

# IL RE DEI CUOCHI

OVVERO LA MANIERA DI FARE  
UNA BUONA CUCINA CON POCA SPESA.



FIRENZE 1874, STAMPERIA SALANI.



# IL RE DEI CUOCHI

OVVERO LA MANIERA DI FARE

UNA BUONA CUCINA CON POCA SPESA.



CONTIENE

La maniera di apparecchiare con garbo e  
e di servire con decoro le mense — Il  
modo di ben trinciare le carni — Le mi-  
gliori ricette per la preparazione di ogni  
sorta di vivande — L'indicazione per  
conservare gli alimenti vegetali e ani-  
mali — E ricette per preparare

PASTICCI, CONFETTURE

LIQUORI, ROSOLI E SORBETTI



FIRENZE

TIPOGRAFIA ADRIANO SALANI

1874

## AVVERTENZA.



*Il libretto che noi presentiamo al Pubblico, fu compilato sulle migliori opere di questo genere che finora videro la luce sì in Italia che all'estero. In esso sono state raccolte le migliori, le più agevoli ricette che possono realmente riescire all'atto pratico anche ai più ignari dei segreti della cucina.*

*Questo libretto insegnerà a preparare, comporre, condire una quantità di vivande che sieno ad un tempo semplici e buone, gradite e sane, delicate senza eccessiva raffinatezza, da poter servire alla mensa delle famiglie come a quella dei più sontuosi conviti.*

*La scelta e l'uso giudizioso dei condimenti, la semplicità dei processi, la cura in ogni più minuta cosa che riguarda l'arte di ben cucinare con giusta economia; ecco quanto ebbe in mira il compilatore di questo nuovo libretto, al quale perciò confidiamo non sarà per mancare il favore d'una benevole accoglienza.*

IL RE DEI CUOCHI.

# ISTRUZIONE

## PEI CAPI DI FAMIGLIA.



Quando si vuol dare un pranzo, è cosa necessaria calcolare il numero delle persone invitate, e scegliere una tavola adattata, affinchè i convitati possano liberamente muoversi senza darsi impaccio fra loro.

L'apparecchio della tavola è pure cosa d'importanza. Convieni che tutte le parti di essa sieno ben disposte, secondo il maggior gusto possibile.

La distribuzione delle pietanze sulla mensa merita pure un'attenzione particolare.

Nel porre in tavola le vivande devesi aver cura di ben distribuirle, per modo che ogni convitato possa da sè servirsi a piacere di ciò che brama, ed evitar devesi di collocare due piatti eguali l'uno accanto dell'altro; cosa che non piace alla vista, e che è incomoda per coloro che sono situati dalla opposta parte.

Stoviglie, posate, bicchieri, biancheria, tutto dev'esser lindo e pulitissimo. L'ap-

parecchio della tavola devesi regolare in guisa che tutto basti per la prima portata, ponendo cura però che a lato della tavola da pranzo siavene un' altra più piccola sulla quale si trovino disposti e preparati i piatti da cambiarsi per le successive portate, altre posate, i vini di lusso, e tutto ciò che deve poi servire al *dessert*.

I principi di tavola, devono consistere in frutti all' aceto, in salame od altre specie di carni salate, in butirro ben fresco, acciughe, sardine di Nantes, ec. Questi si servono da principio coi vini e col pane, e restano in tavola fino alla seconda portata. I piatti del *dessert* si compongono di frutta fresche o secche, di marmellate, di creme, di panna montata con cialdoni, di biscotti, amaretti, zabajoni, e simili ghiottonerie variate con gusto.



## DEL MODO

### DI BEN TRINCIARE LE CARNI.



La destrezza nel tagliare le vivande è cosa di non poca importanza per chi deve servire un pranzo; ed in molti paesi la scalcheria forma parte dell'educazione domestica; imperciocchè in molti conviti famigliari ed anche in pranzi di qualche rispetto, tocca alla padrona di casa il trinciare le vivande, e talora si dà tale incarico ad uno dei convitati stessi.

E' ottima regola tagliare i pezzi non troppo grossi, perchè così i commensali possono servirsi a piacere senza loro incomodo.

#### **Manzo.**

La cúlatta, o parte deretana, si taglia in traverso e nel mezzo affettandola; la carne vicina agli ossi della coda è la migliore. La spalla si taglia in pezzi ed in traverso.

Il petto si taglia presso la cartilagine ed in traverso.

Alle coste si taglia la pelle dura nervosa, che si trova sotto il filetto, la quale non si serve a nessuno se non la domandano; quindi si taglia il filetto fine ed in traverso; la carne, che è dall'altra parte dell'osso e al disopra del filetto, si taglia medesimamente, e può passar per filetto quando è ben tagliata. Il ventre si taglia in traverso.

Tutte le lingue si tagliano in traverso ed a fette; i pezzi più teneri sono quelli del mezzo.

La coscia deve esser ben cotta e tagliata a rotelle.

### **Vitello.**

Si taglia il filetto della lombata in pezzi in traverso, e così il lombo. Sotto questo, nell'interno della lombata, si trova un piccolo filetto che è delicatissimo.

Dopo avere scoperte le cartilagini da una pelle che le cuopre, si taglia il petto in traverso per separarne le coste, il che riesce facile prendendo la carne dalla parte dove il coltello non trova resistenza, e tagliando poi in piccoli pezzi.

Nella spalla al disotto alla sinistra si trova una piccola noce coperta di grasso;

il resto della spalla di sotto e di sopra si taglia in fette.

Della testa i migliori bocconi sono gli occhi, le orecchie e le cervella. Il *Capriolo* e il *Daino* si servono e si tagliano come il vitello.

### **Castrato.**

L'arrosto e la coscia di castrato si servono nella stessa maniera, cioè tagliati in traverso: il filetto è il pezzo più buono, e si taglia in traverso in fette; si trova dalla parte del nervo che si chiama la sotto noce esteriore. La parte della coda sotto la groppa si tiene per un boccone delicato.

La spalla si taglia in pezzi di sopra e di sotto.

Il petto si taglia come quello del vitello. Il *capretto* e l'*Agnello* si tagliano nella stessa maniera.

### **Porco.**

La testa, che si serve per un frammento freddo, si comincia a tagliare dalla parte delle orecchie fino alla bocca; il collo si serve in appresso in più piccole fette minute. La schiena ed il filetto si tagliano in piccoli pezzi, ed in traverso.

La coscia si taglia in piccole fette, ed in traverso sempre di grasso e magro.

Il *Cinghiale* si serve e si taglia come il Porco.

### **Cinghiale e porco di latte.**

Incominciate a tagliargli la testa, le due orecchie e dividergli la testa in due; poscia tagliate ambe le spalle, le cosce e le coste. I pezzi vicini al collo sono i migliori. La schiena si divide in due parti; la parte delle coste, che vi resta attaccata, si serve in piccoli pezzi.

### **Lepre e coniglio.**

Si cominciano a tagliare dal collo scendendo giù per la schiena: poscia si tagliano in traverso per servirli. I piccoli filetti inferiori sono buonissimi.

### **Pollame e volatili.**

Le principali parti del pollame sono il collo, le due ali, le due cosce, il petto ed il carcame; le parti più convenienti ad essere servite sono le ali ed il petto del pollame arrostito, e pel bollito le cosce.

Si tagliano col prendere le ali dalla mano sinistra con una forchetta; si pren-

de dalla mano dritta il coltello per tagliare la giuntura dell' ala; e si termina colla mano sinistra tirando l' ala che cederà facilmente, se terrete fermo il pezzo del pollo colla forchetta; poscia levate dalla medesima parte la coscia, dando un colpo di coltello nei nervi della giuntura; tiratela nella stessa guisa colla mano sinistra: fate lo stesso dall' altra parte; tagliate poi lo stomaco ed il carcame in due: così pure si tagliano i Fagiani, le Pernici e Beccacce. I migliori bocconi del fagiano sono le polpe dello stomaco e le cosce; e della beccaccia le cosce.

