarsi bene nel forno, il quale va tenuto a moderato calore.

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

350. - Torta ricciolina I.

Vi descrivo la Torta ricciolina in due maniere con due ricette distinte perchè la prima avendola fatta fare, me presente, da un cuoco di professione, pensai di modificarla in modo che riescisse più gentile di aspetto e di gusto più delicato.

Mandorle dolci con alcune amare, sbucciate, gr. 120.
Zucchero in polvere, grammi 170.
Candito, grammi 70.
Burro, grammi 60.
Scorza di un limone.

Intridete due uova di farina e fatene taglierini eguali a quelli più fini che cuocereste per minestra nel brodo.

In un angolo della spianatoia fate un monte colle mandorle, collo zucchero, col candito tagliato a pezzetti e colla buccia del limone raschiata e questo monticello di roba, servendovi della lunetta e del matterello, stiacciatelo e tritatelo in modo da ridurlo minuto come i chicchi del grano. Prendete allora una teglia di rame e così al naturale senz' ungerla cominciate a distendere in mezzo alla medesima, se è grande, un suolo di taglierini e conditeli cogl' ingredienti sopra descritti, distendete un altro suolo di taglierini e conditeli ancora, replicando l' operazione finchè vi resta roba e procurando che la torta risulti rotonda e grossa due dita almeno. Quando sarà così preparata versatele sopra il burro liquefatto servendovi di un pennello per ungerla bene alla superficie e perchè il burro penetri eguale in tutte le parti.

Cuocetela in forno o nel forno di campagna; anzi per risparmio di carbone, può bastare il solo coperchio di questo. Spolverizzatela abbondantemente di zucchero a velo quando è calda e servitela diaccia.

351. - Torta ricciolina II.

Fate una pasta frolla con
Farina, grammi 170.
Zucchero, grammi 70.
Burro, grammi 60.
Lardo, grammi 25.
Uova, N. 1.

Distendetene una parte, alla grossezza di uno scudo, nel fondo di una teglia di rame del diametro di 20 a 21 centim. (che prima avrete unta di burro) e sopra alla medesima versate un marzapane fatto nelle seguenti proporzioni:

Mandorle dolci, con tre amare, sbucciate, gr. 120.
Zucchero, grammi 100.
Burro, grammi 15.
Arancio candito, grammi 15.
Un rosso d' uovo.

Pestate nel mortaio le mandorle collo zucchero, aggiungete dopo l'arancio a pezzettini, e col burro, il rosso d' uovo e una cucchiaiata d'acqua fate tutto un impasto.

Col resto della pasta frolla formate un cerchio e con un dito intinto nell'acqua attaccatelo giro giro agli orli della teglia: distendete il marzapane tutto eguale e copritelo con un suolo alto mezzo dito, di taglierini sottilissimi perchè questi devono essere come una fioritura, non la base del dolce, ed ungeteli con grammi 20 di burro liquefatto servendovi di un pennello. Cuocete la torta in forno a moderato calore e dopo spargetele sopra grammi 10 di cedro candito a piccoli pezzet-

tini: spolverizzatela con zucchero a velo vanigliato e servitela un giorno o due dopo cotta perchè il tempo la rammorbidisce e la rende più gentile.

Dei taglierini fatene per un uovo, ma poco più della metà basteranno.

352. - Torta alla marengo

Fate una pasta frolla metà dose del N. 356, 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 soprapponete 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 versate a poco per volta nelle medesime 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 di campa-

gna e quando la marenga avrà preso colore copritela con un foglio.

Sformatela fredda e spolverizzatela leggermente di zucchero a velo.

Coloro a cui non istucca il dolciume, giudicheranno questo piatto squisito.

353. - Torta coi pinoli

Questa è una torta che alcuni pasticcieri vendono a ruba. Chi non è pratico di tali cose crederà che l'abbia inventata un dottore della Sorbona; io ve la do qui imitata perfettamente.

Latte, mezzo litro.
Semolino di grana mezzana, grammi 100.
Zucchero, grammi 65.
Pinoli, grammi 50.
Burro, grammi 10.
Uova, N. 2.
Sale, una presa.
Odore di vainiglia.

La quantità del semolino non è di tutto rigore, ma procurate che riesca alquanto sodo.

I pinoli tritateli colla lunetta alla grossezza di un mezzo granello di riso.

Quando il semolino è cotto nel latte aggiungete tutto il resto e per ultime le uova mescolandole con sveltezza.

Fate una pasta frolla con
Farina, grammi 200.
Burro, grammi 100.
Zucchero, grammi 100.
Uova, N. 1,
e se questo non basta servitevi di un gocciolo di vino bianco o marsala.

Prendete una teglia nella quale il dolce non venga più alto di due dita, ungetela col burro e copritene il fondo con una sfoglia sottile di detta pasta; versateci il composto e fategli sopra colla stessa pasta tagliata a listarelle un reticolato a mandorle. Doratelo, cuocete la torta al forno e servitela diaccia spolverizzata di zucchero a velo.

354. - Bocca di dama

La faccia chi vuole senza farina: io la credo necessaria per darle più consistenza.

Zucchero in polvere, grammi 250.
Farina d'Ungheria o finissima, grammi 150.
Mandorle dolci con alcune amare, grammi 50.
Uova intere N. 6 e rossi N. 3.
Odore di scorza di limone.

Le mandorle, dopo averle sbucciate e asciugate bene, pestatele in un mortaio con una cucchiaiata del detto zucchero e mescolatele alla farina in modo che non appariscano bozzoli. Il resto dello zucchero ponetelo in una catinella coi rossi d'uovo e la raschiatura del limone lavorandoli con un mestolo per un quarto d'ora; versate la farina e lavorate ancora per più di mezz'ora. Montate con la frusta, in un vaso a parte, le sei chiare e quando saranno ben sode da sostenere un pezzo da due franchi di argento, versatele nella menzionata catinella e mescolate adagino adagino ogni cosa insieme.

Per cuocerla versatela in una teglia di rame unta col burro e spolverizzata di zucchero a velo o farina, oppure in un cerchio di legno da staccio, il cui fondo sia stato chiuso con un foglio.

355. - Pasta genovese

Zucchero, grammi 200.
Burro, grammi 150.

Farina di patate, grammi 170.
Detta di grano, grammi 110.
Rossi d' uovo, N. 12.
Chiare, N. 7.
Odore di scorza di limone.

Si lavorano primieramente ben bene in una catinella i rossi d' uovo col burro e lo zucchero, poi si aggiungono le due farine e quando queste avranno avuto mezz'ora circa di lavorazione, si versano nel composto le chiare montate. Mandate in forno la pasta in una teglia di rame preparata al solito con una untatina di burro e infarinata. Tenetela all'altezza di un dito circa, tagliatela a mandorle quando è cotta e spolverizzatela di zucchero a velo.

356. - *Pasta frolla*

Vi descrivo tre differenti ricette di pasta frolla per lasciare a voi la scelta a seconda dell' uso che ne farete; ma, come più fine, vi raccomando specialmente la terza per le crostate:

Ricetta A

Farina, grammi 500.
Zucchero bianco, grammi 220.
Burro, grammi 180.
Lardo, grammi 70.
Uova intere N. 2 e un torlo.

Ricetta B

Farina, grammi 250.
Burro, grammi 125.
Zucchero bianco, grammi 110.
Uova intere N. 1 e un torlo.

Ricetta C

Farina, grammi 270.
Zucchero, grammi 115.
Burro, grammi 90.
Lardo, grammi 45.
Rossi d' uovo, N. 4.
Odore di scorza d'arancio.

Se desiderate di tirare la pasta frolla senza impazzamento, lo zucchero pestatelo finissimo e mescolatelo colla farina; e il burro, se è sodo, rendetelo pastoso lavorandolo prima, con una mano bagnata, sulla spianatoia. Il lardo badate che non sappia di rancido. Farete di tutto un pastone maneggiandolo il meno possibile chè altrimenti vi si *brucia*, come dicono i cuochi nel loro linguaggio. Se vi tornasse comodo fate pure un giorno avanti questa pasta la quale cruda non soffre, e cotta migliora col tempo perchè frolla sempre di più. Nel servirvene per pasticci, crostate, torte ecc., assottigliatela da prima col matterello liscio e dopo, per più bellezza, lavorate con quello rigato la parte che deve stare di sopra, dorandola col rosso d' uovo. Se vi servite dello zucchero a velo la tirerete anche meglio. Per lavorarla meno, se in ultimo restano dei pastelli, uniteli insieme con un gocciolo di vino bianco, o di marsala.

357. - Paste di farina gialla

Farina di granturco, grammi 200.
Detta di grano, grammi 150.
Zucchero in polvere, grammi 150.
Burro, grammi 100.
Lardo, grammi 50.
Anaci, grammi 10.
Uova, N. 1.

Mescolate insieme le due farine, lo zucchero e gli anaci ed intridete col burro, il lardo e l'uovo, quella quantità che potrete, formandone un pane che metterete da parte. I rimasugli intrideteli con un poco di vino bianco e un poco d'acqua e formatene un altro pane, poi mescolate insieme i due pani e lavorateli il meno possibile procurando che la pasta riesca piuttosto morbida. Spianatela col matterello alla grossezza di mezzo dito, spolverizzandola di farina mista onde non si attacchi sulla spianatoia, e tagliatela cogli stampini di latta a diverse forme e grandezze.

Ungete una teglia col lardo, infarinatela e collocatevi le paste, doratele coll' uovo, cuocetele al forno e spolverizzatele di zucchero a velo.

358. - Cenci

Farina, grammi 240.
Burro, grammi 20.
Zucchero in polvere, grammi 20.
Uova, N. 2.
Acquavite, cucchiaiate N. 1.
Un pizzico di sale.

Fate con questi ingredienti una pasta piuttosto soda, lavoratela moltissimo con le mani e lasciatela un poco in riposo infarinata e involtata in un asciugamano. Se vi riuscisse tenera in modo tale da non poterla lavorare, aggiungete altra farina. Tiratene una sfoglia della grossezza di uno scudo e, col coltello o colla rotellina a smerli, tagliatela a striscie lunghe un palmo circa e larghe due o tre dita. Praticate in codeste striscie qualche incisione per ripiegarle o intrecciarle o accartocciarle onde vadano in padella (ove l' unto, olio o lardo, deve galleggiare) con forme bizzarre. Spolverizzatele con zucchero a velo quando non saranno

più bollenti. Per farne un gran piatto basta questa dose.

Se il pane lasciato in riposo avesse fatta la crosticina, tornatelo a lavorare.

359. - Stiacciata coi siccioli

Nel mondo bisognerebbe rispettar tutti e non disprezzar nessuno per da poco ch' ei sia, perchè, se ben vorrete considerarla, può pure codesta persona da poco essere dotata di qualche qualità morale che non la renda indegna. Questo in massima generale; ma venendo al particolare, benchè il paragone non regga e si tratti di cosa meschina, vi dirò che della stiacciata di cui mi pregio parlarvi sono debitore a una rozza serva che la faceva a perfezione.

Lievito, grammi 650.
Zucchero in polvere, grammi 200.
Siccioli, grammi 100.
Burro, grammi 40.
Lardo, grammi 40.
Uova, N. 5.
Odore d'arancio o di limone.

Per lievito qui intendo quello che serve per impastare il pane.

Lavoratela la sera avanti, prima sulla spianatoia il lievito senza i condimenti, poi in una catinella per più di mezz' ora con una mano aggiungendo a poco per volta gli ingredienti e le uova. Poi copritela bene e ponetela in luogo tiepido perchè lieviti durante la notte. La mattina appresso rimpastatela e poi versatela in una teglia di rame unta e infarinata ove stia nella grossezza non maggiore di due dita. Fatto questo mandatela in caldana per la seconda lievitatura e passatela al forno. Si può anche compiere tutta l'operazione in

casa e cuocerla nel forno da campagna; ma vi prevengo che questa è una pasta alquanto difficile a riuscir bene specialmente se la stagione è molto fredda. Meglio è che per farla aspettiate il dolco; ma non vi sgomentate alla prima prova.

Nel brutto caso che la mattina avesse lievitato poco o punto, aggiungete lievito di birra in quantità poco maggiore di una noce, facendolo prima lievitare a parte con un pizzico di farina e acqua tiepida.

360. – Stiacciata unta

La chiameremo stiacciata unta per distinguerla dalla precedente. Se quella ha il merito di riuscire più grata al gusto questa ha l'altro di una più facile esecuzione.

La dose di questa stiacciata e la ricetta della torta mantovana mi furono favorite da quel brav'uomo, già rammentato, che fu Antonio Mattei di Prato; e dico bravo perch' egli aveva il genio dell'arte sua ed era uomo onesto e molto industrioso; ma questo mio caro amico, che mi rammentava sempre il Cisti fornaio di messer Boccaccio, morì l'anno 1885 lasciandomi addoloratissimo. Non sempre sono necessarie le lettere e le scienze per guadagnarsi la pubblica stima: anche un'arte assai umile accompagnata da un cuor gentile ed esercitata con perizia e decoro ci può far degni del rispetto e dell'amore del nostro simile.

Sotto rozze maniere e tratti umìli
Stanno spesso i bei cuori e i sensi puri;
Degli uomini temiam troppo gentili,
Quai marmi son: lucidi, lisci e duri.

Ma veniamo all'ergo.
Pasta lievita da pane, grammi 700.
Lardo, grammi 120.

Zucchero, grammi 100.
Siccioli, grammi 60.
Rossi d'uovo, N. 4.
Un pizzico di sale.
Odore della scorza d'arancio o di limone.

Si lavori moderatamente perchè potrebbe perder la forza. Fatta la sera e lasciata in luogo tiepido si lievita da sè; fatta la mattina avrà bisogno di tre ore di caldana in terra.

Se la volete senza siccioli aggiungete altri due rossi d'uovo ed altri 30 grammi di lardo.

Metà di questa dose basta per cinque o sei persone.

361. – Stiacciata alla livornese

Le stiacciate alla livornese usansi per Pasqua d'uova forse perchè il tepore della stagione viene in aiuto a farle lievitar bene e le uova in quel tempo abbondano. Richiedono una lavorazione lunga forse di quattro giorni, perchè vanno rimaneggiate parecchie volte. Eccovi la nota degl'ingredienti necessari per farne tre di media grandezza, o quattro più piccole:

Uova, N. 12.
Farina finissima, chilogrammi 1,800.
Zucchero, grammi 600.
Olio sopraffine, grammi 200.
Burro, grammi 70.
Lievito di birra, grammi 30.
Anaci, grammi 20.
Vin santo, decilitri 1 ½.
Marsala, ½ decilitro.
Acqua di fior d'aranci, decilitri 1.

Mescolate le due qualità di vino e in un poco di questo liquido mettete in infusione gli anaci dopo averli lavati bene.

Intridete il lievito di birra con mezzo bicchiere di acqua tiepida facendogli prendere la farina che occorre per formare un pane di giusta consistenza che collocherete sopra il monte della farina, entro a una catinella, coprendolo con uno strato della medesima. Questa

1ª Operazione potrete farla a tarda sera; tenete la catinella riparata dall' aria e in cucina, se non avete luogo più tiepido nella vostra casa.

2ª Operazione. La mattina, quando il detto pane sarà ben lievitato, ponetelo sulla spianatoia, allargatelo e rimpastatelo con un uovo, una cucchiaiata d'olio, una di zucchero, una di vino e tanta farina da formare un' altra volta un pane più grosso, mescolando ogni cosa per bene senza troppo lavorarlo. Ricollocatelo sopra la farina e copritelo come l' antecedente.

3ª Operazione. Dopo sei o sette ore, che tante occorreranno onde il pane torni a lievitare, aggiungete tre uova, tre cucchiaiate d'olio, tre di zucchero, tre di vino e farina quanto basta per formare il solito pane e lasciatelo lievitare nuovamente, regolandovi sempre nello stesso modo. Per conoscere il punto della fermentazione calcolate che il pane debba aumentare circa tre volte il suo volume.

4ª Operazione. Cinque uova, cinque cucchiaiate di zucchero, cinque d'olio, cinque di vino e la farina necessaria.

5ª ed ultima Operazione. Le tre rimanenti uova e tutto il resto sciogliendo il burro al fuoco, mescolando ben bene per rendere la pasta omogenea. Se il pastone vi riuscisse alquanto morbido, il che non è probabile, aggiungete altra farina per renderlo di giusta consistenza.

Dividetelo in tre o quattro parti formandone delle palle e ponete ognuna di esse in una teglia sopra a un

foglio di carta che ne superi l'orlo, unta col burro, ove stia ben larga; e siccome via via che si aumenta la dose degli ingredienti, la fermentazione è più tardiva, l'ultima volta, se volete sollecitarla, ponete le stiacciate a lievitare in caldana e quando saranno ben gonfie e tremolanti spalmatele con un pennello prima intinto nell'acqua di fior d'arancio poi nel rosso d'uovo.

Cuocetele in forno a temperatura moderatissima, avvertendo che quest' ultima parte è la più importante e difficile perchè, essendo grosse di volume, c' è il caso che il forte calore le arrivi subito alla superficie, e nell'interno restino mollicone.

Con questa ricetta, eseguita con accuratezza, le stiacciate alla livornese fatte in casa, se non avranno tutta la leggerezza di quelle del Burchi di Pisa, saranno in compenso più saporite e di ottimo gusto.

362. - Pane di Spagna

Uova, N. 6.
Zucchero fine in polvere, grammi 200.
Farina d'Ungheria o finissima, grammi 120.
Odore di scorza di limone per chi piace.

Asciugate prima la farina al fuoco o al sole e pel resto regolatevi come pei biscotti N. 346.

Questo dolce serve specialmente per intingerlo o nel vino o in altro liquore.

363. - Biscotto

Uova, N. 6.
Zucchero in polvere, grammi 250.
Farina di grano, grammi 100.
Detta di patate, grammi 50.
Odore di scorza di limone.

Lavorate per mezz'ora almeno i rossi d'uovo collo zucchero, servendovi di un mestolo. Montate le chiare ben sode ed aggiungetele; mescolate adagio e fate cadere in pari tempo da un vagliettino le due farine, che prima avrete asciugate al sole o al fuoco.

Cuocetelo in una teglia ove venga alto tre dita circa, ma prima ungetela con burro diaccio e spolverizzatela di zucchero a velo o di farina.

364. - Biscotto di cioccolata

Uova, N. 6.
Zucchero in polvere, grammi 200.
Farina di grano, grammi 150.
Cioccolata alla vainiglia, grammi 50.

Grattate la cioccolata e mettetela in una catinella con lo zucchero e i rossi d'uovo. Lavorate il composto con un mestolo per più di mezz'ora, e per tutto il resto regolatevi come è detto nel numero precedente.

365. - Focaccia alla tedesca

Zucchero, grammi 120.
Pangrattato fine, grammi 120.
Candito a pezzettini, grammi 30.
Uva sultanina, grammi 30.
Uova, N. 4.
Odore di scorza di limone.

Lavorate prima i rossi d'uovo con lo zucchero finchè sieno divenuti quasi bianchi; aggiungete il pangrattato, poi il candito e l'uva e per ultimo le chiare montate ben sode. Mescolate adagio per non smontarle e quando il composto sarà tutto unito, versatelo in una teglia imburrata e infarinata o spolverizzata di pangrattato, ove alzi due dita circa e cuocetelo al forno; questo

dolce prenderà l'apparenza del pan di Spagna che spolverizzerete dopo cotto di zucchero a velo.

Se dovesse servir per dieci o dodici persone raddoppiate la dose.

366. - 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, una intera e due rossi.
Un pizzico di sale.
Bicarbonato di soda, un cucchiaino.
Odore di scorza di limone.
Latte quanto basta.

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 che serberete per ultimo; ma, prima di versar questa, lavorate il composto per mezz'ora almeno e riducetelo col latte a giusta consistenza, cioè nè troppo liquido nè 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. Ungetene le pareti col burro e copritene il fondo con carta imburrata. Se vi vien bene vedrete che rigonfia formando in cima un cocuzzolo screpolato.

367. - Ciambelle ossia buccellati

Farina finissima, chilogrammi 1,700.
Zucchero, grammi 300.

Lievito, grammi 200.
Burro, grammi 150.
Lardo, grammi 50.
Latte, decilitri 4.
Marsala, decilitri 2.
Rhum, due cucchiaiate.
Uova, N. 6.
Bicarbonato di soda, un cucchiaino.
Un pizzico di sale.
Odore di scorza di limone.

Se siete preciso colle dosi indicate, la farina deve bastar per l'appunto ad ottenere una pasta di giusta sodezza.

Per lievito, come ho detto altra volta, intendo quella pasta, già preparata, che serve di fermento al pane.

Il limone da grattare dev' essere di giardino.

Sciogliete il lievito in una catinella colla metà del latte facendogli prendere tanta farina da farne un pane di giusta consistenza. Dopo formato lasciatelo stare in mezzo alla farina in modo che ne sia circondato da uno strato più alto di un dito. Ponete la catinella in luogo non freddo, riparato dall'aria e quando quel pane sarà ben lievitato per il che occorreranno, a seconda della stagione, otto o dieci ore, guastatelo e rifatelo più grande col resto del latte e della farina occorrente. Aspettate che abbia di nuovo lievitato e che sia ben rigonfiato, per il che ci vorrà altrettanto tempo: versatelo allora sulla spianatoia ed impastatelo col resto della farina e con tutti gl'ingredienti citati; ma lavoratelo ben bene e con forza onde la pasta si affini e divenga tutta omogenea.