Il Piccione, quando è grosso, si può tagliare come il pollo; quando è mezzano si taglia in quarti.



## BRODI, SUGHI E PÙRÈ DI GRASSO.



### **Per fare un eccellente brodo.**

Prendete un buon pezzo di carne magra, tagliata in quadra più che sarà possibile ; mettetelo in una pentola con acqua fredda, ed appena principia a bollire la schiumerete assai bene, dipoi salatela pochissimo, ed in poco più di mezz' ora di bollitura avrete un brodo assai sostanzioso ; lo che non conseguireste mettendo la carne ad acqua bollente. La carne però, se si vuol servirla in tavola per lesso, ha bisogno di circa tre ore di ebullizione.

Se il vostro scopo è di fare soltanto un eccellente brodo e di non servirvi della carne, sarà meglio tagliar questa a pezzetti.

Il manzo dà il miglior brodo ; il posto più sugoso è la culatta, la punta della spalla ed il sotto lombo ; ma per servire in tavola il miglior pezzo è la culatta ed il petto. La vitella fa un brodo

senza colore, di poco sapore, ma quando è ben concentrato è ottimo pei malati. Il castrato dà al brodo un odore di sego poco gradevole.

Il cappone ed il piccione danno invece un eccellente sapore al brodo, ma conviene unirli colla carne. La carne frolla dà il brodo molto debole. Lavandola molto, abbenchè sia fresca, perde assai sapore.

Ogni chilogrammo di carne vuole tre litri di acqua. Osservate che la pentola non bolla mai troppo forte, nè cessi mai la sua ebullizione, e che il calore sia regolato in modo di farla bollire lentamente. Si può mettere nella pentola secondo i gusti una cipollina abbrustolita nel fuoco e steccata con garofani.

Per conservare il brodo più giorni lo farete bollire mattina e sera, ma siccome ogni bollitura lo fa concentrare, perciò avvertite la prima volta di salarlo pochissimo; che per mettervi del sale siete sempre tempo, ma se lo salate troppo non vi è più rimedio.

### **Brodo colorato.**

Si fa nella stessa guisa del suddetto; ma dopo averlo colato per separarlo dalla

carne, vi si aggiunge del sugo di pomodoro e si pone sul fuoco di nuovo perchè con un altro bollire s'incorpori al detto brodo il sugo aggiuntovi.

### **Brodo ristretto.**

Mettete molta carne in una pentola con poca acqua, fatela cuocere a lento fuoco e per molto tempo, questo è il mezzo più semplice.

Se poi ne volete fare uno migliore, mettete in una pentola un buon pezzo di manzo, un grosso cappone, ed un piccione; fateli bollire a lento fuoco; tosto che il piccione ed il cappone sono cotti cavateli dalla pentola e serbateli per servirli in tavola freddi e contornati di prezzemolo o altra erba adattata. Lasciate bollire la carne per altre due ore; procurate di averlo salato poco, perchè dopo levata la carne dovete farlo concentrare, acciocchè venga di una maggior consistenza: disgrassatelo e servitevene per gli usi.

## **ZUPPE E MINESTRE DI GRASSO.**

### **Zuppa semplice.**

Prendete alcune fettucce di pane fresco, mettetele in una zuppiera, e getta-

tevi sopra il brodo quasi bollente al momento di servire in tavola.

### **Brodetto.**

Prendete del buon brodo tepido, poneteci dei rossi d' uova sbattuti in proporzione della quantità del brodo ; ponete il tutto al fuoco, e agitate sempre col mestolo di legno, - osservando che non si rappigli l' uovo. Per evitare ciò si osservi spesso il mestolo, ed appena vi si forma sopra una pellicina a guisa di tenerissima farinata, si tolga dal fuoco il brodetto, e si getti in una zuppiera ove sia del pane arrostito ed inzuppato in brodo ristretto. Osservisi che avanzi poco umido oltre quello che ha imbevuto il pane. Servitelo in tavola, mettendosi sopra un poco di cannella polverizzata, ed anche, secondo il gusto spremendovi il sugo di un limone.

### **Zuppa d' erbe.**

Fate bollire in brodo eccellente, due mazzetti di acetosa, un cesto d' invidia, quattro cesti di lattuga, un mazzetto di cerfoglio, dopo lavato e tagliato sottilmente il tutto, ed aggiungendo le foglie intiere di un sedano, una mezza rapa ben

mondata, una carota pure sbrucciata e mezza cipolla, tagliando ancor questa sottilmente. Non avendo tutta questa quantità d'erbe e volendo fare la zuppa più semplicemente, potete servirvi del solo sedano, carota e cipolla ed altri odori di vostro gusto. Fate bollire pel corso di un'ora. Preparate in una zuppiera alcune fette di pane fresco naturale, o arrostito, o fritto nel burro, e versatevi sopra il detto brodo con le erbe medesime.

### **Zuppa di cipolla.**

Prendete alcune cipollette bianche e secche, della grossezza di una noce; tagliate loro il gambo, ponetele in una casseruola con acqua fredda e fatele bollire al fuoco per mezz'ora. Quindi togliendole gettatele in acqua fresca e levate loro la buccia che non è buona; ponete in una pentola con pezzo di prosciutto magro e con alquanto brodo; avrete già preparato in una casseruola del pane in fette semplice, o arrostito, o fritto nel butirro, inzuppato in buon brodo bianco: vi verserete sopra il brodo e le cipolle, avendo l'attenzione di togliere la fetta del prosciutto.

## **Zuppa di cavolo.**

Tagliate il cavolo bianco in quattro pezzi, servendovi di tutto il tenero, e togliendo le costole dure, scottatelo nell'acqua bollente, quando sia a mezza cottura mettetelo in acqua fresca, spremetelo perchè esca tutto l'umido, ponetelo in una casseruola con un pezzo di prosciutto, un pezzo di butirro, un poca di cipolla e mezzo spicchio d'aglio, ambedue tagliati molto sottilmente; fate soffriggere il tutto sopra un piccolo fuoco per dieci minuti; bagnate dipoi con sughi di manzo se ne avete, in mancanza di questo con sugo di pomodoro o conserva.

Avrete preparato in una zuppiera alcune fette di pane fresco, o arrostito, o fritto con butirro; vi spargerete sopra il cavolo avvertendo di togliere la fetta del prosciutto, e vi verserete il brodo.

## **Zuppa di rape.**

Mondate quattro rape, tagliatele a fette non tanto sottili e mettetele in un tegame, ben salate, coprendole, e lasciandole stare in tal guisa per un'ora; colata l'acqua che avranno fatta le rape, mettetete queste in una casseruola con un pez-

zo di butirro e prosciutto, fatele soffriggere sopra un fornello per cinque minuti, e agitatele con un mestolo acciò non si attacchino e non prendano odor di bruciato; bagnatele con brodo, e sugo di pomodoro o conserva se non avete sugo di manzo; lasciate così bollire, finchè non siano cotte; osservando però che non si disfacciano, digrassate il brodo e togliete il prosciutto versando le rape nella zuppiera, ove avrete preparato del pane inzuppato in un buon brodo colorato.

### **Riso con cavolo.**

Mettete il cavolo bene pulito a cuocere prima del riso nel brodo. Allorchè il cavolo sia quasi cotto vi si metta il riso, che servirete in tavola quando sarà cotto.