Preparate dei teglioni di ferro o delle teglie di rame stagnate unte col lardo e infarinate e nelle medesime collocate le ciambelle che farete grandi a piacere, ma in modo che vi stieno assai larghe. Lasciatele a lievitare

in cucina o in altro luogo di temperatura tiepida, ed allorchè saranno ben rigonfiate, ma non passate di lievito, fate loro colla punta di un coltello delle lunghe incisioni alla superficie, doratele coll'uovo e spargeteci sopra dello zucchero cristallino pestato grosso.

Cuocetele in forno a moderato calore.

Vi avverto che d'inverno sarà bene impastare il lievito col latte tiepido e mandare le ciambelle a lievitare nella caldana.

Colla metà dose potete ottenere quattro belle ciambelle di grammi 350 circa ciascuna, quando non vogliate farle più piccole.

368. - 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 da prima i rossi d'uovo collo zucchero e quando saranno divenuti 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 ultime 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. Potete 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.

369. - Pizza alla napoletana

Pasta frolla metà della ricetta *A* del N. 356, 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 sopra indicati 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.

370. - Pizza gravida

Servitevi del seguente composto, uso crema.

Latte, un quarto di litro.

Zucchero, grammi 60.

Amido, grammi 30.

Due rossi d'uovo.

Odore che più aggradite.

Aggiungete quando lo ritirate dal fuoco:

Pinoli interi, grammi 30.

Uva passolina, grammi 80.

Riempite con questo composto una pasta frolla come avete fatto per la Pizza alla napoletana.

371. - Quattro quarti all'inglese

Uova N. 5 e del loro peso, compreso il guscio, altrettanto zucchero ed altrettanta farina.

Uva passolina, grammi 200.

Burro, grammi 200.

Candito a pezzettini, grammi 30.

Bicarbonato di soda, un cucchiaino.

Lavorate prima le uova collo zucchero, aggiungete la farina e continuate a lavorare con un mestolo per mezz' ora all' incirca. Lasciate il composto in riposo per un' ora o due, indi unite al medesimo il burro, sciolto a bagno maria, l' uva e il candito; versatelo in una teglia o in una forma liscia, unta col burro e spolverizzata di zucchero a velo o di farina e cuocetelo al forno.

L' uva passolina lavatela prima, onde nettarla dalla terra che ordinariamente contiene, ed asciugatela. Qui viene a proposito uno sfogo contro la proverbiale indolenza degl' Italiani i quali sono soliti di ricorrere ai paesi esteri anche per quelle cose che avrebbero alla portata della mano nel proprio. Nelle campagne della bassa Romagna si raccoglie un uva nera a piccolissimi chicchi e senza seme, colà chiamata *uva romanina,* che io, per uso di casa mia, ho messo talvolta a profitto perchè non si distingue dalla passolina se non per essere di qualità migliore e priva d'ogni sozzura. Per conservarla non avete che a distenderne i grappoli in un graticcio, tenendo questo in caldana per sette od otto giorni e nettandola dai raspi quando è secca.

372. - Quattro quarti all' italiana

Questo piatto si fa nella stessa maniera del precedente eccetto che si sostituisce al candito l' odore di

buccia di limone e all'uva passolina grammi 100 di mandorle dolci con alcune amare. Le mandorle dopo averle sbucciate, asciugatele al sole o al fuoco, pestatele fine con due cucchiaiate 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. Questo dolce ha bisogno di essere lavorato molto, tanto prima che dopo averci versato il burro; fatta con attenzione, riuscirà una pasta squisita.

373. - *Offelle di marmellata*

La parola *offella*, in questo significato, è del dialetto romagnolo e, se non isbaglio, anche del lombardo e dovrebbe derivare dall'antichissima *offa*, focaccia, schiacciata composta di farro, e anche di varie altre cose.

Dar l'offa al cerbero è una frase che ha il merito dell'opportunità parlandosi di coloro, e non sono pochi oggigiorno, che danno la caccia alle cariche onde aver modo di riceverla e mangiare sul tesoro pubblico a quattro ganascie.

Ma torniamo alle *offelle*, che sarà meglio:

Mele rose, grammi 500.

Zucchero in polvere, grammi 125.

Candito, grammi 30.

Cannella in polvere, due cucchiaini.

Tagliate le mele in quattro spicchi, sbucciateli e levate loro la loggia del torsolo. Tagliate questi spicchi a fette più sottili che potete e poneteli al fuoco in una cazzaruola con due bicchieri d'acqua, spezzettandole col mestolo. Queste mele sono di pasta dura e per cuocere hanno bisogno d'acqua; anzi, se bollendo rimanessero troppo asciutte, aggiungetene dell'altra. Aspettate che sieno spappolate per gettarvi lo zucchero e

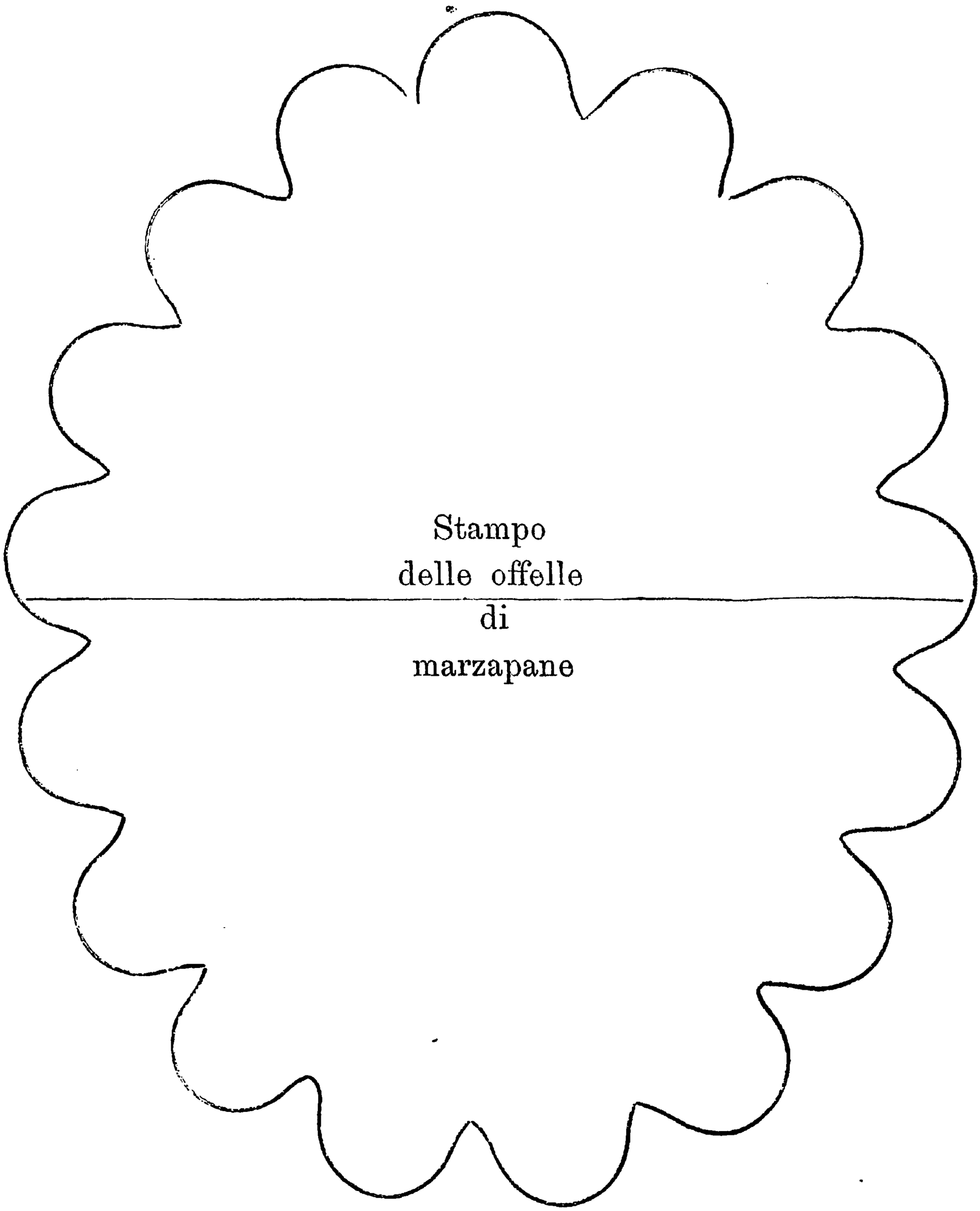
poi assaggiate se il dolce è giusto perchè le frutta in genere, a seconda della maturità, possono essere più o meno acide. Per ultimo aggiungete il candito a piccoli pezzettini e la cannella.

Servitevi della pasta frolla N. 356 nel quantitativo della ricetta *A*, distendetela col matterello alla grossezza di uno scudo e tagliatela collo stampo rotondo e smerlato qui sotto segnato: un disco sotto e un disco

sopra, quest'ultimo tirato col matterello rigato, e in mezzo la marmellata umettando gli orli perchè si attacchino. Dorate le *offelle* col rosso d'uovo e mandatele al forno, spolverizzandole dopo di zucchero a velo.

374. - *Offelle di marzapane*

Servitevi della medesima pasta frolla indicata nella precedente ricetta e per ripieno, invece della marmellata, ponete il marzapane descritto al N. 351 e, se non



avete arancio candito, servitevi per odore dell'arancio fresco che è molto grato. A queste *offelle* potrete dare una forma diversa per distinguerle dalle altre. Io mi servo del precedente stampo, e le piego in due formando una mezza luna smerlata.

375. - 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 *B* del N. 356, 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 non sarà male che diate un qualche odore come quello di scorza di limone o di acqua di fior di 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 cucchiaiata d'acqua. Sopra la conserva distendete a eguale distanza l'una dall'altra tante striscie di pasta tirate col matterello rigato, larghe un dito scarso, e incrociatele in modo che formino un mandorlato; indi coprite l'estremità delle striscie con un cerchio all'ingiro fatto colla pasta rimanente, inumidendolo coll'acqua per attaccarlo bene. Dorate coll'uovo la superficie come

già si è detto della pasta frolla, e cuocete la crostata in forno o nel forno di campagna.

376. - Croccante

Mandorle dolci, grammi 120.
Zucchero in polvere, grammi 100.

Sbucciate le mandorle, distaccatene i lobi, cioè le due parti nelle quali sono naturalmente congiunte, e tagliate ognuno dei lobi in filetti o per il lungo o per traverso come più vi piace. Ponete queste mandorle così tagliate al fuoco ed asciugatele fino al punto di far loro prendere il colore gialliccio, senza però arrostirle. Frattanto ponete lo zucchero al fuoco in una cazzaruola e quando sarà perfettamente liquefatto, versate entro al medesimo le mandorle ben calde e mescolate. Qui avvertite di gettare una palettata di cenere sulle bragi, onde il croccante non vi prenda l'amaro, passando di cottura, il punto preciso della quale si conosce dal color cannella che acquista il croccante. Allora versatelo a poco per volta in uno stampo qualunque, unto prima con burro od olio e, pigiandolo con un limone contro le pareti del medesimo, distendetelo sottile quanto più potete. Sformatelo diaccio e se vi riescisse difficile, immergete lo stampo nell' acqua bollente.

Si usa anche seccar le mandorle al sole e tritarle fini colla lunetta, unendovi un pezzo di burro quando sono nello zucchero.

377. - Salame inglese

Questo dolce, che si potrebbe più propriamente chiamare Pan di Spagna ripieno e che fa tanto bella mostra nella vetrina de' pasticcieri, sembra, per chi è ignaro

dell'arte, un piatto d'alta credenza; ma non è niente affatto difficile ad eseguirsi.

Fate un pan di Spagna colle seguenti dosi e per cuocerlo al forno distendetelo all'altezza di mezzo dito in un teglione possibilmente rettangolare, unto col burro e spolverizzato di farina.

Zucchero in polvere, grammi 200.

Farina finissima, grammi 170.

Uova, N. 6.

In questo e consimili casi, alcuni trattati dell'arte suggeriscono di asciugar bene la farina al sole o al fuoco prima di adoperarla, per renderla forse più leggiera.

Lavorate i rossi d'uovo collo zucchero per più di un quarto d'ora; unite ai medesimi le chiare ben montate e mescolate adagino facendo cadere in pari tempo la farina da un vagliettino. Lasciatelo cotto pel giorno appresso, onde divenga vincido, e tagliate dal medesimo un numero sufficiente di striscie, larghe 2 centimetri circa e lunghe quanto il pezzo del pan di Spagna, al quale devono servire di ripieno; ma perchè queste striscie facciano un bell'effetto, devono prendere colori diversi; quindi alcune aspergetele di rosolio bianco e resteranno gialle; altre di alkermes e figureranno rosse, e alle ultime fate prendere il nero con un rosolio bianco ove sia stata infusa della cioccolata. Questi filetti così preparati disponeteli uno sopra l'altro, alternandoli, nel mezzo del pezzo di pan di Spagna rimasto intero, la superficie del quale avrete prima spalmata di una liquida conserva di frutta con cui avrete pure spalmati i filetti, onde stieno insieme uniti.

Ora tirate i lembi del pan di Spagna sopra i filetti e formate un rotolo tutto unito il quale, tagliato poi a fette, presenterà per ripieno una scacchiera a diversi colori.

Questo dolce si può far più semplice per uso di famiglia nel seguente modo:

Spalmate il pan di Spagna con rosolio e conserva di frutta, sia di cotogne, di albicocche o di pesca poco importa, distendete sulla medesima delle fettine sottili di candito e rotolate come un foglio il pezzo intero sopra sè stesso; ma nell'una o nell'altra maniera sarebbe bene, per dargli più bell'aspetto, di ornarne la superficie o con un ricamo di zucchero o con una crosta di cioccolata come usano i pasticcieri; ma codesti signori, per far tali cose a perfezione, hanno certi loro secreti particolari che non insegnano volentieri. Conosco, però, così alto alto, un loro processo speciale che troverete descritto al N. 474.

Frattanto contentatevi del seguente che è più semplice, ma non del tutto perfetto:

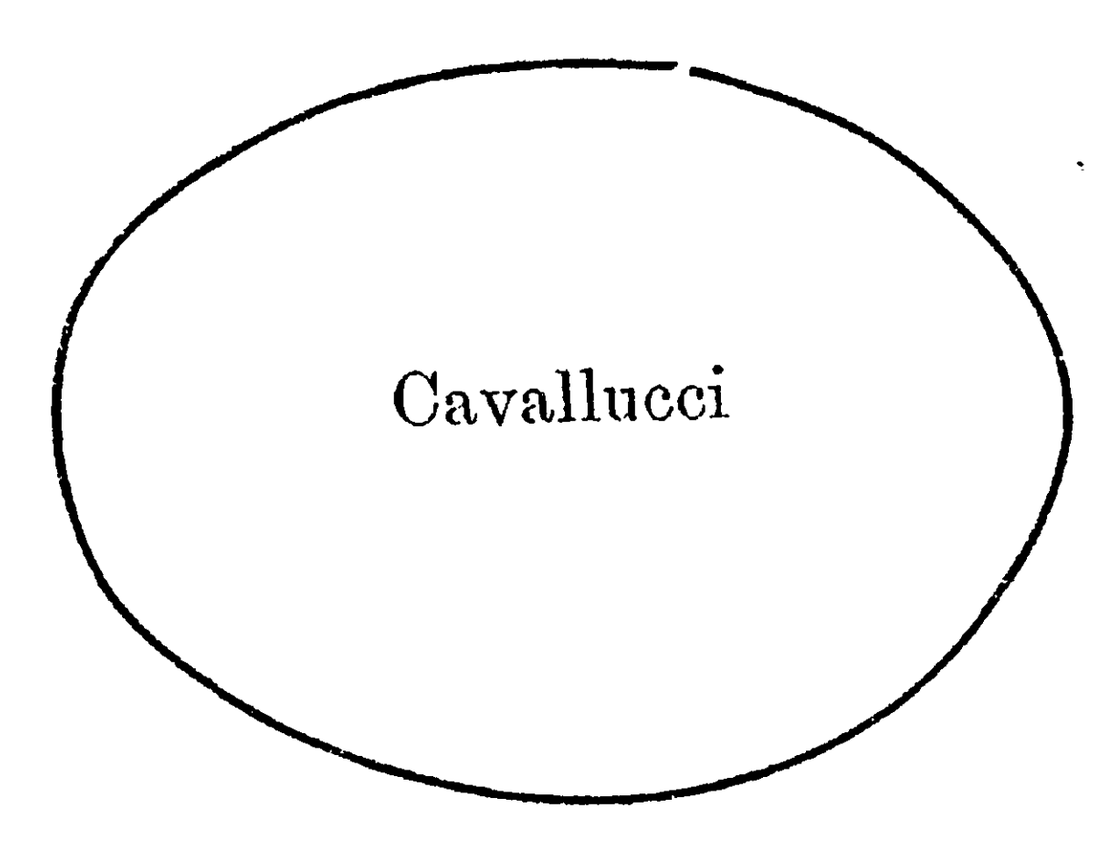
Intridete dello zucchero a velo con chiara d'uovo, facendolo molto sodo, e distendetelo sopra al dolce uniformemente, oppure mettetelo in un cartoccio foggiato a forma di cornetto e strizzandolo, per farlo uscire dal piccolo buco in fondo, giratelo sul dolce per formare il disegno che più vi piace. Se la crosta la fate nera, prendete grammi 60 di zucchero a velo e grammi 30 di cioccolata, mescolate, intridete egualmente con chiara d'uovo e distendete l'intriso sul dolce. Se non si asciuga naturalmente, ponetelo sotto l'azione di un moderato calore.

378. - Cavallucci di Siena

I dolci speciali a Siena sono il panforte, i ricciarelli e i cavallucci. I cavallucci sono pastine in forma di mostacciuoli della dimensione segnata nella pagina seguente; quindi vedete che la figura di un cavallo non ci ha niente che fare e perchè sieno così chiamati

credo non si sappia neanche a *Siena di tre cose piena : di torri, di campane e di quintane.*

Con questa ricetta intendo indicarvi il modo di poterli imitare, ma non di farli del tutto precisi perchè, se nel sapore all'incirca ci siamo, la manipolazione lascia a desiderare, ed è cosa naturale. Dove si lavora in grande e con processi che sono un segreto ai profani,



l'imitazione zoppica sempre.

Farina, grammi 300.
Zucchero biondo, grammi 300.
Noci sgusciate, grammi 100.
Arancio candito, grammi 50.
Anaci, grammi 15.
Spezie e cannella in polvere, grammi 5.
Le noci tritatele alla grossezza della veccia all'incirca.
L'arancio tagliatelo a dadettini.

Lo zucchero mettetelo al fuoco con un terzo del suo peso di acqua e quando è ridotto a cottura di filo gettate in esso tutti gl'ingredienti, mescolate e versate il composto nella spianatoia sopra la farina per intriderla; ma per far questo vedrete che vi occorrerà dell'altra farina, la quale serve a ridurre la pasta consistente. Formate allora i cavallucci, dei quali, con questa dose, ne otterrete oltre a 40, e siccome, a motivo dello zucchero, questa pasta appiccica, spolverizzateli di farina alla superficie. Collocateli in una teglia e cuoceteli in bianco a moderato calore.

State molto attenti alla cottura dello zucchero perchè se cuoce troppo diventa scuro. Quando, prenden-

done una goccia tra il pollice e l'indice, comincia a filare, basta per questo uso.

379. - Cialdoni

Ponete in un pentolo:
Farina, grammi 80.
Zucchero biondo, grammi 30.
Lardo vergine e appena tiepido, grammi 20.
Acqua diaccia, sette cucchiaiate.

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

Ponete sopra a un fornello ardente il ferro da cialde e quando è ben caldo apritelo e versate sul medesimo ogni volta mezza cucchiaiata della detta pastella; stringete le due parti del ferro insieme, passatelo sopra al fuoco da una parte e dall'altra, levate le sbavature con un coltello ed apritelo quando conoscerete che la cialda ha preso il color nocciuola. Allora distaccatela alquanto da una parte col coltello e subito così calda sopra al ferro medesimo o sopra a un asciugamano disteso sul focolare arrotolatela con un bocciuolo di canna o semplicemente colle mani. Quest'ultima operazione bisogna farla con molta lestezza perchè se la cialda si diaccia non potrete più ravvolgerla sopra sè stessa.

Se le cialde restassero attaccate al ferro ungetelo a quando a quando col lardo, e se non venissero tutte unite, aggiungete un poco di farina.

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

380. - Fave alla romana o dei morti

Queste pastine sogliono farsi per la commemorazione dei morti e tengono luogo della fava *baggiana*, ossia

d'orto, che si usa in questa occasione cotta nell'acqua coll'osso di presciutto.

Tale usanza deve avere la sua radice nell'antichità più remota poichè la fava si offeriva alle Parche, a Plutone e a Proserpina ed era celebre per le cerimonie superstiziose nelle quali si usava. Gli antichi Egizi si astenevano dal mangiarne, non la seminavano, nè la toccavano colle mani, e i loro sacerdoti non osavano fissar lo sguardo sopra questo legume, stimandolo cosa immonda. Le fave, e soprattutto quelle nere, erano considerate come una funebre offerta, poichè credevasi che in esse si richiudessero le anime dei morti, e che fossero somiglianti alle porte dell'inferno.

Nelle feste *Lemurali* si sputavano fave nere e si percuoteva nel tempo stesso un vaso di rame per cacciar via dalle case le ombre degli antenati, i Lemuri e gli Dei dell'inferno.

Festo pretende che sui fiori di questo legume siavi un segno lugubre e l'uso di offerire le fave ai morti fu una delle ragioni, a quanto si dice, per cui Pitagora ordinò a' suoi discepoli di astenersene; un'altra ragione era per proibir loro di immischiarsi in affari di governo, facendosi con le fave lo scrutinio nelle elezioni.

Varie sono le maniere di fare le fave dolci; io vi indicherò le seguenti che certo non sono delle più fini, ma possono passare:

Prima Ricetta

Farina, grammi 200.
Zucchero, grammi 100.
Mandorle dolci, grammi 100.
Burro, grammi 30.
Uova, N. 1.
Odore di scorza di limone, oppure di cannella, o d'acqua di fior d'arancio.

Seconda Ricetta

Mandorle dolci, grammi 200.
Farina, grammi 100.
Zucchero, grammi 100.
Uova, N. 1.
Burro, grammi 30.
Odore, come sopra.

Terza Ricetta

Farina, grammi 200.
Zucchero, grammi 100.
Mandorle dolci, grammi 100.
Burro, grammi 30.
Cioccolata, grammi 20.
Uova, N. 1.
Odore, come sopra.

Sbucciate le mandorle e pestatele collo zucchero alla grossezza di mezzo chicco di riso. Mettetele in mezzo alla farina insieme cogli altri ingredienti e formatene una pasta alquanto morbida con quel tanto di rosolio o d'acquavite che occorre. Poi riducetela a piccole pastine in forma di una grossa fava che risulteranno in numero di 60 o 70 per ogni ricetta. Disponetele in una teglia di rame unta prima col lardo o col burro e spolverizzata di farina, e doratele coll'uovo. Cuocetele al forno o al forno di campagna, osservando che, essendo piccole, cuociono presto.

381. - Cotognata

Mele cotogne, chilogrammi 3.
Zucchero bianco fine, chilogrammi 2.

Mettete al fuoco le mele coperte d'acqua e quando cominciano a screpolare, levatele, sbucciatele e grattatele alla meglio per levarne tutta la polpa che pas-

serete poi dallo staccio. Rimettete la polpa al fuoco collo zucchero e rimestatela continuamente onde non si attacchi. Sette od otto minuti di bollitura basteranno; ma poi, se presa su col mestolo comincia a cadere a stracci, levatela. Se la mettete in vasi potrà servirvi come conserva e fatta in questa maniera resterà più bianca di quella che vi descriverò al N. 457, ma con meno fragranza perchè una parte dell'odore particolare a questo frutto va sperduta nell'acqua.

Per ridurla a cotognata distendetela sopra un'asse alla grossezza poco più di uno scudo ed asciugatela al sole coperta di un velo perchè le mosche e le vespe ne sono ghiottissime. Quando è asciutta di sopra tagliatela in forma di tavolette di cioccolata e passandole sotto un coltello per distaccarla dall'asse, rivoltatela dalla parte opposta. Se poi vi piacesse di darle forme bizzarre procuratevi degli stampini di latta vuoti dalle due parti, riempiteli, lisciateli e distaccando la marmellata dagli orli con delicatezza, ponetela egualmente sull'asse ed asciugatela nella stessa maniera.

Potete anche crostarla, volendo, e allora mettete a struggere grammi 100 di zucchero bianco con due cucchiaiate d'acqua e quando avrà bollito tanto da fare il filo (presane una goccia fra due dita), spalmate ogni pezzo con un pennello. Se lo zucchero vi si rappiglia durante l'operazione (che è bene fare in una giornata non umida) rimettetelo al fuoco con un altro gocciolo d'acqua e fatelo bollire di nuovo. Quando lo zucchero è asciutto da una parte e sugli orli, spalmate la parte opposta.

382. – Tortelli di ceci

Eccovi un piatto che si usa fare in quaresima.

Ceci secchi (dico secchi perchè in Toscana si vendono rammolliti nell'acqua del baccalà) grammi 300.

Metteteli in molle la sera nell'acqua fresca e la mattina unite ai medesimi 7 o 8 marron secchi e poneteli al fuoco con acqua egualmente fresca entro a una pentola di terra con grammi 3 di carbonato di soda legato in una pezzettina. Questo il popolo lo chiama il *segreto* e serve a facilitare la cottura de' ceci. Cotti che sieno, levateli asciutti e passateli per istaccio caldi, bollenti, insieme coi marroni; e se, nonostante il *segreto*, fossero rimasti duri per la qualità dell'acqua, pestateli nel mortaio. Quando li avrete passati conditeli ed aggraziateli con un pizzico di sale, con sapa nella quantità necessaria a rendere il composto alquanto morbido, mezzo vasetto di mostarda di Savignano, grammi 40 di candito a piccoli pezzettini, un poco di zucchero, se la sapa non li avesse indolciti abbastanza, e due cucchiaini di cannella pesta.

In difetto di cavalli si cerca di far trottar gli asini; si va alla busca di compensi e in questo caso se vi mancassero la sapa e la mostarda (la migliore al mio gusto è quella di Savignano in Romagna) si supplisce alla prima con grammi 80 di zucchero e alla seconda con grammi 7 di senapa in polvere sciolta coll'acqua calda degli stessi ceci.

Ora passiamo alla pasta per chiuderli, in merito alla quale potete servirvi di quella de' Cenci N. 358, metà dose di quella ricetta, oppure della seguente:

Farina, grammi 270.
Burro, grammi 20.
Zucchero, grammi 15.
Uova, N. 1.
Vino bianco, cucchiaiate N. 3 circa.
Sale un pizzico.

Tiratene una sfoglia della grossezza di mezzo scudo all'incirca, tagliatela collo stampo rotondo smerlato del N. 373 per piegarla in due, fate che il ripieno ab-

bondi ed avrete i tortelli in forma di un quarto di luna. Friggeteli nel lardo o nell'olio e quando non sono più a bollore spolverizzateli di zucchero a velo.

Colla broda de' ceci potete fare una zuppa o cuocervi, come si usa in Toscana, le striscie di pasta comperata.

Questi tortelli riescono così buoni che nessuno saprà indovinare che sono di ceci.

383. - Focaccia alla portoghese

Questo ve lo do per un dolce assai delicato e gentile.
Mandorle dolci, grammi 150.
Zucchero, grammi 150.
Farina di patate, grammi 50.
Uova, N. 3.
Aranci, N. 1 $^1/_2$.

Lavorate da prima i rossi d'uovo collo zucchero, aggiungete la farina, poi le mandorle sbucciate e pestate fini e dopo il sugo passato degli aranci e la buccia superficiale raschiata di un solo arancio. Per ultimo unite al composto le chiare montate, versatelo in una scatola di carta unta di burro, alla grossezza di un dito e mezzo e cuocete la torta al forno a moderatissimo calore. Dopo cotta, copritela di una crosta bianca come al N. 474.

384. - Amaretti

Zucchero bianco in polvere, grammi 250.
Mandorle dolci, grammi 100.
Mandorle amare, grammi 50.
Chiare d'uovo, N. 2.

Le mandorle spellatele e seccatele al sole o al fuoco, poi tritatele finissime colla lunetta. Lavorate con un mestolo lo zucchero e le chiare per mezz'ora almeno,

e poi aggiungete le mandorle per formarne una pasta soda in modo da poterne fare delle pallottole grosse quanto una piccola noce; se riuscisse troppo morbida aggiungete altro zucchero e se troppo dura un'altro po' di chiara, questa volta montata. Se vi piacesse dare agli amaretti un colore che tirasse al bruno mescolate nel composto qualche cucchiaino di cioccolata in polvere.

Via via che formate le dette pallottole ponetele sopra le ostie, o sopra pezzetti di carta, oppure in una teglia unta col burro e infarinata; ma a una discreta distanza l'una dall'altra perchè si allargano molto e gonfiano, restando vuote all' interno.

Cuocetele in forno a moderato calore.

385. - Pasticcini di pasta beignet

Acqua, grammi 150.
Farina, grammi 100.
Burro, grammi 10.
Uova, N. 3 e un rosso.
Sale quanto basta.

Quando bolle l' acqua versate la farina tutta a un tratto e, rimestando subito, aggiungete il burro e tenetela sul fuoco per 10 minuti, seguitando sempre a rimestarla. Deve riuscire una pasta dura che distenderete alla grossezza di un dito e pesterete nel mortaio insieme con un uovo per rammorbidirla alquanto. Ciò ottenuto, mettetela in una catinella per lavorarla col mestolo, aggiungendo le altre uova una per volta. Non vi stancate di lavorarla finchè non sia ridotta come un unguento; lasciatela in riposo per qualche ora, e quindi mettetela a cucchiaiate (le quali riusciranno dieci o dodici) in una teglia, unta col burro. Frullate un rosso d' uovo con un po' di chiara per renderlo più sciolto,

dorateli e lisciateli con un pennellino, poi metteteli in un forno che sia ben caldo. Quando sono cotti fate loro col temperino un'incisione in forma di mezzo cerchio nella parte di sotto per riempirli di crema o di conserve di frutta, spolverizzateli di zucchero a velo e serviteli.

Vi avverto che quando lavorate paste che devono rigonfiare, il mestolo invece di girarlo in tondo è meglio muoverlo dal sotto in su.

386. - Brigidini

È un dolce o, per meglio dire, un trastullino speciale alla Toscana ove trovasi a tutte le fiere e feste di campagna e lo si vede cuocere in pubblico nelle forme da cialde.

Uova, N. 2.
Zucchero, grammi 120.
Anaci, grammi 10.
Sale, una presa.
Farina quanto basta.

Fatene una pasta piuttosto soda, lavoratela colle mani sulla spianatoia e formatene delle pallottole grosse quanto una piccola noce. Ponetele alla stiaccia nel ferro da cialde a una debita distanza l'una dall'altra e, voltando di qua e di là il ferro sopra al fornello ardente, levatele quando avranno preso colore.

DOLCI AL CUCCHIAIO

387. - Torta di ricotta

Questa torta riesce di gusto consimile al budino di ricotta N. 399, ma più delicata ed è il dolce che s'imbandisce di preferenza alle nozze dei contadini in Ro-

magna e che per merito può dar molti punti a tanti dolci raffazzonati dei pasticcieri.

Ricotta, grammi 500.
Zucchero, grammi 150.
Mandorle dolci, grammi 150.
Dette amare, N. 4.
Uova intere 4, rossi 4.
Odore di vainiglia.

Si prepara come il detto budino N. 399; ma le mandorle dopo pestate è bene passarle per istaccio. Ungete abbondantemente una teglia col lardo e rivestitela di una sfoglia di pasta matta (N. 97) e sopra alla medesima versate il composto alla grossezza di un dito e mezzo all'incirca, cuocendolo fra due fuochi o nel forno. Raccomando il calore moderatissimo e la precauzione di un foglio sopra unto col burro perchè la bellezza di questa torta è che sia cotta in bianco. Quando sarà ben diaccia tagliatela a mandorle in modo che ogni pezzo abbia la sua pasta matta sotto, la quale si mangia o no secondo il piacer d'ognuno, essendosi essa usata al solo scopo di ornamento e di pulizia.

388. – Torta di zucca gialla

Questa torta si fa d'autunno o d'inverno, quando la zucca gialla si trova in vendita dagli ortolani.

Zucca, chilogrammi 1.
Mandorle dolci, grammi 100.
Zucchero, grammi 100.
Burro, grammi 30.
Pangrattato, grammi 30.
Latte, mezzo litro.
Uova, N. 3.
Una presa di sale.
Odore di cannella in polvere.

Sbucciate la zucca, pulitela dai filamenti superficiali e grattatela sopra a un asciugamano. Prendete le quattro punte di questo per raccoglierla insieme e strizzatela in modo da toglierle buona parte dell'acquosità che contiene. Il chilogrammo si ridurrà a circa 300 grammi. Mettetela allora a bollire nel latte fino a cottura, la quale si può ottenere dai 25 ai 40 minuti, secondo la qualità della zucca. Pestate frattanto le mandorle, già sbucciate, insieme collo zucchero, in un mortaio, riducendole finissime, e quando la zucca è cotta versateci dentro tutti gl'ingredienti meno le uova, che aggiungerete quando il composto è diaccio. Pel resto regolatevi come la torta di ricotta del numero precedente.

389. - Torta di patate

Trattandosi di patate non ridete del nome ampolloso perchè, come vedrete alla prova, non è demeritato. Se i vostri commensali non distinguono al gusto l'origine plebea di questa torta, occultatela loro, perchè la deprezzerebbero.

Molta gente mangia più colla fantasia che col palato e però guardatevi sempre dal nominare, almeno finchè non sieno già mangiati e digeriti, que' cibi che sono in generale tenuti a vile per la sola ragione che costano poco o racchiudono in sè un' idea che può destar ripugnanza; ma che poi ben cucinati o in qualche maniera manipolati, riescono buoni e gustosi.

A questo proposito vi racconterò che trovandomi una volta ad un pranzo di gente famigliare ed amica, il nostro ospite, per farsi bello, all'arrosto, scherzando, uscì in questo detto: « Non potrete lagnarvi che io non vi abbia ben trattati quest'oggi; perfino tre qualità di arrosto, vitella di latte, pollo e coniglio. » Alla parola

coniglio diversi dei commensali rizzarono il naso, altri rimasero come interdetti ed uno di essi, che era l'intimo della famiglia, guardando con orrore nel proprio piatto, rispose: « Guarda quel che ti è venuto in capo di darci a mangiare! almeno non lo avessi detto! mi hai fatto andar via l'appetito. »

A un'altra tavola essendo caduto per caso il discorso sulla *porchetta* (un maiale di 50 a 60 chilogrammi sparato, ripieno d'aromi e cotto intero nel forno) una signora esclamò: « Se io avessi a mangiare di quella porcheria non sarebbe possibile. » Il padrone di casa piccato dell'offesa che si faceva a un cibo che nel suo paese era molto stimato, convitò la signora per un'altra volta e le imbandì un bel pezzo magro di quella vivanda. Essa non solo la mangiò, ma credendola forse vitella di latte, trovava quell'arrosto di un gusto eccellente.

Molti altri casi consimili potrei narrare; ma non voglio tacere di un signore che giudicando molto delicata una torta, ne mangiò per due giorni; saputo poi ch'ella era composta di zucca gialla non ne mangiò più non solo; ma la guardava bieco come se avesse ricevuto da lei una grave offesa.

Eccovi la ricetta:

Patate grosse e farinacee, grammi 700.

Zucchero, grammi 150.

Mandorle dolci con tre amare, grammi 70.

Uova, N. 5.

Una presa di sale.

Odore di scorza di limone.

Lessate le patate (meglio sarebbe di cuocerle a vapore), sbucciatele e passatele dallo staccio quando sono ancora ben calde. Sbucciate e pestate finissime insieme collo zucchero le mandorle, versatele nelle patate cogl' altri ingredienti, lavorando il tutto con un mestolo

per un' ora intera e aggiungendo le uova una alla volta. Versate il composto in una teglia unta e coperta di pangrattato, cuocetela in forno e servitela diaccia il giorno appresso.

390. - Torta di semolino

Latte un litro.
Semolino di grano fine, grammi 130.
Zucchero, grammi 130.
Mandorle dolci con tre amare, grammi 100.
Burro, grammi 20.
Uova, N. 4.
Scorza raschiata di un limone.
Una presa di sale.

Sbucciate le mandorle nell' acqua calda e pestatele finissime in un mortaio con tutto lo zucchero, che metterete a una cucchiaiata per volta.

Cuocete il semolino nel latte e prima di ritirarlo dal fuoco aggiungete il burro e le mandorle, le quali, per essere mescolate allo zucchero, si sciolgono facilmente. Poi salatelo ed aspettate che sia tiepido per unirvi le uova frullate a parte. Versate il composto in una teglia unta di burro, spolverizzata di pangrattato e di grandezza tale che la torta risulti alta un dito e mezzo o al più due. Mettetela in forno o nel forno da campagna, sformatela diaccia e servitela tutta intera o tagliata a mandorle.

391. - Torta tedesca

Raccontavano i nostri nonni che quando, sullo scorcio del secolo passato, i Tedeschi invasero l' Italia avevano nei loro costumi qualche cosa del bruto; e facevano inorridire a vederli preparare, ad esempio, un brodo

colle candele di sego che tuffavano in una pentola d'acqua a bollore, strizzandone i lucignoli; ma quando nel 1849 sfortunatamente ci ricascarono addosso, furono trovati assai rinciviliti e il sego non era visibile che ne' grandi baffi delle milizie Croate col quale li inzafardavano, facendoli spuntare di qua e di là dalle gote, lunghi un dito e ritti interiti. Però, a quanto dicono i viaggiatori, una predilezione al sego predomina ancora nella loro cucina, la quale dagl' Italiani è trovata di pessimo gusto e nauseabonda per untumi di grasso d' ogni specie e per certe minestre sbrodolone che non sanno di nulla. Al contrario tutti convengono che i dolci in Germania si sanno fare squisiti e voi stessi potrete, così alto alto, giudicare del vero, da questo che vi descrivo e dagli altri del presente trattato che portano il battesimo di quella nazione.

Zucchero, grammi 250.
Farina, grammi 125.
Mandorle dolci, grammi 125.
Burro, grammi 100.
Cremor di tartaro, grammi 15.
Bicarbonato di soda, grammi 5.
Rossi d' uovo, N. 8.
Chiare, N. 5.
Odore di vainiglia.

Le mandorle sbucciatele, asciugatele bene al sole e pestatele finissime in un mortaio con una delle dette chiare.

Lavorate prima il burro da solo con un mestolo, rammorbidendolo un poco d' inverno a bagno maria, aggiungete i rossi ad uno ad uno indi lo zucchero e lavorate queste cose insieme almeno mezz' ora. Unite al composto le mandorle e rimestate ancora, poi le quattro chiare montate e la farina fatta cadere da un vagliettino, mescolando adagio. Per ultimo versate le

polveri che servono per rendere il dolce più soffice e più leggiero e cuocetelo al forno in una teglia, non troppo piena, unta col burro diaccio e spolverizzata di zucchero a velo o di farina.

Per iscioglier bene le mandorle nel composto non vi è altro mezzo che versare una porzione di questo sopra le medesime macinandole col pestello.

Ora che è fatta la cappa bisogna pensare al cappuccio che è una crosta tenera che le si distende al disopra. Occorre per la medesima:

Burro, grammi 100.
Zucchero a velo, grammi 100.
Caffè in polvere, grammi 30.

Fate bollire la detta polvere in pochissima acqua per ottenere due o tre cucchiaiate soltanto di caffè chiaro, ma potentissimo. Lavorate il burro per circa mezz'ora, rammorbidito d' inverno a bagno maria, girando il mestolo sempre per un verso; aggiungete lo zucchero e lavoratelo ancora molto, per ultimo il caffè a mezzi cucchiaini per volta arrestandovi quando sentite che il gusto del caffè è ben pronunziato.

Versate il composto sopra la torta quando sarà diaccia e distendetelo pari pari con un coltello da tavola; ma per averlo bene eguale ed unito passategli sopra a poca distanza una paletta infocata.

A vostra norma questa crosta di gusto delicatissimo, deve avere il colore del caffè-latte. Al caffè, volendo, si può sostituire la cioccolata infusa.

392. - Ribes all' inglese

Ribes, grammi 300.
Zucchero, grammi 120.
Acqua, decilitri 2.

Nettate il ribes dai gambi, mettetelo al fuoco colla

detta acqua e quando avrà alzato il bollore versate lo zucchero. Due minuti di bollitura bastano, dovendo il ribes restare intero. Versatelo in una compostiera e servitelo diaccio come frutta cotta. I semi se non si vogliono inghiottire, si succhiano e si sputano.

Nella stessa guisa si possono condizionare le ciliege marasche senza levare il nocciolo e facendole bollire con un pezzetto di cannella.

393. - Budino di semolino

Dosi precise:
Latte, decilitri 8.
Semolino, grammi 150.
Zucchero, grammi 100.
Uva passolina, grammi 100.
Burro, grammi 20.
Uova, N. 4.
Rhum, 3 cucchiaiate.
Sale un pizzico.
Odore di scorza di limone.

Alcuni aggiungono pezzetti di candito, ma il troppo condimento talvolta guasta. Cuocetelo in uno stampo liscio o lavorato, unto prima col burro e spolverizzato di pangrattato, e servitelo caldo.

394. - Budino di semolino e conserve

Latte, mezzo litro.
Semolino, grammi 130.
Zucchero, grammi 70.
Burro, grammi 15.
Uova, N. 2.
Una presa di sale.
Odore di scorza di limone.
Diverse conserve di frutta.

Cuocete il semolino nel latte; aggiungete lo zucchero e il burro quando è bollente; l'odore e il sale quando lo ritirate dal fuoco; scocciate le uova quando è ancora caldo e mescolate ben bene.

Preparate uno stampo da budino, liscio o lavorato, unto col burro e cosparso di pangrattato, e versateci a poco per volta il composto diaccio rifiorendolo via via di conserve a pezzetti o a cucchiaini secondo che esse sieno liquide o sode; però avvertite che non vadano a toccare le pareti dello stampo, perchè vi si attaccherebbero e che non sieno troppo in abbondanza, chè stuccherebbero. Servitelo caldo.

Le conserve che, a mio gusto, più si prestano per questo dolce sono quelle di lampone e di cotogne; ma non ci staranno male neppur quelle di albicocche, di ribes e di pesca.

395. - Budino di farina di riso

Questo dolce nella sua semplicità è, a mio parere, di un sapore assai delicato e, benchè cognito forse ad ognuno, non dispiacerà di sentirne stabilite le dosi nelle seguenti proporzioni, che io credo non abbisognino di essere nè aumentate nè diminuite:

Latte, litri 1.
Farina di riso, grammi 200.
Zucchero, grammi 120.
Burro, grammi 20.
Uova, N. 6.
Una presa di sale.
Odore di vainiglia.