Si prepara anche il cavolo come alla zuppa dopo vi si getta il riso, con quella quantità di brodo che sia sufficiente per servirlo in tavola. allorchè sarà cotto osservate di togliere il prosciutto.

### **Riso con rape.**

Preparate le rape come per la zuppa, mettete il riso a cuocere con alquanto brodo: dopo cotto servitelo nella zuppiera.

### **Riso con sedani.**

Si mettono i sedani tagliati, in pezzi a cuocere nel brodo colorato; con sugo di pomodoro o conserva allorchè saranno cotti vi si metta il riso e si lascia cuocere anche questo.

### **Minestra di farro.**

Si mette questo a cuocere in buon brodo pel corso di tre ore, unendovi alcune erbe odorose e cipolla trinciata. Osservate che non si attacchi al fondo, e perciò cuocetelo a fuoco lento, agitandolo spesso con mestolo di legno; scodellatelo e spolverizzatelo con parmigiano grattato.

### **Orzo tedesco.**

Questo richiede cinque o sei ore di cottura, e più che sarà cotto sarà migliore. Si fa in tutto come il farro.

### **Minestre di paste diverse.**

Presso i buoni pastai e particolarmente in Genova, Napoli, e Toscana si trovano eccellenti paste di grano duro della grossezza poco maggiore di quella del semolino sino a quella dei nastri di lasagne larghi 4 o 5 centimetri. Tutte que-

ste paste si cuociono nel brodo semplicemente, o con varie erbe e legumi come si pratica, col riso, solo avendo in mente che le paste minute non hanno d' uopo per cuocere che d' un leggiero bollore.

## FARINATE E SEMOLINI.

### **Farinata bianca.**

Si prende alquanto fior di farina, si mette in un calderotto, o altro vaso fondo, con brodo tepido, gettandovelo a poco alla volta ; si disfà questa farina agitando sempre con un mestolo di legno onde non si formino grumi : quando sarà così disfatta e portata alla densità di una crema, si getta nella pentola ov' è il brodo caldo nel quale si vuol far la farinata. agitando così detto brodo finchè non sia ben cotta la farina. Si toglie allora dal fuoco e si serve in tavola.

### **Farinata di granturco.**

Si fa questa pure nella stessa guisa della precedente, ma bisogna osservare di ristacciare la farina con istaccio molto fitto, giacchè questa contiene una gran quantità di semola pesante per lo stoma-

co. Per render molto buona questa farinata, più delicata e più salubre, conviene aggiungerci una buona quantità di farina bianca.

### **Farinata di riso.**

Siccome è difficile trovare buona farina di riso, ecco la maniera di farla.

Prendete alquanto riso ben lavato, tenetelo al fuoco con poca acqua, fino al punto che sia ben impregnato, ed abbia prosciugato quasi tutto l'umido; allora fatelo sgocciolare del tutto, stendetelo sopra alcuni fogli di carta, e lasciatelo seccare al sole; quando sarà ben seccato pestatelo in un mortaio. Avrete così un'eccellente farina già cotta, la quale basterà soltanto stemperare e legare con brodo bollente per farne quell'uso che desiderate.

### **MINESTRE ASCIUTTE.**

#### **Maccheroni alla napoletana.**

Fate cuocere i maccheroni nell'acqua con sale, scolateli, e poi conditeli con buon sugo di carne e formaggio parmigiano, e così per le lasagne.

## Gnocchi di granturco.

Prendete alquanto farina di granturco freschissima e stacciata bene; unitevi un terzo di farina bianca; ponete tutto in un calderotto, e gettandovi a poco alla volta brodo tepido, disfate ed agitate molto con mestolo, acciò non si formino pallottole, e seguitate a gettarvi brodo finchè non si formi una densa farinata. Ponete sul fuoco il calderotto, e fate bollire la farinata, agitandola sempre per ridurla, così alla spessezza di una polenta non molto densa. Se per caso fosse riuscita troppo liquida, aggiungerete altra farina disfatta col medesimo brodo tepido; se troppo dura aggiungete brodo caldo. Allorchè avrà bollito pel corso di dieci minuti, toglietela dal fuoco e lasciatela raffreddare per un quarto d'ora; dipoi con un cucchiaino prendete dal calderotto piccole porzioni della grossezza di una polpetta, e ad una ad una colla punta del coltello, tuffata nel sugo col quale dovete condire, mettetele nel piatto che dovete servire in tavola, formando così un suolo ben serrato, e conditeli come i maccheroni. Così fate suolo per suolo finchè avete polenta. Questa opera-

zione esige sollecitudine, onde gli gnocchi non raffreddino di troppo.

### **Risotto alla milanese.**

Mettete in una casseruola conveniente quantità di burro, lardo, cervellata, midollo di manzo ben pesti, e una cipollina tritata. Quando la cipolla ha preso colore dorato, colate tutto l'unto, così ottenuto a traverso d'una stagnina a fine di separarne i grasselli ed i pezzetti di cipolla. Rimettete allora al fuoco nella casseruola l'unto colato, e quando frigge aggiungete il riso, che lascerete per pochi minuti imbeversi del detto unto, ponendo però cura di rivoltarlo con un mestolo affinchè non abbrustolisca; indi aggiungete del brodo bollente, che avrete preparato a parte, osservando di metterne poco per volta, di mano in mano che il riso cuocendo se ne imbeve, nè mai cessate di agitare e rivoltare col mestolo. Quando il riso è giunto a mezza cottura, vi aggiungerete un poco di zafferano in polvere, stemperato prima in un cucchiaino con un poco di brodo, e finalmente del buon parmigiano grattato in abbondanza. Lasciate allora che il riso termini di cuocere, e indi servitelo in tavola. Notate

però che il risotto così fatto deve riescire alquanto denso. Se vi metterete anche, mentre cuoce un tartufo tagliato sottilmente, od un pizzico di funghi secchi rinvenuti lavati in acqua bollente, darete al vostro risotto un sapore più squisito.

## BRODI E SUGHI DI MAGRO.

### **Brodo di pesce.**

Ci vuole un buon pesce, cioè un dentice, o scrofano, ragno, nasello o pesce cappone: in mancanza di questi potrete servirvi di piccoli pesci, cioè: scorponi, pesci preti, gallinelle, caviglioni. Qualunque sia la qualità del suddetto pesce, quando sia cotto da servirlo in tavola, si tira fuori con diligenza dall'acqua acciocchè non si rompa, ed in quel brodo di pesce vi getterete dell'olio, nel quale avrete prima cotto della cipolla e delle erbe odorose in una casseruola, ovvero dell'olio bollito con aglio e salvia.

### **Sugo di pesce.**

Mettete in una casseruola del butirro, o olio d'oliva a piacere, delle cipolle trinciate, del pesce minuto, come, scorpo-

ne, pesci preti, gallinelle, caviglioni, o tinche : fate cuocere e prendere un bel colore alla cipolla, gettateci dipoi del brodo di pesce e delle droghe a vostro piacere, ed un mazzetto di erbe odorose ; dopo bollito per un' altra mezz' ora circa pestate e passate tutto per staccio, o per pannolino : mettetelo al fuoco di nuovo a condensare, e servitene per le zuppe ed umidi.

### **Sugo di pomodoro di magro.**

Si fa nella stessa guisa di quello di grasso, eccetto che in luogo di brodo di carne vi si mette del brodo di pesce ovvero un poco di butirro.

### **Conserva di pomodoro.**

Prendete i pomodoro, fateli bollire in un gran lavaggio o caldaia o paiolo senza acqua ; allorchè saranno cotti passateli per un colatoio di latta. Mettete sul fuoco in una casseruola o tegame ciò che è passato, e fatelo condensare sino al punto di una densa farinata : dipoi verserete in diversi piatti la conserva all'altezza di un dito scarso, e ponendola al sole la farete prosciugare sino alla densità d'una polenta durissima. Formatene

de' pianetti, involtati in carta unta col l'olio e poi rinchiusi in vasi ben turati. Ve ne servirete disfacendola con brodo caldo. Se la desiderate aromatica, potrete aggiungervi a piacere, quando l'avrete passata pel colatoio, ogni sorta di droghe.

## ZUPPE E MINESTRE DI MAGRO.

*In generale tutte le zuppe di magro, semplici o composte, si fanno come quelle di grasso già descritte, solo avvertendo di adoprarne brodo di pesce invece che di manzo.*

### **Zuppa di cavolo.**

Si fa nella stessa guisa di quella di grasso ma non si adopera nè prosciutto, nè brodo di carne; si usa soltanto butirro ed acqua, e in luogo di sugo di manzo, sugo di pesce, e non avendone sugo di pomodoro.

### **Zuppa di rape.**

Fatela nella stessa guisa di quella di grasso non adoprando ne prosciutto, nè brodo di carne, ma brodo di magro. È necessario che il pane sia arrostito, quando è ben caldo, un poco imburrito,

### **Riso con cavolo.**

Prenderete la quantità di cavoli verzotti necessaria per fare la zuppa; puliteli e lavateli dopo averli tagliati in quattro o sei parti grosse come un dito; metteteli in una casseruola con alcuni spicchi d'aglio mondati, erbe odorose, garofani e un pezzo di burro. Ponete tutto a soffriggere a piccolo fuoco; quando è per prendere colore, bagnate con brodo di pesce. Lasciate così cuocere per lo spazio di un' ora, quindi gettatevi dentro la quantità di riso necessaria per le persone alle quali devesi servire, osservando che dopo cotto resti brodoso. Aggiungete parmigiano grattato allorchè sia quasi cotto il riso, sugo di pesce, o non avendone, burro od olio, o l' uno e l' altro riuniti, che è sempre meglio. Scodellatelo e servitelo.

### **Riso con zucca frullata.**

Prendete alquantà zucca bianca, tagliatela a piccoli dadi e cuocetela in acqua bollente, indi scolatela. Mettete in una casseruola erbe odorose ben trinciate, un poco di cipolla, e un pezzo di burro; quando queste erbe sieno soffritte unitevi

la zucca che avrete già frullata unitamente ad alquanto brodo di pesce. Fate così bollire il tutto per una mezz' ora. Prendete dipoi tre o quattro rossi d' uova che frullerete a parte con parmigiano grattato e un poco di brodo, e ciò fatto, gettate nella casseruola dove sono le altre sostanze, osservando però di non lasciar bollire. Quando l' uovo sarà alquanto legato, versate il tutto sopra il riso, che avrete già cotto con brodo di pesce.

### **Riso con rape.**

Mondate quattro o sei capi di rape ; ponetele in un tegame e salatele bene ; dopo un' ora scolate l' acqua che avranno fatto ; mettetele dipoi in una casseruola con butirro, e fatele soffriggere per cinque minuti, girandole con un mestolo acciò non si attacchino ; indi bagnatele con brodo semplice di magro, ovvero con sugo di pomodoro allungato con acqua. Lasciate così bollire, finchè non sieno quasi cotte ; poneteci a cuocere quella quantità di riso che credete necessaria ; fate che quando è cotto non resti nè troppo liquido, e conditelo con butirro e parmigiano grattato cinque minuti prima di versarlo nella zuppiera.

## **Riso con erbe.**

Mettete molte erbe odorose con butirro; dipoi aggiungete la quantità di brodo semplice di magro sufficiente per cuocere il riso; quando tutto ha bollito pel corso di un' ora vi si mette il riso con olio o butirro, o ambedue uniti, e con parmigiano grattato. Appena cotto si serva in tavola.

## **FARINATE E SEMOLINI.**

### **Farinata bianca.**

Si fa nella stessa guisa di quella di grasso, ma in luogo di adoprare brodo di carne si prenda brodo semplice di magro. Potrete farla ancora con sola acqua e sale, e dopo scodellata, condirla con butirro e formaggio, e rosso di uovo se vi aggrada.

### **Farinata di granturco.**

Questa pure si fa come di grasso da eccezione che si adopra brodo semplice di magro. Facendola con acqua semplice e sale, si condiscé dopo scodellata, con

burro e formaggio. Si condisce anche con olio in luogo di butirro.

### **Semolino.**

Si fa nella stessa guisa del semolino di grasso, ma si adopra acqua e sale, e si condisce con butirro e parmigiano grattato, dopo di avere scodellato, e rossi d' uova ancora se vi piace. Se fate il semolino con la zucca, conditelo, dopo cotto, in quest' ultima maniera, osservando che la zucca sia stata cotta nel butirro. Il semolino è molto buono mescolato, dopo cotto, con qualunque purè di civaie, come lenti, piselli, fagiuoli, ec.

## **MINESTRE ASCIUTTE.**

### **Maccheroni di magro.**

Cuoceteli in acqua con sale ; quando sono cotti conditeli come gli agnellotti di magro. Se li volete più saporiti, più piccanti, metteteci, in luogo di parmigiano, formaggio di Sardegna, in luogo di cannella, pepe in polvere, e nel condimento metà butirro e metà olio. Si condiscono anche semplicemente con burro e formaggio grattato.

### **Gnocchi di farina gialla.**

Si fanno come quelli di grasso, ma si condiscono come gli agnellotti e come i maccheroni di magro.

### **Batufoli alla contadina.**

Fate una polenta alquanto dura con farina di granturco cotta nell'acqua con giusta dose di sale, formatene degli gnocchi, e condite questi a suoli con soffritto di aglio, formaggio, grattato e pepe.

### **SALSE.**

#### **Savore piccante.**

Prendete alquante noci; pestatele in un mortaio con pane inzuppato in brodo, e alquanti spicchi di aglio mondati. Quando sia il tutto ben pestato e ridotto ad un impasto come una liquida polenta, aggiungerete olio, pepe, e il sugo di mezzo limone. Fate legare tutto insieme, e servite in salsiera o sopra le vivande secondo il gusto.

### **Mostarda forte e piccante.**

Prendete alquanto senapa in polvere, disfatela con brodo od acqua calda, formandone una specie di farinata : servitela in salsiera, e condite le salse.

### **Mostarda dolce piccante.**

Prendete alquanto mosto di vino concentrato al fuoco, ed uniteci la mostarda forte, formandone una densa farinata, che servirete in salsiera.

### **Acciugata piccante.**

Mettete olio ed acciughe salate, ben pulite e prive di tutte le lische, sul fuoco in una piccola casseruola, e fate scaldare l'olio per poter disfare così bene le acciughe che si riducano quasi in pasta; osservate però che l'olio non alzi il bollore. Vi si possono aggiungere, volendo, alquanti capperi, o sugo di pomodoro. Quest' acciugata si serve in salsiera o per guarnimento del pesce.

### **Agliata piccante.**

Prendete molti spicchi d'aglio mondi, ed unite loro una quantità d'olio; ponete il tutto in un mortaio, e schiacciate

bene l'aglio comprimendo molto il fondo di detto mortaio col pestello, che girerete sempre in tondo per lo spazio di un quarto d'ora più o meno, finchè non siasi formata una specie di crema. Di questa si fa molto uso pei lessi di magro.