Sciogliete prima la farina con la quarta parte del latte diaccio, aggiungetene un poco a bollore e versatela nel resto del latte quando bolle; così impedirete che si formino bozzoli. Quando è cotta aggiungete lo

zucchero, il burro e il sale; ritiratela dal fuoco e aspettate che sia tiepida per mescolarvi entro le uova e l'odore. Cuocete questo budino come tutti gli altri e servitelo caldo.

La composizione di questo dolce, il quale probabilmente non è di data molto antica, mi fa riflettere che le pietanze pur anche vanno soggette alla moda e che il gusto de' sensi varia seguendo il progresso e la civiltà. Ora si apprezza una cucina leggiera, delicata e di bell' apparenza e verrà forse giorno che parecchi di questi piatti da me indicati per buoni, saranno sostituiti da altri assai migliori. I vini sdolcinati di una volta hanno lasciato libero il passo a quelli generosi ed asciutti, e l'oca cotta in forno col ripieno d' aglio e di mele cotogne, giudicato piatto squisito nel 1300, ha ceduto il posto al tacchino ingrassato in casa ripieno di tartufi e al cappone in galantina. In antico, nelle grandi solennità, si usava servire in tavola un pavone cotto a lesso con tutte le sue penne, contornato di gelatine a figure colorate con polveri minerali nocive alla salute, e pei condimenti odorosi si ricorreva al comino e al bucchero che più avanti vi dirò cos' era.

Le paste dolci si mantennero in Firenze di una semplicità e rozzezza primitiva fin verso la fine del secolo XVI, nel qual tempo arrivò una compagnia di Lombardi, la quale si diede a fare pasticci, offelle, sfogliate ed altre paste composte d'uova, burro, latte, zucchero o miele; ma prima d'allora nelle memorie antiche sembra che non si sentano ricordare che i pasticci ripieni di carne d'asino che il Malatesta regalò agli amici nel tempo dell'assedio di Firenze quando la carestia, specialmente di companatico, era grande.

Ora, tornando al bucchero, vi fu un tempo che, come ora la Francia, era la Spagna che dava il tono alle mode, e però ad imitazione del gusto suo, al declinare

del XVII secolo e al principio del XVIII, vennero in gran voga i profumi e le essenze odorose. Fra gli odori il bucchero infanatichiva e tanto se ne estese l'uso che perfino gli speziali e i credenzieri, come si farebbe oggi della vainiglia, il cacciavano nelle pasticche e nelle vivande. Donde si estraeva questo famoso odore e di che sapeva? Stupite in udirlo e giudicate della stravaganza dei gusti e degli uomini! Era polvere di cocci rotti e il suo profumo rassomigliava a quello che la pioggia d'estate fa esalar dal terreno riarso dal sole, odor di terra infine che tramandavano certi vasi detti buccheri, sottili e fragili, senza vernice, dai quali forse ha preso nome il color rosso cupo; ma i più apprezzati erano di un nero lucente. Codesti vasi furono portati in Europa dall'America meridionale la prima volta dai Portoghesi e servivano per bervi entro e per farvi bollir profumi e acque odorose, poi se ne utilizzavano i frantumi nel modo sopra descritto.

Nell'Odissea d'Omero, traduzione d'Ipp. Pindemonte, Antinoo dice:

. . . . . Nobili Proci,
Sentite un pensier mio. Di que' ventrigli
Di capre, che di sangue, e grasso empiuti
Sul fuoco stan per la futura cena,
Scelga qual più vorrà chi vince, e quindi
D'ogni nostro convito a parte sia.

396. - Budino alla tedesca

Midolla di pane sopraffine e bianchissimo, grammi 140.
Burro, grammi 100.
Zucchero, grammi 80.
Uova, N. 4.
Odore di scorza di limone.
Una presa di sale.

Se trovate del pane in forma, uso inglese, servitevi di questo che è meglio d'ogni altro. La midolla sminuzzatela o tagliatela a fette e bagnatela con latte diaccio. Quando sarà bene inzuppata strizzatela da un canovaccio e passatela dallo staccio. Il burro, d'inverno, struggetelo a bagno maria e lavoratelo con un mestolo insieme coi rossi d'uovo finchè l'uno e gli altri siensi incorporati: aggiungete la midolla e lo zucchero e rimestate ancora. Versate il composto in uno stampo unto col burro e spolverizzato di pangrattato e cuocetelo come gli altri budini.

Se lo fate con attenzione vi riescirà di bell'aspetto e di gusto delicato.

397. - Budino di patate

La patata è il tubero di una pianta della famiglia delle solanacee originaria dell'America meridionale d'onde fu introdotta in Europa verso la fine del secolo XVI; ma non si cominciò a coltivarla in grande che al principio del XVIII a motivo della ostinatissima opposizione del volgo sempre alieno dalle novità.

A poco per volta venne poi bene accetta alla mensa del povero come del ricco perocchè, buona al gusto e saziante la fame essa si presta ad essere cucinata in tante mai le maniere, però ha lo stesso difetto del riso, di essere cioè un alimento che ingrassa e gonfia lo stomaco; ma nutre pochissimo. Sono cibi che non danno albumina, nè grasso fosforato al cervello, nè fibrina ai muscoli.

Patate grosse e farinacee, grammi 700.
Zucchero, grammi 150.
Burro, grammi 40.
Farina, grammi 20.
Latte, decilitri 2.

Uova, N. 6.
Una presa di sale.
Odore di cannella o di scorza di limone.

Cuocete le patate nell'acqua o a vapore, sbucciatele e passatele calde dallo staccio. Rimettetele al fuoco col burro, la farina e il latte, versato a poco per volta, lavorandole bene col mestolo; indi aggiungete lo zucchero, il sale e l'odore e lasciatele stare tanto che si incorporino bene insieme tutte queste cose.

Ritiratelo dal fuoco e quando sarà tiepido o diaccio versate i rossi e poi le chiare montate.

Cuocetelo come tutti gli altri budini e servitelo caldo.

398. - Budino di riso

Latte, un litro.
Riso, grammi 160.
Zucchero, grammi 100.
Uva di Corinto (sultanina), grammi 80.
Candito, grammi 30.
Uova, due intere e due rossi.
Rhum o cognac, un bicchierino.
L'odore della vainiglia.

Cuocete bene il riso nel latte e a mezza cottura gettate dentro al medesimo lo zucchero, l'uva, il candito a pezzetti piccolissimi, una presa di sale e burro quanto un uovo scarso. Cotto che sia, ritiratelo dal fuoco e ancora caldo ma non bollente, aggiungete le uova, il rhum e la vainiglia mescolando bene ogni cosa. Poi versatelo in uno stampo da budino unto bene col burro e spolverizzato di pangrattato; cuocetelo al forno o in casa e servitelo caldo.

Lasciate indietro un terzo del latte per aggiungerlo, occorrendo, via via che il riso assoda.

399. - *Budino di ricotta*

Ricotta, grammi 300.
Zucchero in polvere, grammi 100.
Mandorle dolci, grammi 100 e tre o quattro amare.
Uova, N. 5.
Odore di scorza di limone.

Sbucciate le mandorle nell'acqua calda e pestatele finissime nel mortaio con una delle chiare delle uova suddette. Mescolatele bene colla ricotta passando prima questa dallo staccio se fosse troppo dura e bozzoluta. Aggiungete lo zucchero e le uova dopo averle frullate a parte e versate il composto in una stampa da budino che avrete prima unta col burro e spolverizzata di pangrattato.

400. - *Budino alla napoletana*

Cuocete del semolino in tre bicchieri di latte badando che non riesca troppo sodo. Ritirato dal fuoco, dosatelo con zucchero, una presa di sale e l'odore della scorza di limone, e quando non sarà più bollente, aggiungete tre rossi d'uovo e due chiare mescolando il tutto ben bene. Prendete una teglia di rame di mezzana grandezza, ungetela col burro e rivestitela di una sfoglia di pasta frolla grossa uno scudo (metà dose del N. 356 ricetta *A* può bastare). Versate nella teglia un terzo del semolino e spargete sopra il medesimo, a qualche distanza l'uno dall'altro, dei pezzetti di conserva di frutta diverse quali sarebbero lampone, cotogne, albicocche ecc.; sopra questo primo strato ponetene un secondo e un terzo sempre rifiorendoli delle dette conserve. Ricoprite il di sopra del budino con una sfoglia della stessa pasta e inumidite gli orli con un dito in-

tinto nell'acqua perchè si attacchino fra loro. Fategli qualche ornato, doratelo con rosso d'uovo e cuocetelo al forno. Quando lo sformate, spolverizzatelo di zucchero a velo e servitelo freddo.

401. - Budino nero

Questo budino si fa talvolta per consumare le chiare d'uovo, e non è da disprezzarsi.

Chiare d'uovo, N. 6.
Mandorle dolci, grammi 170.
Zucchero in polvere, grammi 170.

Sbucciate le mandorle, asciugatele bene al sole o al fuoco, tritatele colla lunetta e mettetele al fuoco in una cazzaruola quando sarà sciolto lo zucchero. Dopo che il miscuglio avrà preso il colore del croccante, ossia della buccia di mandorla, versatelo in un mortaio e diaccio che sia riducetelo in polvere. Mescolate questa polvere alle sei chiare montate, mettete il composto in uno stampo unto con solo burro diaccio e cuocetelo a bagno maria per servirlo freddo.

402. - Budino di limone

Un grosso limone di giardino.
Zucchero, grammi 170.
Mandorle dolci con tre amare, grammi 170.
Uova, N. 6.
Un cucchiaino di rhum o di cognac.

Cuocete il limone nell'acqua, per il che saranno sufficienti due ore; levatelo asciutto e passatelo per istaccio. Però prima di passarlo assaggiatelo, chè se sepesse troppo di amaro bisognerebbe tenerlo nell'acqua fresca finchè non avesse perduto quell'ingrato sapore. Aggiungete ad esso lo zucchero, le mandorle sbucciate

e pestate finissime, i sei rossi delle uova e il rhum. Mescolate bene il tutto, montate le sei chiare ed unitele al composto che verserete in uno stampo per cuocerlo come tutti gli altri budini. Se per caso vi serviste di un limone della qualità detta *canaroni*, dopo averlo cotto tenetelo per due giorni nell'acqua fresca, cambiandola diverse volte.

403. - Budino di cioccolata

Latte, decilitri 8.
Zucchero, grammi 80.
Cioccolata, grammi 60.
Savoiardi, grammi 60.
Uova, N. 3.
Odore di vainiglia.

Grattate la cioccolata, mettetela nel latte e quando questo comincia a bollire gettateci lo zucchero e i savoiardi, sminuzzandoli colle dita. Mescolate di quando in quando onde non s'attacchi nel fondo e dopo mezz'ora di bollitura, passate il composto, sempre caldo, per istaccio. Quando è diaccio aggiungete le uova frullate e la vainiglia, versatelo in uno stampo liscio, il cui fondo avrete prima ricoperto di un velo di zucchero liquefatto, e cuocetelo a bagno maria.

Grammi 50 di zucchero bastano per ricoprire il fondo dello stampo.

404. - Budino di mandorle tostate

Latte, decilitri 8 pari a grammi 800.
Zucchero, grammi 100.
Mandorle dolci, grammi 60.
Savoiardi, 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 quasi impalpabili e aggiungetele quando il composto è passato, regolandovi come per il precedente. In questo budino 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 precedente budino si possono mettere in gelo prima di servirli.

405. – Budino gabinetto

Questo è un budino che sa di diplomazia; il nome lo indica e lo indicano altresì la complicazione sua e il suo sapor multiforme: lo dedico perciò al più grande dei diplomatici, all'idolo del giorno. Il mondo, già si sa, vuole sempre un idolo da adorare; se non l'ha se lo forma esagerandone i meriti all'infinito, ma io che sono incredulo per natura, e un poco anche per esperienza, dico come diceva colui: *Dammelo morto e poi ne ragioneremo*. Quanti non ne abbiamo visti nell'età nostra degl'idoli o astri di gran splendore, che poi tramontarono presto o caddero ignominiosamente!

Quando scrissi questo articolo brillava un astro di grande splendore, ora scomparso dall'orizzonte.

Dose per 10 persone

Latte, un litro.
Zucchero, grammi 100.
Savoiardi, grammi 100.
Uva Malaga, grammi 80.
Uva sultanina, grammi 50.

Conserva di albicocche, grammi 50.
Detta di cotogne, 50.
Candito, grammi 20.
Kirsch, mezzo decilitro.
Rossi d'uovo, N. 6.
Chiare d'uovo, N. 4.

Fate bollire il latte per mezz'ora collo zucchero dentro.

All'uva Malaga levate i semi; il candito tagliatelo a piccoli dadi e così le conserve, se fossero sode, il che, in questo caso, sarebbe meglio.

Se non avete il kirsch bruciate le uve e il candido col rhum come nel biscotto alla sultana N. 347.

Dopo che il latte avrà bollito, lasciatelo diacciare e poi aggiungeteci le uova frullate e il kirsch. Prendete uno stampo liscio a cilindro, ungetelo tutto col burro diaccio e riempitelo nel seguente modo:

Copritene il fondo con uno strato di detta frutta e sopra distendete un suolo di savoiardi poi altra frutta, poi altri savoiardi e così di seguito finchè avrete roba. Per ultimo versate adagio adagio il latte preparato nel modo anzidetto, cuocetelo a bagno maria e servitelo caldo.

Qualcuno dice che questo budino se non vuol defraudare il suo titolo di *gabinetto* deve comparire in tavola tutto chiuso, cioè tener nascosto il ripieno come si tengono occulti i segreti della politica. Se lo fate in questa maniera prendete grammi 140 di savoiardi dovendosi con essi coprire il fondo, cingere lo stampo all'intorno e intramezzare, con quelli che restano, le frutta all'interno.

Vi avverto poi che quando il latte entra nella composizione di un piatto, malamente si possono dare indicazioni precise: esso è di natura tale che spesso e volentieri forma la disperazione de' cuochi.

406. - Pudding Cesarino

Ve lo do per un buon ragazzo, questo Cesarino, e ve lo vendo col nome strano con cui lo comperai da una giovane e piuttosto bella signora, religiosa ed onesta: uno di que' tipi che, senza volerlo, sono capaci, per leggerezza, di compromettere le persone che li avvicinano.

Midolla di pane fine, grammi 200.
Zucchero, grammi 250.
Altro zucchero per lo stampo, circa grammi 100.
Uva Malaga, grammi 125.
Uva sultanina, grammi 125.
Latte, mezzo litro.
Rhum e Marsala, in tutto tre cucchiaiate.
Uova, N. 5.

Tagliate la midolla di pane a fette sottili e gettatela nel latte. Aspettando che questa inzuppi nettate l'uva, levate i semi alla Malaga e preparate la forma per cuocerlo che sarà quella pei budini, di rame lavorata.

Disfate al fuoco in una cazzaruola i suddetti gr. 100 circa di zucchero e preso che abbia il color nocciuola, versatelo nello stampo per intonacarlo tutto; quando sarà diaccio ungete l' intonaco dello zucchero con burro fresco.

Alla midolla inzuppata unite i detti grammi 250 di zucchero, i rossi delle uova e i liquori, rimestando bene ogni cosa. Per ultimo aggiungete l'uva e le chiare montate. Cuocetelo a bagno maria per tre ore intere ponendovi il fuoco sopra, soltanto nell'ultima ora.

Servitelo caldo e in fiamme e perciò annaffiatelo abbondantemente di rhum e dategli fuoco con una cucchiaiata di rhum acceso.

Questa dose potrà bastare per dieci o dodici persone.

407. - *Plum-pudding*

Parola inglese che vorrebbe dire budino di prugne, benchè 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 cucchiaiata.

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 pelletiche.

Fate un mescuglio 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 formarne una palla. Ponete al fuoco una pentola d'acqua e quando bolle, immergetelo nella medesima e lasciatelo 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 essere tagliato a fette e mangiato quando la fiamma è estinta.

Tre uova basteranno per sei persone.

408. - *Plum-cake*

È un dolce della stessa famiglia del precedente, 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 cucchiaiate.
Odore di scorza di limone e di 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 finchè sia divenuto bianco. Scocciate le uova una alla volta mescolando, poi la farina e per ultimo il rimanente.

Versate il composto in uno stampo liscio che sia prima stato 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.

409. - *Bavarese lombarda*

Burro fresco, grammi 120.
Zucchero a velo, grammi 120.

Savoiardi o pan di Spagna, grammi 100.
Rossi d'uovo assodati, N. 4.
Rhum, un bicchierino.
Odore di vainiglia.

Fate bollire le uova per soli sette minuti e levatene i rossi suddetti: con questi, con due dei detti savoiardi e con gl'ingredienti sopra indicati fate tutto un impasto fine ed omogeneo. Intingete leggermente il resto dei savoiardi nel rosolio, o metà nel rosolio e metà nell'alkermes e riempite uno stampo a suolo a suolo, avvertendo che i savoiardi non tocchino le pareti dello stampo. Tre ore avanti di servirlo mettetelo in ghiaccio e per isformarlo bene strofinate lo stampo con un cencio bagnato nell'acqua calda.

Questa dose basta per sei persone. È un dolce per me alquanto stucchevole; ma ad altri potrebbe piacere e però l'ho descritto.

410. - 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 comincierà 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 ponetela in uno stampo fatto apposta pei pezzi in gelo od anche in una cazzaruola o vaso di rame

tutto coperto, lasciandola 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.

411. - Zuppa inglese

In Toscana, ove, per ragione del clima ed anche un poco perchè hanno avvezzato così lo stomaco, a tutte le vivande si dà il carattere della leggerezza e l'impronta, dov'è possibile, della liquidità, la crema si fa molto sciolta, senz'amido nè farina. Fatta in questo modo riesce, è vero, più delicata, ma non si presta per una zuppa inglese nello stampo e non fa comparita.

Eccovi le dosi della crema:

Latte, decilitri 5.
Zucchero, grammi 85.
Farina o, meglio, amido in polvere, grammi 40.
Rossi d'uovo, N. 4.
Odore di vainiglia.

Lavorate prima lo zucchero coi rossi d'uovo, aggiungete la farina e per ultimo il latte a poco per volta. Potete metterla a fuoco ardente girando il mestolo di continuo; ma quando la vedrete fumare coprite la brace con una palettata di cenere o ritirate la cazzaruola sull'angolo del fornello se non volete che si formino bozzoli. Quando s'è già ristretta continuate a tenerla sul fuoco otto o dieci minuti e poi lasciatela diacciare.

Prendete una forma scannellata, ungetela bene con burro freddo e cominciate a riempirla nel seguente modo: Se avete una buona conserva di frutta, come sarebbe di albicocche, di pesche od anche di cotogne, gettate questa, per la prima, in fondo alla forma e poi uno strato di crema ed uno di savoiardi intinti in un

rosolio bianco. Se, per esempio, le scannellature della forma sono 18, intingete nove savoiardi nell'alkermes e nove nel rosolio bianco e coi medesimi riempite i vuoti, alternandoli. Versate dell'altra crema e soprapponete alla medesima degli altri savoiardi intinti nel rosolio e ripetete l'operazione fino a riempire lo stampo.

I savoiardi badate di non inzupparli troppo nel rosolio perchè lo rigetterebbero; se il liquore fosse troppo dolce, correggetelo col rhum o col cognac.

Se il tempo avesse indurita la conserva di frutta (della quale in questo dolce si può fare anche a meno), rammorbiditela al fuoco con qualche cucchiaiata di acqua, ma nello stampo versatela diaccia.

Questa dose può bastare per sette od otto persone.

Nell'estate potete tenerla nel ghiaccio e per isformarla immergete per un momento lo stampo nell'acqua calda onde il burro si sciolga.

Saranno sufficienti grammi 120 a 130 di savoiardi.

412. - 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 ungetelo col burro: intingete nel rosolio o nell'alkermes de'savoiardi e cominciate da questi o da conserva, se è alquanto soda, a coprire il fondo dello stampo. Sopra ai medesimi distendete uno strato di conserva di albicocche o di pesche, sopra a questa un suolo di savoiardi e sui medesimi uno strato della detta ricotta e così di seguito per due o tre volte. Sformatela dopo qualche ora e, se l'avrete disposta con garbo, oltre al gusto reste-

ranno anche appagati gli occhi de' commensali. La ricotta si può rammorbidire col rosolio di cedro, invece del latte, e allora non occorre la cannella.

413. - Zuppa di visciole

Questa zuppa si può fare con fettine sottili di pane fine arrostito oppure con pane di Spagna o con savoiardi.

Levate il nocciolo a quella quantità di ciliege visciole che crederete 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 adagino per non guastarle e allorchè 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, tramezzandoli suolo per suolo con le ciliege, le disporrete 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, giacchè nella stagione delle ciliege si cominciano a gradire i cibi refrigeranti. Un terzo di zucchero del peso lordo delle ciliege è sufficiente.

414. - Sformato di conserve

Prendete uno stampo da budino a costole o scannellato, ungetelo bene con burro freddo e riempitelo di savoiardi o di pan di Spagna intinto nel rosolio e di conserve di frutta regolandovi in tutto come al N. 411, senza alcun uso di crema. Dopo alcune ore,

le quali occorrono perchè il composto penetri nei savoiardi, sformatelo, immergendo prima, per un istante, lo stampo nell'acqua bollente, onde il burro si sciolga.

415. - Bianco mangiare

Mandorle dolci con tre amare, grammi 150.
Zucchero, grammi 150.
Colla di pesce in fogli, grammi 20.
Panna, ossia fior di latte, mezzo bicchiere a buona misura.
Acqua un bicchiere e mezzo.
Acqua di fior d'arancio, due cucchiaiate.