### **Salsa bianca.**

Fate bollire alquanto fecola di patate, o farina bianca con acqua o brodo in quantità per formarne una farinata assai liquida. Mettetevi sale e spezie, butirro, e un poco d'agro di limone se gradite la salsa piccante. Potrete pure, se vorrete, legarla con rossi d'uova.

### **Salsa piccante.**

Fate un soffritto di cipolla aggiungendoci alquanto pan grattato : fategli prendere un bel colore, spruzzatelo con farina e mescolatelo bene ; bagnatelo con brodo e mezzo bicchiere d'aceto, o in mancanza, con essenza di condimento unitevi uno spicchio d'aglio tritato, sale, pepe e noce moscada grattata, e fate bollire il tutto a piccolo fuoco, finchè non sia venuto a una giusta consistenza.

### **Salsa cruda piccante.**

Mescolate cinque o sei cucchiariate d'olio con un pugillo di zucchero in polvere: quando sia legato con questo, aggiungete una cucchiariata di mostarda forte, due acciughe prive delle lisce, ed erbe odorose tritate; mescolate bene il tutto acciocchè ne risulti una specie di farinata, e servite questa salsa cruda in salsiera.

### **Salsa per selvaggina.**

Mettete in una casseruola un bicchier di vino bianco ed altrettanto brodo, il sugo di un limone, una cucchiariata di pane grattato, due cucchiariate d'olio, un mazzetto di prezzemolo, cipolline, una foglia d'alloro, sale, pepe e noce moscada grattata; fate bollire il tutto per venti minuti, e togliete il mazzetto prima di servire.

### **Salsa agro-dolce.**

Prendete un bicchiere, riempitene la metà di zucchero, fino a tre quarti d'aceto, e dimenatelo molto il tutto. Avrete preparato due pugilli di pinocchi, due d'uva passolina senza semi, e mezzo pane di

cioccolata grattata. Gettate il tutto nella vivanda in umido, che avete preparata, e lasciatela così bollire per pochi minuti. Fate che resti un poco liquida, perchè deve essere legata con pan grattato cinque minuti prima di essere servita. Questa salsa è eccellente per ogni specie di selvaggiume, come volatili, cinghiale, lepore, ec.

### LESSI DI GRASSO.

#### **Lessi di manzo o di vitello.**

Qualunque sia il pezzo di carne che avete scelto, procurate che abbia forma piuttosto regolare, e se il pezzo sarà magro, fate in esso alquanti buchi, con la punta del coltello, e mettete in questi altrettanti pezzi di grasso di manzo e in particolare di quello di lombo. Servitelo, quando è cotto, in un piatto ovale contornato di prezzemolo. Lo potrete servire pure con qualunque qualità d'erbaggio cotto e soffritto, o con qualunque salsa piccante ma densa, che non si spanda nel piatto e che non formi un umido.

Se le salse che sceglierete non sono soggetto ad esser ridotte ad una consi-

stenza tale da star separate nel medesimo piatto del lessò da questo, allora le metterete in una salsiera.

### **Maniere di accomodare il lessò avanzato.**

Il lessò avanzato, tanto di manzo, che di vitelle, è soggetto a moltissimi accostamenti, il più comune de' quali è ricuocerlo in pezzi con ogni qualità di salza, o con cipolla e pomodoro, facendo sempre cuocere avanti il soffritto di cipolla, dipoi vi si aggiunge sugo di carne, o in mancanza butirro e sugo di pomodoro. Potrete ancora pel soffritto servirvi di olio invece di butirro, ed allora non importa che vi mettiatè il sugo di carne, ma bensì molto sugo di pomodoro.

Si può altresì accomodare il lessò nel seguente modo. Prendete un piatto che resista al fuoco, mettete nel fondo del medesimo una cucchiata di sugo di carne e un poco di brodo grasso, prezzemolo, cipollina, capperi, un' acciuga ed un poco d' aglio, il tutto benissimo tritato con una giusta dose di sale e pepe. Disponete sopra questo condimento il vostro lessò tagliato a fette; ripetete sopra la carne lo stesso condimento, poi coprite

il piatto e lasciatelo per una mezz' ora su lento fuoco di brace.

Un' altra maniera di accomodare il lesso è la seguente. Fate rosolare alquanto farina con burro, mettetevi alcune cipolline intiere, e quando queste sono quasi cotte bagnatele con metà vino rosso e metà brodo; aggiungete altro burro, pochi funghi, sale e pepe, e una foglia di alloro. Quando è cotta la cipolla, versate la salsa sulle fette del lesso, che avrete accomodate in un piatto, e fatele rinvenire per mezz' ora ad un fuoco lento.

### **Lesso di pollame.**

Prendete un bel cappono, fatelo bollire con buona carne di manzo; quando la forchetta entra in esso con facilità è segno che è cotto; allora toglietelo con diligenza dalla pignatta, e servitelo freddo contornandolo di prezzemolo o di gelatina, con dolce a piacere.

Potete cuocere e servire nella stessa guisa ogni altra specie di pollame, compreso il tacchino. Tutti questi animali sono soggetti ad essere riempiti del ripieno che più piace. Servendoli freddi si guarniscono come cappono, e servendoli caldi

come il lessò di manzo, ma non con salse piccanti.

## **Lessò di zampucci e di cottenne di maiale.**

Prendete una quantità di zampucci o di cottenne, e dopo averli ben puliti con acqua bollente, metteteli a lessare in una pentola con una cipolla, sei garofani, due spicchi d'aglio, sale e pepe; quando saranno benissimo cotti serviteli in tavola contornati di prezzemolo. Gli zampucci si possono servire ancora freddi. Serviteli così con qualche salsa piccante con senape, che più loro si addice.

## **LESSI DI MAGRO.**

### **Lessò di pesce.**

Fate bollire per mezz'ora alquanto acqua con molto sale, cipolla, carote, sedano, prezzemolo, una foglia d'alloro secco, spicchi d'aglio, scalogni, pepe sodo e garofani. Quindi passate il tutto per i-staccio, e fate ribollire l'acqua così aromatizzata, nella quale porrete indi a lessare il pesce, che vi lascerete immerso fino al momento di servirlo.

Se volete lessarlo in brodo ristretto bianco, aggiungete tanto latte che sia la doppia dose del liquido; osservando però che questo sia in poca quantità e che non siavi aceto.

I pesci migliori sono lo storione, il ragno, il dentice, il nasello, l'ombrina, la triglia grossa. Questi sono tutti di mare. Tra quelli d'acqua dolce i migliori sono la trota, il carpione, la reina.

Si allessa il pesce anche cuocendolo in semplice acqua salata. Quando questa bolle vi emergete il vostro pesce con precauzione, ed appena l'acqua avrà alzato due altri bollori ritirerete il pesce diligentemente con la rete che avrete dentro la pesciaiola (non avendo pesciaiola, involtate il pesce in un pannolino, acciò non si rompa quando è cotto), e dopo averlo bene scolato lo servirete in un piatto ovale lungo contornato di prezzemolo e piccole foglie di sedano. La salsa più adattata è l'acciugata con capperi, o qualche altra salsa piccante, secondo il gusto.

### **Lesso di legumi secchi.**

I fagioli bianchi e coll'occhio i piselli, le lenti ed i ceci, sono i soli legu-

mi che si possono mangiar lessi : hanno bisogno di molta cottura, e particolarmente i ceci, pel sicuro buon esito dei quali, dopo averli ammollati per ventiquattro ore, si mettono ad aqua bollente. Dopo cotta qualunque civaia si scola e si serve in un piatto con olio, pepe, sale e sugo di limone, ad eccezione de' fagioli coll' occhio che si condiscono di preferenza con aceto in luogo di limone.

Si possono ancora servire i legumi con crostini di pane fine arrostito, fregando loro sopra un poco di aglio e cipolla allorchè sono caldi, quindi mettendoli sul piatto, e versando loro sopra le civaie cotte e condite come abbiamo detto.

### **Lessi d' erbe.**

Cavoli d' ogni speciē, cicoria, barbebietole tenerine con radica e foglie, talli di rape, rape tenerine con la loro erba, fagiolini, zucchini, spinaci, carciofi, spargi, carote, cardoni, radiche di Genova, pastinache, ogni specie d' insalate, tutti questi erbaggi, sono soggetti a diversi gradi di cottura, la quale si giudica comprimendoli fra due dita. Vi sono alcuni erbaggi che hanno bisogno di essere

gettati in acqua fresca dopo cotti, dipoi spremuti bene e un poco trinciati, come le rape, i talli, gli spinaci, le bietole. Quelli che non hanno d' uopo d' essere gettati nell' acqua fresca, nè dipoi molto scolati, sono i cardoni, i sedani ed i carciofi. Quelli che devono essere un poco spremuti a cesto per cesto, sono i cavoletti e l' insalata. Per le carote e le radiche di Genova, bisogna toglier loro l' anima. I fagiuolini, gli zucchini e sparagi non hanno altro bisogno che di essere bene scolati. Condirete con olio, sale, pepe, ed agro di limone od aceto secondo i gusti. Si possono pure questi erbaggi condire con butirro strutto, e spruzzare con parmigiano grattato, e sale. Sotto i cavoli stanno molto bene i crostini di pane arrostiti, fregati con aglio ed inzuppati appena nell' acqua ove gli stessi cavoli sono stati cotti. Vi è chi li condisce con l' agliata.

### **Patate lesse.**

Si lessano facilmente mettendole nell' acqua e facendole, bollire, dipoi sbucciate e affettate si condiscono con olio, pepe, sale, ed aceto od agro di limone. Per cuocerle bene e perchè restino più

saporite si mettono a bollire in un vaso metà del quale sia pieno d'acqua, e dalla metà in su con una rete di latta o di filo di ferro si tengono sospese al di sopra dell'umido, dipoi si chiude il vaso e si lasciano cuocere a quel vapore.

### **Salumi lessi.**

Il baccalà, lo stoccafisso, il salmone, la sorra, si mettono a lessare in acqua bollente, ed appena alzati due bollori si levano dal fuoco, si scolano, e si servono in tavola contornati di prezzemolo. Si condisce il baccalà con olio, pepe, sale, ed un poco di sugo di limone, ovvero con agliata, o sapore. Lo stoccafisso con olio, sale e pepe ed agro di limone, ovvero con acciugata o sapore. Il salmone, la tonnina e la sorra si condiscono con olio, aceto ed un poco di pepe.

### **INTINGOLI.**

#### **Intingolo di tartufi.**

Mondate alquanti tartufi, i quali taglierete in fette, mettendoli in una casseruola con un piccolo pezzo di butirro, un mazzettino di prezzemolo, cipollette,

un mezzo spicchio d'aglio e due garofani; ponete il tutto sopra il fuoco, aggiungendovi un pugillo di farina, bagnando con un bicchiere di brodo e altrettanto vino bianco; fate cuocere per un'ora a lento fuoco, digrassate, ed aggiungete un poco di sugo colato, sale e pepe.

### **Intingolo di funghi.**

Mettete alquanti funghi mondati in una casseruola con un pezzo di butirro, un mazzetto di prezzemolo e cipollette; ponetele al fuoco unendovi un pugillo di farina; bagnate con un bicchiere di brodo ed un mezzo bicchiere di vino bianco, e fate cuocere per lo spazio d'un'ora; disgrassate, aggiungendo poscia un poco di sugo colato se avete in mancanza vi metterete un poco più di farina; quando passerete al fuoco condite con sale e pepe.

### **Intingolo di fegati di pollame.**

Prendete dei fegati intieri; fateli scottare un momento nell'acqua bollente, mettendoli poscia in una casseruola con due cucchiariate d'intingolo di sugo colato, un mezzo bicchiere di vino bianco, ed altrettanto brodo, un mazzetto di prezze-

molo, cipollette, un mezzo spicchio d'aglio, sale e pepe ; fateli bollire una mezz' ora, poi digrassateli, e serviteli soli o colla carne che avete destinata.

### **Intingolo di rigaglie.**

Prendete rigaglie di pollami, come creste, granelli di galletti, fegati, e uova non nate : fate cuocere in sugo di manzo o un soffritto di cipolla, aggiungendovi, quando son cotte, o vino o' agro di limone secondo il gusto ; e servite contornandone qualche pietanza in umido. Non mancate di polverizzarle con qualche droga di vostro piacere.

### **Intingolo d' uova.**

Prendete alcuni rossi d'uova, un poco rappresi, metteteli sopra una tavola infarinata, involtateli facendo loro prendere una quantità di farina ; ravvolgendoli poscia come una piccola salsiccia, tagliateli in pezzetti eguali, e rotondate ciascun pezzo col palmo della mano, mettendolo quindi sopra ad un piatto infarinato. Mettete questi pezzi un momento nell' acqua bollente, dipoi ritirateli nell' acqua fresca, fateli sgocciolare, e conditeli con una salsa d' uova, latte e cannella, ovvero altra

salsa di vostro gusto. Contornatene quella pietanza che più vi piace.

## UMIDI DI GRASSO.

### **Lingua fasciata.**

Prendete una o più lingue di animale grosso, come manzo e vitello; fatele bollire in acqua, spellatele assai bene, dipoi tagliatele a fette sottili; sopra le quali porrete un poco di battuto di carne di vostro piacere, in fine accartocciatele in reticella di maiale, o di agnello, e fatele cuocere arrosto, ungendole con olio ed infilzandole in uno stecco appuntato, oppure in uno spiede sottile. Quando sono quasi cotte pulverizzatele con pan grattato, facendo prendere un bel colore. Potrete anche cuocerle, infilzate nella stessa maniera, sopra una gratella con fuoco lento sotto, o in casseruola con olio, e pulverizzandole egualmente con pan grattato. Le servirete in tavola calde coperte con una salsa piccante di vostro gusto, dopo averle tolte dallo stecco del quale vi siete serviti.

## **Lingue fra due fuochi.**

Lessatele e pulitele, come si è detto sopra, indi foratele con un coltello appuntato, ed in ogni buco introducete un pezzo di prosciutto grasso e magro. Coprite il fondo di una casseruola con fette di prosciutto e piccole braciolette di manzo; metteteci sopra le lingue con cipolla, prezzemolo, basilico, funghetti o tartufi, una foglia d'alloro, pepe, sale, un pezzo di butirro e droghe. Coprite le lingue con altre piccole fette di prosciutto e bracioline, in modo che esse siano bene involuppate; metteteci un poco di brodo; mettete la casseruola ad un fuoco lento e copritela con un testo con fuoco sopra. Fatele cuocere per circa tre o quattr'ore, e quindi tagliatele per metà per lungo, ed accomodandole sopra un piatto, e servitele con una salsa piccante a vostro gusto.

## **Lingue in filetti.**

Scottate e spellate le lingue come già si è detto, indi tagliatele a piccoli filetti della lunghezza di un dito, mettetele in una casseruola con cipolline, prezzemolo, funghetti, il tutto tritato; conditele con

sale, pepe e olio, e fatele cuocere a lentissimo fuoco; quando cominciano a bollire aggiungete un bicchiere di vino bianco, e sulla fine un poco di sugo di carne o di pomodoro: al momento di servire, spremetevi sopra un limone.