Prima preparate la colla di pesce ed è cosa semplice: pigiatela colle dita in fondo a un bicchiere, e coperta d'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 d'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.

416. - *Sgonfiotto di farina gialla*

Questo piatto

I francesi lo chiaman *soufflet*
E lo notano come *entremet*,
Io *sgonfiotto*, se date il permesso,
Che servire potrà di tramesso.

Latte, mezzo litro.
Farina di granturco, grammi 170.
Zucchero, grammi 30.
Burro, grammi 30.
Uova, chiare N. 6; rossi N. 3.
Un pizzico di sale.

Fate una farinata, cioè versate la farina nel latte quando questo bolle o, meglio, se volete preservarla dai bozzoli, stemperate prima la farina con un poco di latte freddo e versatela nel latte bollente mescolandola bene. Fatela bollir poco, e quando la ritirate dal fuoco aggiungete il burro, lo zucchero e il sale. Allorchè sarà diaccia disfate nella medesima i rossi d'uovo e per ultimo versate le chiare montate ben sode; mescolate con garbo e versate il composto in uno stampo liscio o in una cazzaruola che avrete unta col burro e spolverizzata di farina di grano. Cuocetelo in un fornello con fuoco sotto e sopra e quando avrà montato, servitelo subito onde, se è possibile, resti ben soffice e non s'acquatti. Meglio è, a mio avviso, far questo piatto in un vassoio che regga al fuoco e portarlo in tavola senza muoverlo. Questa dose basterà per 6 persone.

417. - *Biscotto da servirsi collo zabaione*

Farina di patate, grammi 50.
Detta di grano, grammi 20.

Zucchero in polvere, grammi 90.
Uova, N. 3.
Odore di scorza di limone.

Lavorate prima per quasi mezz' ora i rossi d'uovo collo zucchero, aggiungete le chiare montate ben sode e fate cadere la farina da un vagliettino mescolando il tutto in bel modo, onde il composto rimanga soffice. Versatelo in uno stampo col buco in mezzo che avrete prima unto col burro e spolverizzato di farina o di zucchero a velo. Mettetelo subito in forno o nel forno di campagna per cuocerlo, e sformato diaccio versate nel buco del medesimo lo zabaione del N. 447 e mandatelo subito in tavola. È questa una dose che può bastare per cinque o sei persone.

418. - Crema

Latte, un litro.
Zucchero, grammi 200.
Rossi d'uovo, N. 8.
Odore di vainiglia.

Lavorate prima i rossi d'uovo collo zucchero e poi versate il latte a poco per volta. Per sollecitarne la cottura potete mettere il composto a fuoco ardente ma appena lo vedrete fumare rallentate il calore onde non avesse a impazzire. Se questo avviene passate la crema per istaccio. La cottura si conosce quando essa si attacca al mestolo, il quale va mosso continuamente all' ingiro. L' odore dateglielo poco prima di levarla dal fuoco.

Questa crema, senza farina od amido, nella proporzione soprindicata, si presta mirabilmente per gelati di crema, tantochè sentirete un gelato che difficilmente troverete ai caffè.

Può servire anche per una zuppa inglese liquida, unendovi, quando è diaccia, delle fette di pan di Spagna o dei savoiardi leggermente bagnati nel rosolio; ma se volete renderla ancor più grata, aggiungete pezzettini di candito tagliati sottilissimi.

419. - Crema alla francese

Eravamo nella stagione in cui i cefali delle *Valli di Comacchio* sono ottimi in gratella, col succo di melagrana, e nella quale i variopinti e canori augelli, come direbbe un poeta, cacciati dai primi freddi attraversano le nostre campagne in cerca di clima più mite, ed innocenti quai sono, povere bestioline, si lasciano cogliere alle tante insidie e infilar nello spiedo;

. . . . . ed io sol uno
M'apparecchiava a sostener la guerra
Sì del cammino e sì della pietate,
Che ritrarrà la mente che non erra.

La guerra del cammino percorrendo 200 chilometri, per andare a villeggiare da un amico sopra un colle amenissimo; e la pietate per quei graziosi animalini perchè sentivo una stretta al cuore, ogni volta che dal casotto del paretaio li vedevo insaccarsi nelle maglie traditrici delle sue reti. Ma poi, non appartenendo io alla setta de' pitagorici e avendo la ferma convinzione che al male, quando non ha riparo, per amore o per forza bisogna acconciarvisi e, se è possibile, trarne profitto, procurai di cattivarmi la benevolenza del cuoco insegnandogli di cucinar con più garbo ch' ei non faceva la cacciagione, e di condirla e cuocerla in modo da renderla più grata al gusto; ed egli in contraccambio di ciò e di qualche altro precetto di culi-

naria, fece in presenza mia questo e i seguenti due piatti dolci che vi descrivo.

La cacciagione e la selvaggina in genere, se mai non lo sapeste, è un alimento aromatico, nutritivo e leggermente eccitante; so di un medico di bella fama il cui cuoco ha ordine di preferirla a qualunque altra carne, quando la può trovare; e in quanto ai cefali vi dirò che quando io ero nella bella età in cui si digeriscono anche i chiodi, la serva ci portava questo pesce in tavola con un contorno di cipolle bianche tagliate in due, arrostite in gratella ed anch'esse condite con olio, sale e pepe e succo di melagrana.

Dopo l' esordio la predica, per dirvi come sia composta questa così detta *Crema alla francese:*

Latte, mezzo litro.
Zucchero, grammi 150.
Uova una intera e rossi N. 4.
Colla di pesce, fogli N. 2.
Odore di vainiglia o di scorza di limone.

Mescolate bene insieme lo zucchero colle uova, aggiungete il latte a poco per volta e per ultimo la colla in natura. Ponete la cazzaruola al fuoco, girando continuamente il mestolo sempre da una parte e quando la crema comincia a condensare, attaccandosi al mestolo, levatela. Prendete uno stampo liscio dal buco in mezzo, tale che la quantità della crema possa riempirlo, ungetelo col burro oppure col rosolio, in modo che ne resti in fondo un sottile strato e versatela nel medesimo. D'estate ponete lo stampo nel ghiaccio e d' inverno nell' acqua fresca e sformatela sopra a un tovagliuolo ripiegato sul vassoio.

Se non vi fidate troppo del vostro latte dategli una bollitura almeno di un quarto d' ora prima di far la crema, oppure aumentate un foglio di colla.

420. - Crema montata

Rossi d' uovo, N. 6.
Zucchero in polvere, grammi 70.
Colla di pesce, grammi 15, pari a fogli 6 o 7.
Acqua, $^3/_4$ 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, finchè sia cotta; la qual cosa, come v' ho già detto, si conosce dal condensarsi e attaccarsi al mestolo. Allora versatela in una catinella e così calda battetela forte colla frusta finchè abbia montato; levate le foglie e continuando sempre a batterla, aggiungete, quando sarà montata, la colla di pesce a poco per volta, ma se indugia a montare spruzzatela d'acqua fresca servendovi d' un granatino o, meglio, ponete la catinella sul ghiaccio. Prendete uno stampo lavorato, ungetelo coll'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 in questa maniera: Si mette al fuoco con due dita d' acqua, si fa bollire finchè l' acqua evaporando in parte, si formi un liquido alquanto condensato, e così bollente si versa nella crema alla quale si può dare il gusto dell' alkermes, del caffè o della cioccolata.

421. - Croccante a bagno maria

Zucchero, grammi 150.
Mandorle dolci, grammi 85.
Rossi d'uovo, N. 5.
Latte, decilitri 4.

Sbucciate le mandorle e colla 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 finchè 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 bagno maria 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 vostro latte, fatelo bollire prima da solo per un quarto d'ora almeno.

422. - Uova di neve

Latte, un litro.
Zucchero, grammi 150.
Uova, N. 6.
Zucchero a velo quanto basta.
Odore di vainiglia.

Mettete il latte al fuoco in una cazzaruola larga e mentre questo scalda, battete colla frusta le chiare che avrete già separate dai torli; ma gettate nelle

medesime una presa di sale se è vero che serva a rinforzarne la consistenza. Quando le chiare saranno ben montate prendete il bossolo traforato ove ordinariamente si tiene lo zucchero a velo e continuando sempre a batterle, unitene tanto da renderle alquanto dolci. Grammi 20 o 30 di zucchero a velo potranno bastare, ma è meglio assaggiarle. Fatta questa operazione prendete su la *fiocca* con un cucchiaio da tavola, e dandole la forma approssimativa di un uovo, gettatela nel latte quando bolle. Voltate queste così dette uova onde cuocerle da tutte le parti e quando le vedrete assodate, prendetele su colla mestola forata e mettetele a sgrondare in uno staccio. Passate quindi quel latte e quando sarà diaccio, fate col medesimo, coi rossi e collo zucchero una crema come quella del N. 418, dandole l'odore di vainiglia. Disponete in un vassoio le uova di neve in bella mostra, le une sopra le altre; versateci sopra la crema e servitele fredde.

Questa dose può bastare per otto o dieci persone.

423. - Latte brûlé

Latte, litri 1.
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 perchè 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 finchè sia diventato nero. Allora fermatelo con un ramaiuolino 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.

424. - Latte alla portoghese

È del tutto simile all'antecedente meno lo zucchero bruciato. Dunque anche per questo

Latte, litri 1.

Zucchero, grammi 100.

Rossi d' uovo N. 8 e due chiare.

Odore di vainiglia, o di coriandoli o di caffè, che sono quelli che più si addicono.

Se preferite quest' ultimo, macinate diversi chicchi di caffè tostato e fateli bollire insieme col latte che poi passerete; se preferite quello di coriandoli, che è grato quanto l'odore della vainiglia, pestatene un pizzico e metteteli a bollire nel latte entro a un cencino, che spremerete avanti di gettar via. Se il latte non è

di molta sostanza fatelo bollire anche un' ora e un quarto.

Non dimenticate mai il velo di zucchero fuso in fondo allo stampo.

425. - Latteruolo

È un dolce molto delicato che in qualche luogo di Romagna, e forse anche altrove in Italia, i contadini portano in regalo al padrone, non so bene se per Pasqua d'uova o in altra solennità dell' anno.

Latte, litri 1.
Zucchero, grammi 100.
Rossi d' uovo, N. 8.
Chiare d'uovo, N. 2.
Odore di vaniglia o di coriandoli.

Fate bollire il latte collo zucchero per un'ora ed anche un'ora e un quarto se non siete ben sicuri della sua legittimità. Se per odore vi servite dei coriandoli, adoperateli come è indicato nel numero precedente. Al latte rompete di quando in quando la tela col mestolo, passatelo da un colino per più precauzione e quando sarà diaccio, mescolatelo bene alle uova frullate.

Preparate una teglia foderata di pasta matta N. 97, disponetela come nel migliaccio di Romagna N. 432, versateci il composto e cuocetelo con fuoco sotto e sopra a moderato calore e perchè non rosoli al disopra, copritelo di carta unta col burro. Aspettate che sia ben diacciato per tagliarlo a mandorle colla sfoglia sotto come il detto migliaccio.

426. - Latteruolo semplice

Questo è un latteruolo meno delicato del precedente, ma è indicatissimo come piatto dolce da famiglia e come eccellente nutrimento, in ispecie per i bambini.

Latte, un litro.
Zucchero, grammi 100.
Uova, N. 6.
Odore di scorza di limone.

La fragranza degli agrumi essendo il prodotto di un olio volatile racchiuso in cellule superficiali, basterà di tagliare col temperino un nastro sottilissimo della loro buccia, lungo almeno un palmo, e farlo bollire nel liquido che vorrete aromatizzare.

Dalla superficie di un limone levate col temperino una striscia di scorza di una certa lunghezza e mettetela nel latte, che farete bollire per mezz'ora collo zucchero dentro. Quando sarà diaccio levate la scorza di limone e mescolateci le uova frullate. Cuocetelo come il precedente o, se credete meglio, senza la pasta sotto; ma in tal caso, onde non si attacchi al fondo della teglia, ungetela abbondantemente col burro freddo.

427. - Mele in gelatina

Prendete mele *reinettes* o di altra qualità fine non tanto mature e grosse. Levatene il torsolo col cannello di latta, sbucciatele e via via gettatele nell'acqua fresca ove sia stato spremuto mezzo limone. Se tutte insieme fossero un quantitativo di grammi 650 a 700 mettete a disfare al fuoco grammi 120 di zucchero in mezzo litro d'acqua unita a una cucchiaiata di kirch e versatela sopra le mele che avrete collocate avanti in una cazzaruola tutte a un pari. Cuocetele in modo che restino intere, poi levatele asciutte, ponetele in una fruttiera e quando saranno diaccie riempite e colmate i buchi lasciati dal torsolo con della gelatina di ribes N. 459 che, essendo rossa, spicca sul bianco delle mele e fa belluria. Restringete al fuoco il liquido rimasto nella cazzaruola per ridurlo a siroppo, indi

passatelo da un pannolino bagnato, aggiungete al medesimo un' altra cucchiaiata di kirsch e versatelo attorno alle mele preparate nel modo anzidetto che servirete diaccie.

Se non avete kirsch, servitevi di rosolio e se vi la gelatina di ribes supplite colle conserve manca.

428. - Pesche ripiene

Pesche spicche grosse poco mature, N. 6.
Savoiardi piccoli, N. 4.
Zucchero in polvere, grammi 80.
Mandorle dolci con 3 mandorle di pesca, grammi 50.
Cedro o arancio candito, grammi 10.
Mezzo bicchiere scarso di vino bianco buono.

Dividete le pesche in due parti, levate loro i noccioli ingrandendo alquanto i buchi ove stanno colla punta di un coltello; la polpa che levate unitela alle mandorle, già sbucciate, le quali pesterete finissime in un mortaio con grammi 50 del detto zucchero. A questo composto unite i savoiardi fatti in bricioli e per ultimo il candito tagliato a piccolissimi dadi. Eccovi il ripieno col quale riempirete e colmerete i buchi delle dodici mezze pesche che poi collocherete pari pari e col ripieno all' insù in una teglia di rame. Versate nella medesima il vino e i rimanenti grammi 30 di zucchero e cuocetele fra due fuochi per servirle calde o diaccie a piacere e col loro sugo all' intorno.

Se vengono bene devono far bella mostra di sè sul vassoio e, per una crosticina screpolata formatasi alla superficie del ripieno, prenderanno aspetto di pasticcini.

429. - Frittata a sgonfiotto ossia montata

È l'*omelette soufflée* de' Francesi che può servire come piatto dolce di ripiego, se non v'è di meglio, e quando rimangono chiare d' uovo.

Zucchero in polvere, grammi 100.
Chiare d'uovo, N. 6.
Rossi d'uovo, N. 3.
Odore di scorza di limone.

Sbattete prima per diversi minuti i rossi collo zucchero, poi montate le chiare ben sode ed unite le une e gli altri insieme mescolando adagino. Ungete un vassoio che regga al fuoco con burro diaccio, versate nel medesimo il composto in modo che vi faccia la colma e ponetelo subito nel forno di campagna tenuto pronto ben caldo.

Dopo cinque minuti che è nel forno fategli alcune incisioni col coltello e spolverizzatelo di zucchero a velo, quindi terminate di cuocerlo, al che si richiederanno 10 o 12 minuti in tutto. Badate che non bruci alla superficie e mandatela subito in tavola.

430. - Gnocchi di latte

Dose per sei persone

Latte, un litro.
Zucchero, grammi 240.
Amido ridotto in polvere, grammi 120.
Rossi d'uovo, N. 8.
Odore di vainiglia.

Mescolate il tutto nel modo stesso che fareste per una crema e mettetelo al fuoco in una cazzaruola, girando continuamente il mestolo. Quando il composto sia divenuto sodo, tenetelo ancora qualche minuto al fuoco e poi versatelo in una teglia o in un piatto all'altezza di un dito e mezzo e tagliatelo a mandorle quando sarà diacciato. Disponete questi tagliuoli uno sopra l'altro con simmetria sur un vassoio di rame o di porcellana che regga al fuoco, intramezzandoli con alcuni pezzetti di burro, e rosolateli alquanto nel forno di campagna per servirli caldi.

431. - Ciarlotta di mele

Mele *reinettes*, grammi 500.
Zucchero in polvere, grammi 125.
Midolla di pane raffermo quanto basta.
Burro fresco di buona qualità quanto basta.
Un pezzetto di cannella intera.
Mezzo limone.

Si preferiscono le mele *reinettes* perchè morbide ed odorose; in mancanza di queste servitevi di altra qualità consimile. Se questa marmellata si dovesse conservar lungo tempo ci vorrebbe il doppio di zucchero; ma trattandosi di adoperarla subito, un quarto del peso delle mele in natura è a sufficienza.

Sbucciate le mele, tagliatele a quarti, levate via i semi e le loggie che li contengono e gettatele nell'acqua fresca in cui sia stato spremuto il limone. Levate quindi questi quarti di mela asciutti, e tagliateli per traverso a fette sottili, le quali porrete al fuoco in una cazzaruola, senz'acqua e col pezzetto di cannella. Quando cominciano a liquefarsi aggiungete lo zucchero e mescolate, muovendole spesso, fino a che non sieno cotte, il che si conosce facilmente. Allora levate la cannella e servitevene come appresso.

Disfate al fuoco il burro e quando è a bollore intingete nel medesimo tante fette di midolla di pane quante occorrono, grosse meno di un centimetro, le quali avrete preparate innanzi. Con esse coprite il fondo di uno stampo liscio e tondo e foderatene le pareti, in modo che non restino vuoti. Versate nel mezzo la marmellata e copritela delle stesse fette di pane intinte nel burro. Cuocetela a mo' dei budini con fuoco sopra, avvertendo che, per la cottura, basta soltanto di rosolare appena il pane, e servitela calda.

È un dolce che si può complicare e variare quanto si vuole. Si può, ad esempio, fare un buco in mezzo alla marmellata e riempirlo di conserva di albicocche: si può intramezzare la marmellata con altre conserve od anche disporla a suoli con le stesse fette di pane. Si potrebbe anche incassarla nella pasta frolla.

432. - Migliaccio di Romagna

Se il maiale volasse
Non ci saria danar che lo pagasse;

diceva un tale, e un altro: « Il maiale, colle sue carni « e colle manipolazioni a cui queste si prestano, vi fa « sentire tanti sapori diversi quanti giorni sono nel- « l'anno. » Al lettore il decidere quale dei due sproloqui sia il più esatto: a me basta darvi un cenno delle così dette *nozze del maiale,* perchè anche questo immondo animale fa ridere, ma solo come l'avaro, il giorno della sua morte.

In Romagna le famiglie benestanti e i contadini lo macellano in casa, circostanza in cui si sciala più dell'usato e i ragazzi fanno baldoria. Questa è anche l'occasione opportuna per ricordarsi agli amici, a'parenti, alle persone colle quali si abbia qualche dovere da compiere, imperocchè ad uno, per esempio, si mandano tre o quattro braciuole nella lombata, ad un altro un'ala di fegato, ad un terzo un piatto di buon migliaccio; e la famiglia che queste cose riceve, si rammenta di fare, alla sua volta, altrettanto. « È pane da rendere e farina da imprestare, » direte voi; ma frattanto sono usi che servono a tener deste le conoscenze e le amicizie fra le famiglie.

Dopo questo preambolo, venendo a Nocco, eccovi la ricetta del migliaccio di Romagna il quale, per la sua nobiltà, non degnerebbe di riconoscer neppur per pros-

simo quello di farina dolce che girondola per le strade di Firenze:

Latte, decilitri 7.
Sangue di maiale disfatto, grammi 330.
Sapa, oppure miele sopraffine, grammi 200.
Mandorle dolci sbucciate, grammi 100.
Zucchero, grammi 100.
Pangrattato finissimo, grammi 80.
Candito, grammi 50.
Burro, grammi 50.
Spezie fine, due cucchiaini.
Cioccolata, grammi 100.
Noce moscata, un cucchiaino.
Una striscia di scorza di limone.

Pestate in un mortaio le mandorle insieme col candito, che avrete prima tagliato a pezzetti, bagnatele di tanto in tanto con qualche cucchiaino di latte e passatele per istaccio. Ponete il latte al fuoco con la buccia di limone, che poi va levata, e fatelo bollire per 10 minuti; unite quindi al medesimo la cioccolata grattata, e quando questa sarà sciolta, levatelo dal fuoco e lasciatelo freddare un poco. Poi versate nello stesso vaso il sangue, già passato per istaccio, e tutti gli altri ingredienti serbando per ultimo il pangrattato, del quale, se fosse troppo, si può lasciare addietro una parte.

Mettete il composto a cuocere a bagno maria e rimuovetelo spesso col mestolo onde non si attacchi al vaso. La cottura e il grado giusto di densità che fa d'uopo, si conoscono dal mestolo che, lasciato in mezzo al composto, deve rimanere ritto. Se ciò non avviene, aggiungete il resto del pangrattato, supposto non l'abbiate versato tutto. Pel rimanente regolatevi come alla torta di ricotta N. 387, cioè versatelo in una teglia foderata colla pasta matta N. 97 e, quando sarà ben

diaccio, tagliatelo a mandorle. Cuocete poco la pasta matta per poterla tagliar facilmente e non lasciate risecchire il migliaccio al fuoco, ma levatelo quando si estrae pulito un fuscello di granata immersovi.

Se vi servite del miele invece della sapa, assaggiate avanti di aggiunger lo zucchero onde non riesca troppo dolce, e notate che uno de' pregi di questo piatto è che sia mantecato, cioè di composizione ben fine.