### **Lingue in diverse maniere.**

Dopo che avrete scottata e spellata la lingua che avete scelta, la farete cuocere con soffritto di cipolla, o con sugo di carne, ed allorchè sarà cotta la potrete servire con qualunque salsa o purè, o battuto di erbe, facendole incorporare sul fuoco il sugo col quale è stata cotta, ed aggiungendo ancora sugo di manzo o di pomodoro, e un poco di butirro.

### **Cervelli alla salsa.**

Spellate i cervelli che volete adoperare, tanto di manzo che di vitello, castrato, agnello o maiale, avendoli prima scottati con acqua bollente; metteteli quindi in una casseruola con qualche fetta di prosciutto, una foglia di alloro, cipolle, carote trinciate, un poco di prezzemolo e cipollina, brodo, vino bianco, sale e pepe; fateli cuocere a fuoco lento per mezz'ora, levate le fette del prosciutto, e

mettete loro sopra la salsa rossa, un poco d' aceto e prezzemolo fritto.

### **Zampe in diverse maniere.**

Prendete zampe di vitello, o di manzo, o zampucci di castrato o di maiale, e dopo averle perfettamente pulite, fatele cuocere in acqua semplice, indi ritiratele, scolatele, e togliete loro gli ossi più grossi; mettetele in una casseruola con butirro, cipollette, prezzemolo, sale, pepe ed un poco di brodo. Fatele cuocere finchè la salsa non sia ben ridotta; aggiungete sugo di carne o sugo di pomodoro, e rossi d' uova sbattuti; fatele ben legare e servitele ben calde polverizzandole con parmigiano grattato e cannella.

Potrete ancora servire con qualunque altra salsa di vostro gusto, o intingolo, o purè; che si uniranno molto bene. Potrete ancora, prima di far la salsa, immerger le zampe a pezzi in pan grattato, quindi in uovo sbattuto e di nuovo in pan grattato, e friggerle poi fra due fuochi leggieri. Servitele in questo caso o con solo agro di limone, o con altre salse, intingoli o purè, ec.

## **Testa in diverse maniere.**

Dopo averla cotta e tagliata in pezzi, togliendo le ossa, si prepara nello stesso modo delle zampe in diverse maniere. Se le teste sono d'agnello, potete scottarle, e quindi metterle in un soffritto di cipolla con mezzo limone, togliendo a questo i semi e tagliandolo in fette. Scoprite poi le cervella, accomodate le teste nel piatto, e servitele con salsa o intingolo di vostro gusto.

## **Animelle aromatizzate.**

Tirate alquanto finocchio, prezzemolo cipollette, uno spicchio d'aglio piccolo, due carote; unite il tutto con un pezzo di butirro grosso quanto una noce, sale e pepe; fate scottare le animelle; bucatele in varie parti superiormente, introducendo ne' buchi il burro coll' erbe, mettetele in una casseruola con qualche pezzo di prosciutto sopra, un mezzo bicchier di vino bianco, e altrettanto buon brodo; fatele cuocere a fuoco lento: quando saranno cotte, disgrassate la salsa, e servitela sopra le animelle, aggiungendovi, se volete, un cucchiaino di sugo colato, che la renderà migliore.

### **Animelle nella carta.**

Prendete alquante animelle grosse, lavatele nell' acqua tepida, poscia scottatele in acqua bollente per un mezzo quarto d' ora, indi ritiratele in acqua fresca, levate loro la pellicola, e fatele marinare con olio, prosciutto, prezzemolo, cipollette, funghi, una carota, il tutto tritato, sale e pepe ; fate sei od otto piccole cassette di carta lunghe tre dita ; ungetele con olio, mettete dentro di esse le animelle col loro condimento ; mettetele sulla gratella con un foglio di carta unto; sotto fatale cuocere dolcemente per un' ora, avvertendo di non lasciar bruciare la carta : quando sono cotte spremetevi sopra del sugo di limone, e servite.

### **Fegato in istufato.**

Prendete fegato di manzo, o di vitella, o di maiale, pulitelo bene, tagliatelo in fette, e cuocetelo in un soffritto di cipolla, aggiungendo pure un pugillo di farina stemperata nel vino ; formate così una salsa, e servitelo con un poco di aceto forte. Si può mettervi ancora un poco di finocchio.

## **Fegato piccante.**

Prendete alquante fette di fegato ben mondato; mettetele in una padella molto infarinata con un poco d'olio, e quando son cotte conditele con sale, pepe e alquanto aceto; toglietele subito dal fuoco dopo averle fatte un poco rosolare, e servitele ben calde.

## **Fegatelli, o fegato fasciato.**

Prendete alquante fette di fegato (il migliore per quest'uso e quello di maiale), unite ad ognuna un piccolo pezzo di buon grasso o di lardo, mettendo fra un pezzo e l'altro, pepe, sale e un poco di finocchio; rinvoltateli in reticella di maiale e formatene così tante polpette; infilzatele in stecchi di canna sottile, ponendo fra l'una e l'altra una foglia di alloro; mettetele a cuocere con olio, sale e un poco di vino. Quando i fegatelli siano cotti, serviteli o nello stesso sugo, o con agro di limone spremuto, o con salsa piccante di vostro gusto.

Potrete fare i fegatelli unendo un piccolo battuto di erbe, cioè prezzemolo, uno spicchio d'aglio e una foglia d'alloro. Riescono pure eccellenti adoprando, in

luogo di fegato in pezzi, un battuto di fegato di maiale unito ad un poco di lardo, midolla di pane inzuppata nel brodo, parmigiano grattato, poco finocchio, pepe, sale, spezie, e due rossi d' uova ; il tutto ben mescolato insieme. Si formano con questo battuto i fegatelli, che s' involtano nella rete, s' infilzano e si cuociono come gli altri.

### **Sangue in diverse maniere.**

Prendete alquanto sangue di maiale, di agnello o di vitello (e di questi il migliore è quel di maiale) ; lessatelo in acqua per pochi minuti ; scolatelo, tagliatelo in fette, infarinatelo e friggetelo; poscia servitelo con qualunque salsa piccante di vostro gusto. Potete ancora cuocerlo, dopo averlo tagliato in fette, in quasi tutti i modi del fegato. Ordinariamente dopo che è tagliato a fette s' infarina e si cuoce in un tegame con soffritto d' aglio, aggiungendo finocchio ; indi si serve in tavola ben caldo con sugo di limone.

### **Coratella alla borghese.**

Prendete la coratella (le migliori sono quelle di vitella latte, di agnello e di maiale), che comprende il cuore, i polmoni e il fe-

gato tagliatela, in piccoli pezzi e fatela scottare; mettetela poscia in una casseruola con butirro ed erbe odorose; passatela al fuoco; aggiungete tre rossi d'uova stemperati con latte, fate unire il tutto al fuoco, e prima di servire spremetevi sopra un poco di limone.

### **Trippa e zampa alla lucchese.**

Dopo pulita, mettete la zampa in una pentola a bollire con un mazzetto d'erbe odorose. Quando avrà bollito a sufficienza traetela dal brodo e tagliatela a fette sottili; quindi in una casseruola fatela soffriggere nel butirro con una cipollina tritata: quando abbia preso colore uniteci la trippa che avrete lessata a parte, aggiungete buonissimo sugo di carne, e fatele alzare un solo bollore. Al momento di servire, versatela a poco alla volta nel piatto, e conditela con abbondante formaggio parmigiano grattato e butirro. Si può fare così per la trippa sola senza la zampa, ovvero per la zampa soltanto.