Il timore di non essere inteso da tutti, nella descrizione di queste pietanze, mi fa scendere spesso a troppo minuti particolari, che risparmierei volentieri.

433. - Albicocche in composta

Albicocche poco mature, grammi 600.
Zucchero in polvere, grammi 100.
Acqua, un bicchiere.

Fate un' incisione nelle albicocche per estrarne il nocciolo, in modo che non si guastino, e mettetele al fuoco coll'acqua suddetta. Quando questa comincia a bollire versate lo zucchero e scuotendo di tratto in tratto la cazzaruola lasciatele cuocere. Divenute morbide e alquanto grinzose, levatele ad una ad una con un cucchiaio e ponetele in una compostiera; scolate l'umido che hanno portato seco nella cazzaruola e lasciate restringere al fuoco l'acqua rimasta nella medesima, che verserete nella compostiera sopra le albicocche, quando sarà condensata come un siroppo.

434. - 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 pere grosse tagliatele a spicchi; ma 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 stess'acqua passata dal colino, versate lo zucchero quando entra in bollore e pel resto regolatevi come per le albicocche.

435. - Pere in composta II.

Questo secondo modo di preparare le pere in composta è, per il resultato, poco dissimile alla ricetta del numero precedente, ma sono fatte con più accuratezza.

Perine poco mature, grammi 600.
Zucchero, grammi 120.
Acqua, due bicchieri.
Mezzo limone.

Spremete il limone nell'acqua e lasciatela a parte.

Mettete le pere al fuoco coperte d'acqua e fatele bollire per quattro o cinque minuti; poi gettatele nell'acqua fresca, sbucciatele, tagliate loro la metà del gambo e via via gettatele nell'acqua preparata col limone. Terminata l'operazione prendete la stessa acqua, passatela dal colino, mettetela al fuoco e quando entra in bollore versate lo zucchero e fatela bollire alquanto. Poi gettate in essa le pere per cuocerle, ma non in modo che si disfacciano. Levatele asciutte, mettetele in una compostiera, fate restringere il siroppo e versatelo sulle medesime, facendolo passare un'altra volta dal colino.

Se sono pere molto grosse tagliatele a spicchi dopo che avranno subito la prima bollitura.

436. - *Composta di cotogne*

Sbucciate le mele cotogne e tagliatele a spicchi non tanto grossi ai quali leverete quella parte di mezzo che faceva parte del torsolo. Dato che sieno grammi 500, mettetele al fuoco con un bicchiere e mezzo d'acqua e quando avranno bollito a cazzaruola coperta per un quarto d'ora, versate nella medesima grammi 180 di zucchero fine. Appena cotte levatele asciutte, ponetele nel vaso che vorrete mandare in tavola, fate restringere il succo che resta per ridurlo a siroppo; quindi versatelo sopra alle cotogne e servitele diacce.

437. - *Riso in composta*

Se non vi pare che a questo dolce sia proprio il nome di *Riso in composta* chiamatelo, se più vi piace, *composta nel riso*.

Latte, decilitri 7.
Riso, grammi 100.
Zucchero, grammi 50.
Burro, grammi 20.
Sale, una presa.
Odore di scorza di limone.

Cuocete il riso in sei decilitri di latte e a mezza cottura versate nel medesimo gl'ingredienti suddetti. Rimuovetelo spesso col mestolo perchè si attacca facilmente e quando si sarà ristretto levatelo dal fuoco ed aggiungete il decilitro di latte lasciato addietro. Prendete uno stampo liscio col buco in mezzo nel quale il composto venga alto due dita almeno e versategli in fondo e attorno grammi 50 di zucchero sciolto al fuoco, ove gli farete prendere il colore marrone-chiaro. Versate il riso in questo stampo e rimettetelo al fuoco a

bagno maria che così assoda ancora e scioglie lo zucchero del fondo. Per sformarlo aspettate che sia diaccio.

Ora bisogna riempire il vuoto che è in mezzo al riso con una composta che può essere di qualunque cosa; ma supponiamo di mele o di prugne secche di Marsiglia. Se di mele, preferite le mele rose che sono dure e odorose. Basteranno grammi 200 in natura. Sbucciatele, tagliatele a spicchiettini, togliendo via la parte del torsolo, e gettatele via via nell'acqua fresca ove sia stato spremuto del limone, per mantenerle bianche. Mettete queste mele in una cazzaruola con tant' acqua che le ricuopra appena e quando hanno avviato a bollire versate nelle medesime grammi 70 di zucchero e una cucchiaiata di kirsch. Cotte che sieno, levatele asciutte e restringete il liquido rimasto per ridurlo a siroppo nel quale verserete, quando sarà diaccio, un'altra cucchiaiata di kirsch per unirlo alle mele e per riempire con queste il buco del dolce quando lo mandate in tavola.

Se vi servite delle prugne, basteranno grammi 120 e grammi 60 di zucchero; ma prima di metterle a bollire, tenetele in molle nell'acqua per cinque o sei ore. Pel resto regolatevi come nella cottura delle mele non dimenticando il kirsch.

Se il dolce dovesse servire per dieci o dodici persone raddoppiate la dose.

438. - Pasticcio a sorpresa

Latte, un litro.
Farina di riso, grammi 200.
Zucchero, grammi 120.
Burro, grammi 20.
Uova, N. 6.
Odore di vainiglia.

Sale, un pizzico.

Prendete una cazzaruola e nella medesima a poco per volta versate le uova, lo zucchero, la farina e il latte mescolando via via onde non si formino bozzoli; ma del latte lasciatene addietro alquanto per aggiungerlo dopo se occorre. Mettete la cazzaruola al fuoco e, girando il mestolo continuamente come nella crema, cuocete il composto aggiungendovi, prima di levarlo, il burro, la vainiglia e il sale. Lasciatelo diacciare, e poi versatelo in un piatto di metallo o in un vassoio di terra che regga al fuoco, disposto in modo che faccia la colma.

Copritelo colla pasta frolla N. 356 ricetta *B* o ricetta *C*, fategli qualche lavoro per bellezza, doratelo col rosso d'uovo, cuocetelo al forno e servitelo caldo.

439. - Gelatina d'arancio in gelo

Zucchero, grammi 150.
Colla di pesce, grammi 20.
Acqua, decilitri 4.
Alkermes, quattro cucchiaiate.
Rhum, due cucchiaiate.
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 10 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 me-

desimo 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, immergete lo stampo 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.

440. - Gelatina di fragole in gelo

Fragole molto rosse e ben mature, grammi 300.
Zucchero, grammi 200.
Colla di pesce, grammi 20.
Acqua, decilitri 3.
Rhum, tre cucchiaiate.
L'agro di un limone.

Strizzate le fragole in un pannolino per estrarne tutto il sugo.

Fate bollire lo zucchero per 10 minuti in due decilitri della detta acqua e questo siroppo unitelo al sugo delle fragole; aggiungete il limone e tornate a passare il tutto da un pannolino fitto. La colla di pesce dopo averla tenuta in molle come quella del numero precedente, fatele spiccare il bollore nel rimanente decilitro d'acqua e versatela così bollente nel predetto miscuglio; aggiungete per ultimo il rhum, mescolate e versate il composto nello stampo per metterlo in gelo. Questa gelatina sarà molto gradita dalle signore.

441. - Gelatina di marasche o di visciole in gelo

Ciliege marasche o visciole, grammi 400.
Zucchero, grammi 200.
Colla di pesce, grammi 20.
Acqua, decilitri 3.
Rhum, tre cucchiaiate.
Un pezzetto di cannella.

Levate il gambo alle ciliege e disfatele colle mani unendovi qualche nocciolo pestato. Lasciatele così qualche ora e poi passatene il sugo da un pannolino, strizzando bene: tenetelo ancora in riposo e poi ripassatelo più volte, magari per carta o per cotone, onde rimanga chiaro. Fate bollire lo zucchero per 10 minuti in due decilitri della detta acqua con la cannella dentro, passate anche questo dal pannolino e mescolatelo al sugo delle ciliege. Aggiungete la colla sciolta nel rimanente decilitro di acqua e per ultimo il rhum, regolandovi come per le precedenti gelatine.

442. - Gelatina di ribes in gelo

Ribes, grammi 300.
Zucchero, grammi 130.
Colla di pesce, grammi 20.
Acqua, decilitri 2.
Marsala, quattro cucchiaiate.
Odore di vainiglia.

Regolatevi in tutto come nella gelatina di marasche del numero precedente.

Ordinariamente l'odore di vainiglia si dà alle vivande collo zucchero vanigliato; ma in questo e consimili casi meglio è servirsi del baccello naturale di

quella pianta, facendone bollire un pezzetto insieme collo zucchero nell'acqua. A vostra norma se comperate qualcuno di questi baccelli osservate che sieno grassi, cioè non risecchiti, e conservateli ben chiusi framezzo a zucchero biondo a cui comunicheranno il profumo e servirà anch'esso ad aromatizzar qualche piatto.

Questa pianta della famiglia delle orchidee, la quale si arrampica come l'ellera, è originaria delle foreste intertropicali di America. Il polline della vainiglia, essendo vischioso e non potendo perciò essere trasportato dai venti, lo trasportano gl'insetti; la qual cosa, essendo stata conosciuta dall'uomo soltanto nella prima metà di questo secolo, eseguisce egli stesso l'operazione e feconda le piante che si coltivano ne' tepidari; esse, avanti il 1837, anno in cui si ottennero i primi frutti nel Belgio, erano infruttifere.

443. - Gelatina di lampone in gelo

Se avete del siroppo di lampone N. 448 potete fare, all'occorrenza, una buona gelatina da servire per dolce in un pranzo.

Sciogliete grammi 20 di colla di pesce al fuoco in un bicchiere ossia 3 decilitri d'acqua e mescolate in essa:

Siroppo, decilitri 2.
Marsala, decilitri 1.
Acqua, decilitri 3.
Rhum, una cucchiaiata.

Zucchero non occorre o, se mai, pochissimo, essendo molto dolce il siroppo. Pel resto regolatevi come alle antecedenti gelatine.

444. - *Un uovo per un bambino*

Non sapete come quietare un bambino che piange perchè vorrebbe qualche leccornia per colazione? Se avete un uovo fresco sbattetene bene il torlo in una tazza in forma di ciotola con due o tre cucchiaini di zucchero in polvere, poi montate soda la chiara ed unitela mescolando in modo che non ismonti.

Mettete la tazza avanti al bambino con fettine di pane da intingere, colle quali si farà i baffi gialli e lo vedrete contentissimo. E magari i pasti dei bambini fossero tutti innocui come questo, chè per certo ci sarebbero allora meno isterici e convulsionari nel mondo! Voglio dire degli alimenti che urtano i nervi, come il caffè, il thè, il vino e il tabacco i quali, per solito, più presto che non converrebbe, entrano a far parte nel regime della vita domestica.

445. - *Budino di pane e cioccolata*

È un budino da famiglia; non vi aspettate quindi di sentire cosa squisita.

Pane comune fine, grammi 100.
Zucchero, grammi 70.
Cioccolata, grammi 40.
Burro, grammi 20.
Latte, decilitri 4.
Uova, N. 3.

Versate il latte bollente sopra il pane tagliato a fette sottili. Dopo due ore circa d'infusione passatelo dallo staccio per renderlo tutto unito; poi mettetelo al fuoco collo zucchero, il burro e la cioccolata grattata. Rimestate il composto spesso, fatelo bollire alquanto e lasciatelo diacciare. Aggiungete allora le uova, mettendo

prima i rossi e quindi le chiare montate; cuocetelo a bagno maria e servitelo freddo.

446. - Mele all' inglese

Questo piatto potreste anche chiamarlo *pasticcio di mele*, chè il nome non sarebbe improprio.

Prendete mele rose o di altra qualità duracine, levate loro il torsolo con un cannello di latta e tagliatele a fette rotonde e sottili. Poi mettetele al fuoco con l' acqua sufficiente a cuocerle e un pezzetto di cannella. Quando saranno a mezza cottura versate tanto zucchero da renderle dolci e un poco di candito a pezzettini.

Prendete un piatto di rame od un vassoio di porcellana che regga al fuoco, versatele nel medesimo, copritele con pasta frolla, mettetele in forno o nel forno da campagna, e servitele calde per dolce.

447. - Zabaione

Rossi d' uovo, N. 3.

Zucchero in polvere, grammi 60.

Vino di Marsala o di Madera, oppure vino santo, sei gusci d' uovo che corrispondono a circa sei cucchiaiate.

Se lo desiderate più spiritoso aggiungete una cucchiaiata di rhum: anche un cucchiaino di cannella in polvere non ci sta male.

Lavorate prima con un mestolo i rossi d' uovo collo zucchero finchè sieno divenuti quasi bianchi, aggiungete il liquido, mescolate, ponetelo sopra un fuoco ardente frullandolo continuamente e guardandovi dal farlo bollire perchè impazzirebbe; levatelo subito quando comincia ad alzare.

Meglio, io credo, sia il servirsi della cioccolatiera. Questa dose serve per guarnire il biscotto N. 417; ma se lo zabaione dovesse essere servito da solo in bicchieri, doppia dose potrà bastare per otto persone.

SIROPPI

I siroppi di frutte acidule, sciolti nell'acqua fresca o gelata, sono bibite piacevoli e refrigeranti, molto opportune negli estivi ardori; ma è bene il farne uso dopo compiuta la digestione perchè, essendo alquanto pesanti allo stomaco pel molto zucchero che contengono, facilmente la disturbano.

448. - Siroppo di lampone

La delicata fragranza di questo frutto (il *framboise* dei francesi) lo costituisce il re dei siroppi. Dopo avere disfatto bene il frutto colle mani, si opera nella stessa guisa del N. 450 colle stesse proporzioni di zucchero e d'acido citrico; se non che, contenendo questo frutto meno glutine del ribes, possono bastare per esso due o tre giorni di fermentazione contandoli dal momento che il frutto ha alzato. Se poi mi domandaste perchè questi siroppi richiedono tanto zucchero, risponderei che ciò è necessario per la loro conservazione; e che per correggere il soverchio dolciume, si è ricorso all'acido citrico.

449. - *Acetosa di lampone*

Questa acetosa si forma sostituendo all'acido citrico aceto di vino d'ottima qualità che va versato nel siroppo di lampone quando lo levate dal fuoco. La dose dell'aceto regolatela coll'assaggio, ponendone, cioè, poco da prima ed assaggiando il siroppo in due dita d'acqua per aumentare la dose al bisogno.

Questa bibita riescirà più rinfrescante delle altre ed egualmente piacevole.

450. - *Siroppo di ribes*

Questo frutto, contenendo in sè molto glutine, ha bisogno di una lunga fermentazione; prova ne sia che se sciogliete dello zucchero nel succo del ribes appena spremuto e lo mettete al fuoco, otterrete non un siroppo, ma una gelatina.

Disfate il ribes ne'suoi grappolini come fareste ammostando l'uva e gettando via i raspi lasciatelo in luogo fresco entro un vaso di terra o di legno. Quando avrà cominciato a fermentare (il che può avvenire anche dopo tre o quattro giorni) affondatene il cappello o rimestatelo con un mestolo due volte al giorno, continuando questa operazione per quattro giorni consecutivi. Poi passatelo per canovaccio a poco per volta, strizzandolo bene colle mani, se non avete uno strettoio, e passate il succo spremuto da un filtro anche due o tre volte, se occorre, per ottenere un liquido limpidissimo. Ponetelo quindi al fuoco e quando comincia ad entrare in bollore, versate in esso lo zucchero e l'acido citrico nelle seguenti proporzioni:

Liquido, chilogrammi 3.

Zucchero in polvere bianchissimo, chilogrammi 4.

Acido citrico, grammi 30.

Girate continuamente il mestolo onde lo zucchero non si attacchi, fatelo bollire fortemente per due o tre minuti, assaggiatelo per aggiungere altro acido citrico se occorre, e quando è diaccio imbottigliatelo e conservatelo in cantina.

Vi avverto che il bello di questi siroppi è la limpidezza per ottenere la quale è bene abbondare nella fermentazione.

451. - Siroppo di cedro

Limoni di giardino, N. 3.

Zucchero bianco fine, grammi 600.

Acqua un bicchiere da tavola che corrisponde a decilitri 3 circa.

Levate dai limoni, senza strizzarla, la polpa interna nettandola bene dalle pellicole e dai semi.

Mettete l'acqua al fuoco colla buccia di uno dei detti limoni tagliata a nastro e sottilmente col temperino e quando comincia a bollire versate lo zucchero. Aspettate che dia qualche bollore, poi levate la buccia e versate la polpa dei limoni. Fate bollire finchè il siroppo siasi ristretto e cotto al punto, il che si conosce dalla perla che fa bollendo e dal colore di vino bianco che acquista.

Conservatelo in vaso possibilmente di vetro, per prenderlo a cucchiaiate e sciogliere nell'acqua fresca: si ottiene così una bibita eccellente e rinfrescante, la quale resto maravigliato che manchi fra le bibite dei caffè, in diverse provincie d'Italia.

452. - Marena

Prendete ciliegie marasche vere, le quali, benchè mature, devono essere molto agre. Levatene i gambi

e disfatele come l'uva quando si pigia per fare il vino; poi mettete da parte una manciata di noccioli per l'uso che vi dirò in appresso e riponete le ciliegie con un bel pezzo di cannella intera in luogo fresco, entro a un vaso di terra, per aspettarne la fermentazione, la quale deve durare almeno 48 ore; ma dal momento che le ciliegie hanno cominciato ad alzare, affondatele e mescolatele di quando in quando. Ora occorrerebbe uno strettoio per estrarne il sugo; ma in mancanza di questo, servitevi delle mani, strizzando le ciliegie a poco per volta entro a un canovaccio rado.

Il bello di questi siroppi, come vi ho detto, è la limpidezza, e però quando il sugo ha riposato decantate la parte chiara, e l'altra che resta passatela più volte per filtro di lana. Ottenuto così il liquido depurato, mettetelo al fuoco nelle seguenti proporzioni e col solito pezzo di cannella.

Sugo depurato, chilogrammi 6.
Zucchero bianchissimo in polvere, chilogrammi 8.
Acido citrico, grammi 50.

Per versare lo zucchero e l'acido citrico aspettate che il liquido sia ben caldo e poi mescolate spesso onde lo zucchero non si depositi in fondo e non prenda di bruciato. La bollitura dev'esser breve; quattro o cinque minuti sono bastanti a incorporare lo zucchero nel liquido. Una bollitura prolungata farebbe perdere l'aroma al frutto, mentre che una insufficente produrrebbe col tempo la deposizione dello zucchero. Quando levate la marena dal fuoco, versatela in vaso di terra e imbottigliatela diaccia. Tappate le bottiglie con sughero senza catrame e conservatele in cantina dove tanto la marena che i siroppi si conserveranno inalterati anche per qualche anno.

Per ultimo v'indicherò l'uso de' noccioli su ricordati. Questi asciugateli al sole, poi stiacciateli e leva-

tene 30 grammi di mandorle, le quali pesterete finissime in un mortaio e mescolerete alle ciliegie prima della fermentazione. Col loro grato amarognolo queste mandorle servono a dar più grazia al siroppo.

453. - Marena da trastullarsi

La marena più signorile è quella sopra descritta, ma se la desiderate da bere e da mangiare, come usa in alcuni paesi, mescolate in quella precedentemente descritta delle ciliegie giulebbate nella proporzione seguente:

Ciliegie marasche, chilogrammi 1,500.

Zucchero finissimo in polvere, chilogrammi 2.

Levate i gambi alle ciliegie e tenetele al sole per cinque o sei ore. Poi mettetele al fuoco con un pezzetto di cannella e quando avranno buttato una certa quantità di umido, versate in esse lo zucchero, avvertendo di mescolare adagio per conservare le ciliegie intere. Quando saranno divenute grinzose ed avranno preso il color bruno levatele e servitevene per l' uso indicato.

454. - Orzata

Mandorle dolci con 10 o 12 amare, grammi 200.

Acqua, grammi 600.

Zucchero bianco fine, grammi 800.

Acqua di fior d'arancio, due cucchiaiate.

Sbucciate le mandorle e pestatele nel mortaio, bagnandole a quando a quando con l'acqua di fior d'arancio suindicata.

Allorchè saranno ridotte a pasta impalpabile, scioglietele con un terzo della detta acqua e passatene il sugo da un canovaccio strizzandolo bene. Rimet-

tete nel mortaio la pasta asciutta rimasta nel canovaccio, macinatela col pestello, poi scioglietela con un altro terzo dell'acqua e passatene il sugo. Ripetete la stessa operazione per la terza volta, mettete al fuoco tutto il liquido ottenuto, e quando sarà ben caldo versate lo zucchero, rimestatelo e fatelo bollire per venti minuti circa. Diaccio che sia, imbottigliatelo e conservatelo in luogo fresco. Se fatta in questo modo, vedrete che l'orzata non fermenta e potrete conservarla a lungo, ma però non quanto i siroppi di frutta. Oltre a ciò viene di tale sostanza che pochissima, sciolta in un bicchier d' acqua, basta per ottenere una bibita eccellente e rinfrescante. Fatta coi semi di popone, viene anche più delicata.

455. - Sapa

La sapa, ch'altro non è se non un siroppo d' uva, può servire in cucina a diversi usi poichè ha un gusto speciale che si addice in alcuni piatti. È poi sempre gradita ai bambini che nell' inverno, con essa e colla neve di fresco caduta, possono improvvisar dei sorbetti.

Ammostate dell' uva bianca, possibilmente di vigna, di buona qualità e ben matura, e quando sarà in fermentazione da circa 24 ore, estraetene il mosto e passatelo da un canovaccio. Mettete questo mosto al fuoco e fatelo bollire per molte ore fino a consistenza di siroppo, che conserverete in bottiglie.

CONSERVE

Le conserve di frutta fanno molto comodo nelle famiglie, perchè entrano spesso nella composizione dei piatti dolci, sono gustate dalle signore alla fine di una colazione e sono un ottimo spuntino, nutriente e salubre, pei bambini.

456. - Conserva di pomodoro senza sale

Se questo prezioso frutto della famiglia delle solanacee fosse più raro, costerebbe quanto e più dei tartufi. Il suo sugo si marita con tante vivande e fa ad esse così ottima compagnia, che merita conto di spendere qualche fatica per ottenerne una buona conserva. Molti sono i metodi per farla ed ognuno dà la preferenza al suo: io vi descriverò quello da me adottato e che seguo da molti anni perchè me ne trovo bene.

Prendete pomodori di campo, perchè quelli d'orto sono più acquosi, e preferite i piccoli ai grandi. Stiacciateli così all'ingrosso e metteteli al fuoco di legna in una caldaia di rame non stagnata e non abbiate paura perchè l'acido non attacca il rame se non quando è fuori del fuoco e perde il calore dell'ebollizione. Se non fosse così io avrei sentito i sintomi del veleno almeno un centinaio di volte. Quando saranno cotti disfatti versateli in un sacco a spina ben fitto tenuto sospeso e gettata che abbiano l'acqua passateli per istaccio onde nettarli dai semi e dalle buccie strizzandoli bene.

Lavate con accuratezza la caldaia e rimetteteli al

fuoco per restringerli quanto basta, e per conoscere poi il punto preciso della consistenza che deve avere la conserva (e qui sta la difficoltà) versatene qualche goccia in un piatto e se vedrete che non iscorre e non presenta sierosità acquosa all'intorno, vorrà dire che codesto è il punto giusto della cottura.

Allora imbottigliatela e anche qui avrete un'altra prova della sua sufficiente densità, se la vedrete scendere con difficoltà per l'imbuto.

Le bottiglie preferitele piccole per consumarle presto; ma possono star manomesse anche 12 o 13 giorni senza che la conserva ne soffra. Io mi servo di quelle bianche che vengono in commercio coll'acqua di Recoaro e in mancanza di queste, di mezze bottiglie nere da birra. Turatele con tappi di sughero messi a mano, ma che sigillino bene e legateli con ispago, avvertendo di lasciare un po' d'aria fra il tappo e il liquido. Qui l'operazione sembrerebbe finita, ma c'è un'appendice la quale benchè breve è pur necessaria. Collocate le dette bottiglie in una caldaia framezzo a fieno, a cenci o ad altre cose simili, onde stieno strette fra loro, e versate nella caldaia tanta acqua che arrivi fino al collo delle bottiglie e fatele fuoco sotto. State osservando che presto il tappo delle bottiglie darà cenno di alzare e di schizzar via se non fosse legato e allora cessate il fuoco chè l'operazione è davvero finita. Levate le bottiglie quando l'acqua è diaccia o anche prima, ripigiate con un dito i tappi smossi per rimetterli al posto e conservate le bottiglie in cantina. Non hanno bisogno di essere incatramate perchè se la conserva è fatta bene non fermenta; ma se fermentasse e le bottiglie scoppiassero dite pure che vi è rimasta tropp'acqua per poca cottura.

Ho sentito dire che mettendo a riscaldare le bottiglie vuote entro a una stufa e riempiendole quando

sono ben calde, non occorre far bollire la conserva nelle bottiglie; ma questa prova io non l'ho fatta.

Vi raccomando molto la conserva di pomodori fatta in questa maniera, perchè vi sarà di gran vantaggio nella cucina.

457. - Conserva di albicocche

Se la conserva di susine è la peggiore di tutte, questa è invece una delle più gentili e però incontra il gusto generale.

Prendete albicocche ben mature e di buona qualità, essendo un errore il credere che con frutta scadente si possa ottenere lo stesso effetto; levate loro il nocciolo, mettetele al fuoco senz'acqua e mentre bollono disfatele col mestolo per ridurle a poltiglia. Quando avranno bollito mezz'ora circa, passatele dallo staccio onde nettarle dalle buccie e dai filamenti; poi rimettetele al fuoco con zucchero bianco fine e in polvere nella proporzione di otto decimi, e cioè grammi 800 di zucchero per ogni chilogrammo di albicocche passate. Rimovetele spesso col mestolo fino alla consistenza di conserva, la quale si conosce versandone di quando in quando una cucchiaiatina in un piatto, sul quale dovrà scorrere lentamente.

Versatela calda nei vasi e quando sarà diaccia copritela con carta velina inzuppata nello spirito, aderente alla conserva, e turate la bocca del vaso con carta grossa legata collo spago all'intorno.

La conserva di pesche si fa nella stessa maniera con pesche burrone ben mature.

Se dopo un certo tempo le conserve vi fanno la muffa, sarà indizio certo di poca cottura: allora riparate col rimetterle al fuoco. Io le invecchio talvolta fino a 4 o 5 anni senza che perdino, o ben poco, di perfezione.

458. - Conserve di ribes e di lampone

Per la fermentazione di questi frutti regolatevi come nelle ricette dei siroppi N. 448 e 450. Poi metteteli al fuoco e quando avranno bollito mezz'ora, passateli dallo staccio ben caldi e strizzate i semi per estrarre tutto il succo possibile.

Pesate il succo passato e rimettetelo al fuoco con altrettanto zucchero bianco in polvere, facendolo bollire fino a cottura di conserva che conoscerete nel modo sopra descritto.

La conserva di lampone, messa in poca quantità, a me sembra che si presti più d'ogni altra per ripieno ai pasticcini di pasta sfoglia.

459. - Gelatina di ribes

Come si disse parlando del siroppo di ribes al N. 450, questo frutto contenendo molto glutine, se ne spremete il sugo da un canovaccio e lo mettete al fuoco senza farlo fermentare con 80 parti di zucchero bianco fine per ogni 100 di sugo, ne otterrete, senza troppo farlo bollire, la condensazione in forma di gelatina la quale, conservata in vasi come le conserve, si presta a guarnir piatti dolci ed è nutrimento leggiero e sano per i convalescenti.

460. - Conserva di cotogne soda

Le mamme provvide dovrebbero far buon conto delle conserve di frutta non foss'altro per appagar qualche volta la golosità dei loro bambini, spalmandole sopra fette di pane.

Alcuni suggeriscono di mettere le cotogne al fuoco colla buccia onde conservino più fragranza; ma non

mi sembra cosa necessaria perchè dell' odore questo frutto ne dà ad esuberanza e poi ci si risparmia l'incomodo di passarle.

Mele cotogne nette dalla buccia e dal torsolo, gr. 800.

Zucchero bianco fine, gr. 500.

Sciogliete lo zucchero al fuoco con mezzo bicchiere d'acqua, fatelo bollire un poco e lasciatelo da parte.

Tagliate le mele cotogne a sottilissime fette e mettetele al fuoco con un bicchiere d'acqua in una cazzaruola di rame. Tenetele coperte, ma rimestatele spesso cercando di tritarle e schiacciarle col mestolo. Quando saranno divenute tenere per cottura, versate il già preparato siroppo di zucchero, mescolate spesso e lasciate bollire a cazzaruola scoperta finchè la conserva sia fatta, il che si conosce quando comincia a cadere a stracci presa su col mestolo.

461. - Conserva di cotogne liquida

Fatta nella seguente maniera si può conservar liquida per distenderla sul pane.

Tagliate le cotogne a spicchi, levatene la parte appartenente al torsolo, lasciate loro la buccia e dopo averle pesate mettetele al fuoco coperte d'acqua.

Quando saranno ben cotte passatele e rimettetele al fuoco con l'acqua rimasta e tanto zucchero bianco in polvere quanto era il loro peso da crude, aspettando di versarlo quando sono in bollore. Rimestate spesso e allorchè, versatane qualche gocciola in un piatto, non la vedrete scorrer troppo, levatela.

462. - Conserva di aranci

Aranci, N. 12.

Un limone di giardino.

Zucchero bianco fine quanto è il peso degli aranci.
Acqua, metà del peso degli aranci.
Rhum genuino, quattro cucchiaiate.

Con le punte di una forchetta bucate tutta la scorza degli aranci poi teneteli in molle per tre giorni cambiando l'acqua sera e mattina. Il quarto giorno tagliateli a metà ed ogni metà a filetti grossi mezzo centimetro circa, gettandone via i semi. Pesateli allora e sopra questo peso regolatevi per lo zucchero e per l'acqua nelle proporzioni indicate.

Metteteli al fuoco da prima colla sola acqua e dopo dieci minuti di bollitura aggiungete il limone tagliato come gli aranci. Subito dopo versate lo zucchero e rimestate continuamente finchè il liquido non avrà ripreso il forte bollore, perchè altrimenti lo zucchero precipita al fondo e potrebbe attaccarsi alla cazzaruola.

Per cogliere il punto della cottura versatene a quando a quando qualche goccia sur un piatto, soffiateci sopra e se stenta a scorrere levatela subito. Aspettate che sia tiepida per aggiungere il rhum e versatela nei vasi per custodirla come tutte le altre conserve di frutta, avvertendovi che questa ha il merito di possedere una virtù stomatica.

Del limone si può fare anche a meno.

LIQUORI

463. - Rosolio di Portogallo

Zucchero bianco finissimo, grammi 650.
Acqua, grammi 360.
Spirito di vino a gradi 36, grammi 250.

Zafferano, una piccola presa.

Aranci, N. 1.

Levate col temperino la buccia superficiale a un arancio e ponetela nello spirito collo zafferano, entro a un vaso coperto di carta perforata, lasciandovela per tre giorni. Versate in un altro vaso lo zucchero nell'acqua, agitandolo di quando in quando onde si sciolga bene e nel quarto giorno mescolate i due liquidi insieme e lasciateli in riposo per altri otto giorni; al termine di questi passate il rosolio per pannolino, filtratelo per carta o per cotone e imbottigliatelo.

464. - Rosolio di cedro

Zucchero bianco fine, in polvere, grammi 800.

Acqua piovana oppure di fonte, litri 1.

Spirito forte, decilitri 8.

Limoni di giardino alquanto verdognoli, N. 2.

Versate lo zucchero nell'acqua e mescolate ogni giorno finchè sia sciolto.

Grattate in pari tempo la scorza dei limoni e tenetela infusa in due decilitri del detto spirito per otto giorni; per tre o quattro giorni rimescolatela spesso, e d'inverno serbatela in luogo caldo. Dopo otto giorni passate l'infuso dei limoni da un pannolino bagnato, strizzatelo bene e l'estratto mescolatelo coi restanti sei decilitri di spirito e lasciatelo riposare per 24 ore. Il giorno appresso mescolate ogni cosa insieme, versate il liquido in un fiasco, che a quando a quando andrete scuotendo, e dopo 15 giorni passatelo per carta oppure più volte per cotone. Questo va messo in fondo all'imbuto e in mezzo ad esso fateci passare uno stecco di scopa a più rami nella parte superiore onde dia adito al liquido di passare.

465. - Rosolio d'anaci

Si fa nella stessa guisa del precedente. L'infuso invece di scorza di limone fatelo con grammi 50 d'anaci di Romágna, e dico di Romagna perchè questi, per grato sapore e forte fragranza sono, senza esagerazione, i migliori del mondo; ma prima di servirvene gettateli nell'acqua per nettarli dalla terra che probabilmente contengono, essendovi a bella posta frammista per adulterar quella merce. Fu uno scellerato che io ho conosciuto, perchè era dagli onesti segnato a dito, colui il quale trovò per primo quella infame industria, saranno oramai cinquant'anni. Coloro che seguono le sue traccie, e sono molti, si servono di una terra cretacea del colore stesso degli anaci, la mettono in forno a seccare, poi la vagliano per ridurla in granelli della grossezza medesima e la mescolano a quella merce nella proporzione del 10 e fino del 20 per cento.

Un soldato del primo impero mi diceva di aver letto sul barattolo di uno speziale a Mosca: *Anaci di Forlì.* Non so se fuori d'Italia sieno conosciuti con questo nome; ma i territori ove si coltiva questa pianta della famiglia delle ombrellifere, sono esclusivamente quelli di Meldola, di Bertinoro e di Faenza verso Brisighella.

GELATI

Sarete quasi sicuri di dar nel gusto a tutti i vostri commensali se alla fine di un pranzo offrite loro dei sorbetti oppure un pezzo gelato, specialmente nella

stagione estiva. Il gelato oltre ad appagare il gusto, avendo la proprietà di richiamare il calore allo stomaco, aiuta la digestione. Ora poi che, essendo venute in uso le sorbettiere americane a triplice movimento senza bisogno di spatola, si può gelare con meno impazzamento di prima e con maggiore sollecitudine, sarebbe peccato il non ricorrere spesso al voluttuoso piacere di questa grata bevanda.

Per risparmio di spesa si può ricuperare il sale, facendo evaporare al fuoco l'acqua uscita dalla congelazione.

466. – 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.

467. – Gelato di fragola

Fragole ben mature, grammi 300.
Zucchero bianco fine, grammi 300.
Acqua, mezzo litro.
Un grosso limone di giardino.
Un arancio.

Fate bollire lo zucchero nell'acqua per 10 minuti a cazzaruola scoperta. Passate dallo staccio le fragole e il sugo dell'arancio e del limone: aggiungete il siroppo dopo aver passato anche questo, mescolate ogni cosa e versate il composto nella sorbettiera.

Questa dose potrà bastare per otto persone.

468. - Gelato di lampone

Il lampone essendo un frutto che, ad eccezione del suo aroma tutto speciale, è quasi identico alla fragola, per gelarlo regolatevi nella stessa guisa ed escludete l'arancio.

469. - Gelato di crema

Servitevi della ricetta N. 418, e cioè fate una crema con

Latte, un litro.
Zucchero bianco, 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. 424; pel caffè fatene bollire a parte nel latte diversi chicchi contusi; per la mandorla tostata fate un poco di croccante come quello del N. 376; pestatelo fine, fatelo bollire a parte in un poco di latte, passatelo ed unitelo alla crema.

470. - *Gelato di cioccolata*

Latte, un litro.
Cioccolata fine, grammi 200.
Zucchero, grammi 100.

Grattate la cioccolata e mettetela al fuoco collo zucchero e con quattro decilitri del detto latte in una cazzaruola ove stia ristretta. Fatela bollire per qualche minuto, frullandola sempre onde si affini. Ritiratela dal fuoco, aggiungete il resto del latte e versate il composto nella sorbettiera quando sarà diaccio.

Anche questa dose potrà bastare per dieci persone.

471. - *Gelato di ciliege visciole*

Ciliege visciole, chilogrammi 1.
Zucchero, grammi 250.
Acqua, decilitri 2.
Odore di cannella.

Levate i noccioli a grammi 150 delle dette ciliege senza guastarle troppo e mettetele al fuoco con gr. 50 del detto zucchero e con un pezzetto di cannella intera, che poi getterete via. Quando saranno siroppate, cioè quando avranno perduto il crudo e le vedrete aggrinzite, mettetele da parte.

Guastate colle mani i restanti grammi 850 di ciliege, pestate nel mortaio un pugnello de' loro noccioli e rimetteteli tramezzo. Passate poche per volta da un canovaccio, strizzando forte, queste ciliege disfatte, per estrarne il sugo, e gli scarti che restano metteteli al fuoco per dissugarli coi suddetti due decilitri d'acqua, fateli bollire 4 o 5 minuti, poi passateli dallo stesso canovaccio ed il liquido estratto unitelo al precedente. Mettete tutto questo sugo al fuoco con due prese di

cannella in polvere e quando sarà per alzare il bollore versate i restanti 200 grammi di zucchero, mescolate, fatelo bollire per 2 minuti e passatelo dallo staccio. Mettete il sugo passato nella sorbettiera e quando sarà ben gelato mescolategli tramezzo le ciliege siroppate in modo che vengano sparse egualmente, servite il gelato in bicchierini e vedrete che per la sua bontà sarà da tutti gradito.

Questa dose potrà bastare per otto persone.

COSE DIVERSE

---

472. - Caffè

V'è chi ritiene il caffè originario della Persia, chi dell'Etiopia e chi dell'Arabia Felice; ma di qualunque posto sia, è certamente una pianta orientale sotto forma di un arboscello sempre verde il cui fusto s'innalza dai 4 ai 5 metri e non acquista per ordinario più di 5 ad 8 centimetri di diametro. Il miglior caffè è pur sempre quello di Moka, il che potrebbe convalidare l'opinione esser questo veramente il suo luogo nativo. Si dice che un prete musulmano a Yemen avendo osservato che le capre le quali mangiavano le bacche di una pianta di quelle contrade, erano più festevoli e più vivaci delle altre, ne abbrustolì i semi, li macinò e fattane un'infusione scoprì il caffè tal quale noi lo beviamo.

Questa preziosa bibita che diffonde per tutto il corpo un giocondo eccitamento fu chiamata *La bevanda intellettuale, l'amica dei letterati, degli scienziati e dei*

poeti perchè scuotendo i nervi, rischiara le idee, fa l'immaginazione più viva e più rapido il pensiero.

La bontà del caffè mal si conosce senza provarlo, e il color verde, che molti apprezzano, spesso gli vien dato artificialmente.

La tostatura merita un'attenzione speciale poichè, prescindendo dalla qualità del caffè, dipende dalla medesima la più o meno buona riuscita della bibita. Meglio è dargli il calore gradatamente e perciò è da preferirsi la legna al carbone, perchè meglio si può regolare. Quando il caffè comincia a crepitare e far fumo scuotete spesso il tostino e abbiate cura di levarlo appena ha preso il color castagno-bruno ed avanti che emetta l'olio; quindi non disapprovo l'uso di Firenze, nella qual città, per arrestarne subito la combustione, lo si distende all'aria; e pessima giudico l'usanza di chiuderlo tosto fra due piatti perchè in codesto modo butta l'olio essenziale e l'aroma si sperde. Il caffè perde nella tostatura il 20 per cento del suo peso, cosicchè grammi 500 devono tornare circa grammi 400.

Come diverse qualità di carne fanno il brodo migliore, così da diverse qualità di caffè, tostate separatamente, si ottiene un'aroma più grato. A me sembra di ottenere una bibita gratissima con 250 grammi di Portorico, 100 di S. Domingo e 150 di Moka; con 15 grammi di questa polvere si può fare una tazza di caffè abbondante; ma quando si è in parecchi, possono bastare grammi 10 a testa per una piccola tazza usuale.

Tostatene poco per volta e conservatelo in vaso di metallo ben chiuso, macinando via via quel tanto che solo abbisogna perchè perde facilmente il profumo.

Coloro a cui l'uso del caffè cagiona troppo eccitamento ed insonnia, faranno bene ad astenersene od usarne con moderazione; possono anche correggerne l'efficacia con un po' di cicoria od orzo tostato. L'uso

costante potrebbe neutralizzare l'effetto, ma potrebbe anche nuocere, essendovi de' temperamenti tanto eccitabili da non essere correggibili, e a questo proposito un medico mi raccontava di un campagnuolo il quale quelle rare volte che prendeva un caffè era colto da un'indisposizione che presentava tutti i sintomi di un avvelenamento. Ai ragazzi poi l'uso del caffè nero sarebbe da vietarsi assolutamente.

Il caffè esercita un' azione meno eccitante ne' luoghi umidi e paludosi ed è forse per questa ragione che i paesi ove se ne fa maggior consumo in Europa sono il Belgio e l'Olanda. In Oriente, ove si usa di ridurlo in polvere finissima e farlo all'antica per beverlo torbo, il bricco nelle case private è sempre sul focolare.

Su quanto dice il prof. Mantegazza, cioè che il caffè *non favorisce in modo alcuno la digestione*, io credo sia necessario di fare una distinzione. Egli forse dirà il vero per coloro a cui il caffè non eccita punto il sistema nervoso; ma quelli a cui lo eccita e porta la sua azione anche sul nervo pneumogastrico, è un fatto innegabile che digeriscono meglio e l'uso invalso di prendere una tazza di buon caffè dopo un lauto desinare n'è la conferma. Preso poi la mattina a digiuno pare che sbarazzi lo stomaco dai residui di una imperfetta digestione e lo predisponga a una colazione più appetitosa.

E se noiosa ipocondria t'opprime
O troppo intorno alle vezzose membra
Adipe cresce, de' tuoi labbri onora
La nettarea bevanda ove abbronzato
Fuma ed arde il legume a te d'Aleppo
Giunto, e da Moka che di mille navi
Popolata mai sempre insuperbisce.

Venezia pe' suoi rapporti commerciali in Oriente fu

la prima a fare uso del caffè in Italia, forse fin dal secolo XVI; ma le prime botteghe da caffè furono colà aperte nel 1645, indi a Londra e poco dopo a Parigi ove una libbra di caffè si pagava fino a 40 scudi.

L'uso si andò poi via via generalizzando e crescendo fino all'immenso consumo che se ne fa oggigiorno; ma due secoli addietro il Redi nel suo *Ditirambo* cantava:

Beverei prima il veleno
Che un bicchier che fosse pieno
Dell'amaro e reo caffè,

e un secolo fa, pare che l'uso in Italia ne fosse tuttora ristretto se a Firenze non si chiamava ancora caffettiere, ma acquacedrataio colui che vendeva cioccolata, caffè e altre bibite.

473. - *Thè*

La coltivazione del thè è quasi esclusiva della China e del Giappone ed è per quegli Stati uno de' principali prodotti di esportazione. I thè di Giava, delle Indie e del Brasile sono giudicati di qualità assai inferiore.

Le sue foglioline accartocciate e disseccate per esser messe in commercio, sono il prodotto di un arbusto ramoso e sempre verde che non si eleva in altezza più di due metri. La raccolta della foglia ha luogo tre volte all'anno; la prima nell'aprile, la seconda al principio dell'estate e la terza verso la metà dell'autunno.

Nella prima raccolta le foglie, essendo piccole e delicatissime, perchè spuntate da pochi giorni, danno il *thè imperiale* che rimane sul luogo per uso dei grandi dell'impero; la terza raccolta, in cui le foglie hanno preso il massimo sviluppo, riesce di qualità inferiore.

Tutto il thè che circola in commercio si divide in due grandi categorie; thè verde e thè nero. Queste

poi si suddividono in molte specie; ma le più usitate sono *il thè perla, il suchong* e *il pekao a coda bianca* il cui odore è il più aromatico e il più grato. Il thè verde essendo ottenuto con un'essiccazione più rapida che impedisce la fermentazione, è più ricco di olio essenziale, quindi più eccitante e però è bene astenersene o usarlo in piccola dose frammisto al nero.

Nella China l'uso del thè risale a molti secoli avanti l'èra cristiana; ma in Europa fu introdotto dalla Compagnia olandese delle Indie orientali sul principio del secolo XVI; Dumas padre dice che fu nel 1666 sotto il regno di Luigi XIV che il thè, dopo una opposizione non meno viva di quella sostenuta dal caffè, s'introdusse in Francia.

Il thè si fa per infusione e ritiensi che meglio riesca nelle tettiere di metallo inglese. Un cucchiaino colmo è dose più che sufficiente per una tazza comune. Gettatelo nella tettiera e versategli sopra tanta acqua bollente che lo ricuopra soltanto e dopo cinque o sei minuti, che tanti bastano per sviluppare la foglia, versate il resto dell'acqua in ebollizione, mescolate e dopo due o tre minuti l'infusione è fatta. Se la lasciate lì troppo, diventa scura e di sapore aspretto perchè si dà tempo a sciogliere l'acido tannico delle foglie che è un astringente; però se durante la prima operazione avete modo di tener la tettiera sopra il vapore dell'acqua bollente estrarrete dal thè maggior profumo.

L'uso del thè in alcune provincie d'Italia, specie ne' piccoli paesi, è raro tuttora. Sono pochi anni che io mandai un giovine mio servitore ai bagni della Porretta per vedere se imparava qualche cosa dall'abile maestria di cuochi bolognesi; e se è vero quanto egli mi riferì, capitarono là alcuni forestieri che chiesero il thè; ma di tutto essendovi fuorchè di questo fu subito ordinato a Bologna. Il thè venne, ma i forestieri

si lagnavano che l'infusione non sapeva di nulla. O indovinate il perchè? Si faceva soltanto passar l'acqua bollente attraverso le foglie che si ponevano in un colino. Il giovane che tante volte lo aveva fatto in casa mia, corresse l'errore e allora fu trovato come doveva essere.

Anche il thè eccita i nervi e cagiona l'insonnia; ma la sua azione, nella maggior parte de' casi è meno efficace di quella del caffè e direi anche meno poetica ne' suoi effetti perchè a me sembra che il thè deprima e il caffè esalti. Però la foglia chinese ha questo di vantaggio sopra la grana d'Aleppo, e cioè, che esercitando un' azione aperitiva sulla pelle, fa sopportare meglio il freddo nel rigido inverno; per questo, chi può fare a meno di pasteggiar col vino nella colazione alla forchetta, troverebbe forse nel thè, o solo o col latte, una bevanda delle più deliziose. Io uso un thè misto; metà Souchong e metà Pekao.

474. - Crosta e modo di crostare

Mi fo lecito di tradurre così i due francesismi comunemente usati di *Glassa*, *Glassare* lasciando ad altri la cura d'indicare termini italiani più speciali e più propri. Parlo di quell'intonaco bianco o nero oppure di altro colore che si suol fare sopra alcuni dei dolci in addietro descritti, come la bocca di dama, il salame inglese del N. 377 e simili, per renderli più appariscenti.

Per crostare di nero prendete grammi 50 di cioccolata e grammi 100 di zucchero in polvere. La cioccolata grattatela e mettetela al fuoco in una piccola cazzaruola con tre cucchiaiate d'acqua. Sciolta che sia, aggiungete lo zucchero e fate bollire a lento fuoco rimestando spesso. L'importante dell'operazione è di

cogliere il punto della cottura, il quale si conoscerà quando il composto si stende a filo prendendone una goccia fra il pollice e l'indice; ma questo filo non lo esigete più lungo di un centimetro, altrimenti il punto di cottura vi passa. Levate allora la cazzaruola dal fuoco e ponetela nell'acqua fresca, rimestando sempre, e quando vedrete che il liquido diventa opaco alla superficie come desse cenno di formare una tela, distendetelo sul dolce. Rimettete questo in forno oppure sotto a un coperchio di ferro col fuoco sopra per due o tre minuti e vedrete che la crosta prenderà un aspetto liscio, lucido e duro.

La crosta bianca si fa colla chiara d'uovo, lo zucchero a velo, l'agro di limone e il rosolio; piacendovi di colore roseo, invece di rosolio servitevi di alkermes. Eccovi le proporzioni all'incirca per ognuno dei dolci descritti.

La chiara di un uovo, grammi 130 di zucchero, un quarto di limone, una cucchiaiata di rosolio oppure tanto alkermes che dia il suddetto colore. Sbattete bene ogni cosa insieme e quando il miscuglio è sodo in modo da scorrere leggermente distendetelo sul dolce, ed esso si seccherà da sè senza metterlo al fuoco.

Se poi invece di distendere la crosta bianca tutta unita, vi piacesse di ornare il dolce a disegno, provvedetevi da chi vende simili oggetti per decorazione, certi piccoli imbuti di latta incisi in cima che s'infilano entro a un sacchetto apposito; cose tutte di questo genere che a nostra vergogna acquistiamo dalla Francia. In mancanza di questi istrumenti potrete supplire alla meglio con cartocci di carta a cornetto. Posto in essi il composto strizzate perchè esca a fili sottili dal piccolo buco del fondo. Se il composto della crosta bianca riesce troppo liquido quando lo formate, aggiungete dello zucchero.

475. - *Spezie fini*

Se volete usare nella vostra cucina delle spezie buone, eccovene la ricetta:

Noci moscate, N. 2.
Cannella di Ceylan ossia della regina, grammi 50.
Pepe garofanato, grammi 30.
Garofani, grammi 20.
Mandorle dolci, grammi 20.

Se vi aggiungete altre specie di droghe eccetto che il *macis*, cioè l'arillo della noce moscata, che è ottimo, non farete nulla di veramente buono; vi consiglio anche di non imitare i droghieri i quali, invece della cannella di Ceylan, adoperano la cassialinea ossia cannella di Goa e vi buttano coriandoli a piene mani perchè questi fanno volume e costano poco.

Pestate ogni cosa insieme in un mortaio di bronzo, passate le spezie da uno staccino a velo di seta e conservatele in un vaso di vetro a tappo smerigliato, oppure in una boccetta col turo di sughero, e vi si conserveranno anche per anni colla stessa fragranza del primo giorno.

Le spezie sono eccitanti, ma usate parcamente aiutano lo stomaco a digerire.

APPENDICE

Poichè spesso avviene che dovendo dare un pranzo ci si trovi imbarazzati sulla elezione delle vivande, ho creduto bene di descrivervi in quest'appendice tante distinte di pranzi che corrispondino a due per ogni mese dell'anno, nella persuasione che se non potrete stare con esse alla lettera vi gioveranno almeno come una scorta per rendervi più facile il còmpito della scelta.

GENNAIO

I

Minestra in brodo. Tortellini alla bolognese, N. 8.
Lesso. Cappone con contorno di riso, N. 155.
Fritto. Pasta siringa, N. 116.
Tramesso. Zampone o coteghino con tortino di patate, N. 281.
Erbaggi. Sedano al sugo, N. 256.
Arrosto. Tordi, N. 323 e insalata.
Dolci. Torta ricciolina, N. 351. - Pudding Cesarino, N. 406.
Frutta e formaggio. Pere, mele, aranci e frutte secche.

II

Minestra in brodo. Nocciuole di semolino, N. 17.
Lesso. Un pesce con contorno, N. 291.
Umido. Cignale dolce-forte, N. 178 o Lingua dolce-forte, N. 180.
Tramesso. Pasticcini di pasta sfoglia ripieni di carne, N. 103.
Arrosto. Rosbiffe allo spiedo con patate e insalata, N. 320.
Dolci. Pasta Margherita, N. 348. - Bianco mangiare, N. 415.
Frutta e formaggio. Pere, mele, mandarini e frutte secche diverse.

FEBBRAIO

I

Minestra in brodo. Agnellotti, N. 7.

Lesso. Pollo e vitella con spinaci al sugo.

Rifreddo. Pane di lepre, N. 224.

Tramesso. Telline o arselle in salsa d'uovo, N. 304.

Umido. *Cotolette* di vitella di latte coi tartufi alla bolognese, N. 191.

Arrosto. Agnello con patate e insalata.

Dolci. Savarin, N. 343. - Crema alla francese, N. 419.

Frutta e formaggio. Pere, mele e frutte secche diverse.

II

Minestra in brodo. Zuppa ripiena, N. 25.

Principii. Crostini diversi, N. 71.

Lesso. Pollastra con purè di patate.

Umido. Pasticcio di maccheroni, N. 215.

Arrosto. Gallina di Faraone e piccioni, N. 332.

Dolci. Pizza alla napoletana, N. 369. - Pezzo in gelo (*Biscuit*), N. 410.

Frutta e formaggio. Pere, mele, mandarini e frutte secche.

MARZO

I

PRANZO DI MAGRO

Minestra. Zuppa di ranocchi, N. 42.
Principii. Crostini di caviale e acciughe, N. 71.
Tramesso. Pasticcio di magro, N. 307.
Erbaggio. Crescioni, N. 124.
Arrosto. Pesce in gratella con salsa, N. 85.
Dolci. Tortelli di ceci, N. 382. – Composta di riso, N. 437.
Frutta. Pere, mele e frutte secche.

II

Minestra in brodo. Passatelli all'uso di Romagna, N. 15.
Lesso. Un pesce grosso con salsa maionese, N. 81.
Umido. Filetto alla finanziera, N. 210.
Tramesso. Crostini di capperi, N. 68.
Arrosto. Rosbiffe allo spiedo con patate e insalata, N. 320.
Dolci. Torta mantovana, N. 349. – Gelato di crema, N. 469.
Frutta e formaggio. Frutta diversa e biscotti, N. 346.

APRILE

I

Minestra in brodo. Pastine legate con uova e parmigiano.

Lesso. Vitella con sparagi in salsa bianca, N. 79.

Tramesso. Pagnottelle ripiene, N. 149.

Erbaggi. Fagiuolini alla vainiglia, N. 229.

Arrosto. Vitella di latte con insalata.

Dolci. Panettone Marietta, N. 366. - Latte *brûlé*, N. 423, con cialdoni, N. 379.

Frutta e formaggio. Baccelli, càtere, ossia mandorle tenere col guscio, e pasta Maddalena, N. 368.

II

Minestra in brodo. Panata, N. 9.

Fritto. Krapfen, N. 115.

Umido. Fricandò di vitella di latte con cavolo verzotto, N. 287, o con carote.

Tramesso. Gnocchi alla romana, N. 143.

Arrosto. Agnello pasquale con insalata e uova sode.

Dolci. Torta di ricotta, N. 387. - Gelato di cioccolata, N. 470.

Frutta e formaggio. Frutta fresca di stagione e Stiacciata alla livornese, N. 361.

MAGGIO

I

Minestra in brodo. *Malfattini*, 31, colla bietola e i piselli, N. 267.

Principii. Crostini fioriti, N. 75.

Umido. Umido incassato, N. 216.

Erbaggi. Piselli alla francese, N. 264 o 265.

Arrosto. Vitella di latte con patate novelline e insalata.

Dolci. Torta alla marengo, N. 352. - Gelato di limone, N. 466.

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

II

Minestra in brodo. Zuppa santé, N. 27.

Fritto. Di semolino, N. 109. - Carciofi, 119. - Zucchini, N. 120.

Umido. Petto di vitella di latte ripieno, N. 203.

Erbaggi. Sparagi al burro, N. 284.

Arrosto. Braciuole nella lombata, di vitella di latte, cotte in gratella con contorno di carciofi ritti, N. 260.

Dolci. Offelle di marzapane, N. 374. - Gelato di fragole, N. 467.

Frutta e formaggio. Frutta di stagione e amaretti, N. 384.

GIUGNO

I

Minestra in brodo. Strichetti alla bolognese, N. 36.
Fritto. Fegato di vitella di latte, cervello e funghi.
Umido. Piccioni coi piselli, N. 218.
Tramesso. Zucchini ripieni, N. 225.
Arrosto. Galletti di primo canto e insalata.
Dolci. Bocca di dama, N. 354. - Gelato di visciole, N. 471.
Frutta e formaggio. Frutta di stagione e pasticcini di pasta *beignet*, N. 385.

II

Minestra in brodo. Zuppa di purè di piselli, N. 26.
Fritto. *Cotolette* di vitella di latte. Crema, N. 134. - Zucchini, N. 120.
Lesso. Di vitella rifatto, N. 219, con contorno di funghi.
Erbaggio. Fagiuolini in salsa d'uovo, N. 228.
Arrosto. Galletti con insalata.
Dolci. Quattro quarti all'italiana, N. 372. - Zuppa di visciole, N. 413.
Frutta e formaggio. Frutta fresca di stagione.

LUGLIO

I

Minestra in brodo. Riso legato colle uova e parmigiano.

Lesso. Pollastra ripiena, N. 102.

Umido. Sformato di zucchini, N. 285, ripieno di rigaglie e di braciuoline di vitella di latte.

Tramesso. Gnocchi di semolino, N. 142.

Arrosto. Vitella di latte con contorno di petonciani in gratella, N. 247.

Dolci. Biscotto alla sultana, N. 347. - Gelatina di lampone in gelo, N. 443.

Frutta e formaggio. Pesche, albicocche ed altre di stagione.

II

Minestra in brodo. Minestra di carne passata, N. 14.

Principii. Fichi col presciutto.

Umido. Pollo ripieno disossato, N. 165.

Rifreddo. Vitello tonnato, N. 222.

Tramesso. Tortino di petonciani, N. 248.

Arrosto. Piccioni e pollastri con insalata maionese, N. 160.

Dolci. Phum-cake, N. 408. - Croccante a bagno maria in gelo, N. 421.

Frutta e formaggio. Frutta diversa di stagione e albicocche in composta, N. 433.

AGOSTO

I

Minestra in brodo. Taglierini.

Principii. Popone col presciutto e vino generoso perchè giusta al proverbio:

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

Lesso. Vitella con fagiuolini dall'occhio all'aretina, N. 230.

Tramesso. Ciambelline, N. 121.

Umido. *Cotolette* di vitella di latte col presciutto, N. 192.

Arrosto. Tacchinotto con insalata.

Dolci. Pere in composta, N. 435. – Crema montata in gelo, N. 420.

Frutta e formaggio. Frutte diverse di stagione.

II

Minestra in brodo. Zuppa alla regina, N. 28.

Lesso. Pollastra col contorno di pomodori ripieni, N. 269.

Umido. Bue alla moda, N. 185.

Erbaggi. Sformato di zucchini, N. 285.

Arrosto. Anatra domestica, piccioni e insalata.

Dolci. Pesche ripiene, N. 428. – Gelato di lampone, N. 468.

Frutta e formaggio. Popone, fichi ed altre frutta di stagione.

SETTEMBRE

I

Minestra in brodo. Mille fanti, N. 20.

Principii. Fichi con presciutto e acciughe salate.

Fritto. Bocconi di pane ripieno, N. 139.

Tramesso. Sformato di funghi ripieno di rigaglie, N. 286.

Arrosto. Tacchinotto con insalata.

Dolci. Babà, N. 344. - Gelato di latte di mandorle, descritto nell'appendice.

Frutta e formaggio. Pesche, uva ed altre frutte di stagione.

II

Minestra in brodo. Minestra di semolino composta, N. 12.

Fritto. Sogliole e funghi fritti.

Umido. Anatra domestica con pappardelle all'aretina, N. 61.

Arrosto. Rosbiffe allo spiedo con patate e insalata, N. 320.

Dolci. Crostata di conserve di frutta, N. 375. - Budino di mandorle tostate, N. 404.

Frutta e formaggio. Frutta diverse di stagione e cialdoni, N. 379.

OTTOBRE

I

Minestra in brodo. Gnocchi, N. 11.

Lesso. Cappone con spinaci.

Rifreddo. Lingua alla scarlatta, N. 221, con gelatina, N. 3.

Erbaggi. Sedani al sugo, N. 256.

Arrosto. Tordi coi crostini, N. 323, e insalata.

Dolci. Focaccia alla portoghese, N. 383. - Torta di zucca gialla, N. 388.

Frutta e formaggio. Frutta diversa e mandarini.

II

Minestra in brodo. Bomboline di riso, N. 24.

Fritto. Fritto composto alla bolognese, N. 112. - Bombe composte, N. 117.

Lesso. Vitella rifatta col contorno di funghi secchi, N. 219.

Umido. Uccelli in salmì, N. 177.

Arrosto. Gallina di Faraone, N. 332, e piccioni.

Dolci. Zuppa Tartara, N. 412. - Strudel, N. 340.

Frutta. Pere, mele, nespole, sorbe, uva.

NOVEMBRE

I

Minestra. Maccheroni alla francese, N. 56.

Umido. Germano col contorno di lenticchie intere o cavolo nero, N. 170.

Tramesso. Costolette d'agnello vestite, N. 148.

Erbaggio. Cavolfiore colla *balsamella*, N. 270.

Arrosto. Lombata di maiale e salsiccie in gratella.

Dolci. Offelle di marmellata, N. 373. - Gelatina di arancio in gelo, N. 439.

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

II

Minestra in brodo. *Risi* e *luganighe*, N. 29.

Principii. Crostini di tartufi, N. 69.

Lesso. Pollastra ripiena, N. 102.

Umido. Coteghino fasciato, N. 200.

Erbaggio. Sformato di cavolfiore, N. 233.

Arrosto. Pesce di maiale, N. 333, e uccelli.

Dolci. Presnitz, N. 341. - Pasticcio a sorpresa, N. 438.

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

DICEMBRE

I

PRANZO DI MAGRO

Minestra. Risotto colle telline, N. 47.

Principii. Crostini col caviale, le acciughe, olio e agro di limone, N. 71.

Fritto. Sogliole, totani e triglie.

Erbaggio. Spinaci all'uso di Romagna, N. 283.

Arrosto. Anguilla ed altro pesce.

Dolci. Croccante, N. 376. - Mele in gelatina, N. 427. - Aranci a fette aggraziati con zucchero a velo e alkermes.

Frutta. Pere, mele e frutte secche.

II

Minestra. Cappelletti all'uso di Romagna, N. 6.

Umido. Timballo di piccioni, N. 175.

Rifreddo. Cappone in galantina, N. 223.

Arrosto. Lepre, N. 325, e insalata.

Dolci. Panforte. - Biscotto col zabaione, N. 417. - Plum-pudding, N. 407.

Frutta e formaggio. Pere, mele, mandarini e frutte secche.

Chiudo quest'appendice e do termine al mio lavoro descrivendo per voi signore di gusto delicato e fine, il seguente nuovo gelato, nella persuasione che lo aggradirete molto; ed avendo spesse volte rivolto a voi il pensiero nel compor questi piatti, onde interpretare e sodisfare anche il gusto vostro, così non posso distaccarmi da voi senza augurarvi che conserviate a lungo gl'invidiabili pregi della florida salute e della bellezza.

Gelato di latte di mandorle

Zucchero, grammi 200.
Mandorle dolci con 4 o 5 amare, grammi 150.
Acqua, decilitri 8.
Panna, decilitri 2.
Odore di acqua di fior d'arancio o di coriandoli.

Fate bollire lo zucchero nell'acqua per 10 minuti con entro i coriandoli, come nel Latte alla portoghese N. 424, se per l'odore vi servite di essi.

Sbucciate le mandorle, pestatele finissime nel mortaio diluendole con qualche cucchiaiata del siroppo ottenuto e mescolatele al medesimo. Poi passatele da un pannolino rado strizzando bene onde estrarre dalle mandorle tutta la sostanza possibile, ripetendo più volte l'operazione del mortaio se occorre. Unite la panna al liquido spremuto, gelatelo nella sorbettiera e quando sarà ben sodo servitelo in bicchierini.

Questa dose potrà bastare per 9 o 10 persone.

INDICE ALFABETICO

(Le cifre indicano i numeri progressivi delle ricette)

INDICE DELLE MATERIE

(Le cifre indicano i numeri delle pagine)

RICETTE

Brodi, gelatina e sughi

Minestre

MINESTRE IN BRODO

MINESTRE ASCIUTTE
E DI MAGRO

Principii

Salse

Uova

Paste e Pastelle

Ripieni

Fritti

Tramessi

Umidi

Rifreddi

Erbaggi e Legumi

Piatti di pesce

Arrosti

Pasticceria

Dolci al cucchiaio

Siroppi

Conserve

Liquori

Gelati

Cose diverse

APPENDICE

MINUTE DI PRANZI

(due per ciascun mese dell'anno)