### **Polmone o corata alla casalinga.**

Prendete il polmone di vitello o di manzo, pulitelo bene e lessatelo; dipoi

trinciatelo a dadi, mettetelo in una casseruola con soffritto di cipolla e prosciutto; quando sarà quasi cotto; aggiungete sugo di carne o di pomodoro e un poco di brodo; fatelo finir di cuocere spruzzandolo con un poca di farina e di pepe, e servitelo con formaggio parmigiano grattato.

### **Stufato.**

Prendete alquanto carne di manzo o vitello, mettetela in una casseruola con cipolla tritata, butirro, e alquanti spicchi di aglio interi senza sbucciare, pepe, sale e due garofani; bagnate con alquanto brodo ed in mancanza con acqua, coprite la casseruola, e lasciate cuocere pel corso di quattr' ore e più se abbisogna. Aggiungendo umido quando manchi e un poco di sugo di pomodoro, fate che quando siete per servire l'umido sia ristretto.

### **Culatta alla brace.**

Prendete un pezzo di culatta di manzo o di vitello, e bucadola con un coltello appuntato ponete in ogni buco piccoli pezzi di prosciutto grasso e magro; mettetela in una casseruola adattata, con carote qualche cipolla e un mazzetto

d' erbe odorose ; contornate la casseruola con fette di lardo ; mettetevi la metà di una zampa di vitello ; conditela con sale e pepe e diversi garofani ; poneteci alquanto brodo ed un bicchiere di vino bianco ; fatela cuocere a lento fuoco avendola già quasi ermeticamente coperta : quando siete per servirla disgrassatela e contornatela o di purè di legumi, o di erbaggi, o con qualche salsa ristretta di vostro gusto.

### **Manzo alla casalinga.**

Prendete culatta di manzo, o bracioline, o qualunque altro pezzo di carne, mettetela in una casseruola col soffritto, aggiungete brodo finchè la carne sia ben cotta ; ed allora unitevi ciò, che più vi aggrada, come erbaggi, legumi lessi, o patate, a cui farete incorporare quell'umido o salsa che avrà fatto la carne, e la servirete.

### **Braciuline ripiene.**

Prendete alcune fette di manzo o vitello molto sottili e grandi ; battetele per appianarle ; riempitele con un battuto di carne di vostro gusto ; accartocciatele, legatele con filo, e cuocetele in una casseruola o tegame con soffritto di cipolla,

aggiungendo, quando avranno preso un bel colore, alquanto brodo, che lascerete poi consumare, ed un poco di conserva di pomodoro disciolta prima con acqua calda.

### **Braciuoole ed altra carne in diverse maniere.**

Cuocetele come quelle alla casalinga, e servitele con qualunque salsa di vostro gusto, od unitele con purè od erbaggi e battuti cotti al sugo delle medesime, o con piselli, fave, o piccoli pezzi di girelli di carciofi. Si possono ancora unire con maccheroni o con riso cotti con brodo, aggiungendo altro butirro e formaggio parmigiano. Riescono buone pure unite con pezzi di patate o rape, o sedanetti, o cardoni; il tutto fatto finir di cuocere nel sugo.

### **Stracotto in diverse maniere.**

Prendete un pezzo di carne di manzo, o di vitello e cuocetelo in qualunque delle maniere descritte sopra.

### **Costolette alla milanese.**

Prendete delle costolette di vitello tagliate alquanto sottili; tagliate loro l'osso sino in prossimità delle carne lascian-

dogliene appena un pezzetto ; battetele a fine di renderle frolle ; immergetele in uovo sbattuto, indi avvolgetele in pan grattato e stacciato, e fatele rosolare in padella con buon burro, osservando di non mettervi le costolette finchè questo non siasi liquefatto ed abbia preso un bel colore dorato. Servirete le costolette calde col loro umido, spremendovi sopra un po' d'agro di limone.

### **Costolette alla navicellaia.**

Prendete alquante costolette (quelle di maiale sono più adattate), mettetele al fuoco in una casseruola con olio e molti spicchi d'aglio ; condite con brodo, sale e pepe ; quando siano quasi cotte aggiungete sugo di pomodoro e finocchio : fate loro prosciugar l'umido, e quando siano un poco rosolate e prossime a servirsi, gettatevi un poco di vino rosso buono, fate alzare appena il bollore, e servitele quindi ben calde. Alcuni non adoprano il vino e in luogo di mangiarle con pane le mangiano con piccole fette di polenta di granturco ben calda inzuppata nel sugo delle medesime, specialmente se sono di maiale, che fanno sugo maggiore.

### **Arista.**

Prendete un pezzo d' arista (che è la schiena del maiale), steccatela con rosmarino, aglio, pepe, dei garofani e sale; mettetela al fuoco con pochissimo olio, alquanto brodo ed un altro poco di sale; quando sia cotta ed abbia consumato il brodo, fatela rosolare da tutte le parti toglietela dal suo unto, e servitela calda o fredda a piacere. Si può anche farla cuocere in forno dopo averla preparata come si è detto, e servirla poi con una salsa piccante.

### **Fricassea d' agnello.**

Prendete un quarto d' agnello, tagliatelo in pezzi, mettetelo in una casseruola al fuoco con un soffritto di cipolla; bagnate con un poco di brodo, ed in mancanza di questo con acqua calda: salate, lasciate cuocere e rosolare un poco la carne, e prima di servire aggiungete due uova frullate unitamente ad un pugillo di farina ed, al sugo di mezzo limone, osservando di rivoltare ed agitar con un mestolo, affinchè la salsa si leghi bene senza che l' uovo si rappigli.

## **Manzo all' inglese.**

Prendete un bel pezzo di coscia di manzo e lavatelo nell' aceto ; tagliate alcuni pezzi di prosciutto magro e grasso lunghi sì, che trapassino il pezzo della carne ed una parte all' altra, poneteli in fusione con erbe odorose, scalogni, aglio, prezzemolo, noce moscada, pepe, garofani pesti e sale, mescolando tutto insieme ; lardellatene la carne da una parte all' altra, mettendovi garofani intieri e pezzetti di aglio, e ponetele in una pignatta ben coperta con fette di prosciutto sotto e sopra. Ponete la pignatta sopra un treppiede ad un fuoco moderato con un poco di fuoco sopra il coperchio, e lasciate rosolare lentamente. Indi versatevi un poco di buon brodo, lasciate bollire per tre ore; e finalmente ritirate la carne, che porrete in un piatto, versandovi sopra l' umido rimasto nella pignatta dopo averlo colato e disgrassato.

## **Pollo in umido.**

Ponete a soffriggere in una casseruola, con alquanto burro, mezza cipolletta trinciata, un po' di sedano, prezzemolo ed una carota. Mettetevi indi il pollo, che

avrete già pulito ed accomodato secondo l'uso; salatelo e lasciatelo rosolare bene rivoltandolo di mano in mano nella casseruola; aggiungete allora un poco di brodo bollente, e quando sia a mezza cottura versatevi della conserva o sugo di pomodoro. Lasciate concentrare bene l'ingolo, e servite caldo. Riescirà più squisito il vostro umido, se insieme al brodo unirete al pollo alquanti funghi trinciati.

### **Ali di tacchino alla spagnuola.**

Dopo aver scottate e pulite bene le ali di tacchino, mettetele in una casseruola con sopra alquante fette di prosciutto, due cucchiariate d'olio, un bicchier di vino bianco, altrettanto brodo, un mazzetto di prezzemolo, cipollette, due spicchi d'aglio, timo, lauro, basilico, due garofani, pomodoro, sale, pepe rotto, e due pugilli di coriandoli; quando siano cotte passate la salsa per istaccio, disgrassatela, aggiungete un poco di sugo colato o di pomodoro; togliete il prosciutto alle ali, e servitele con questa salsa.

### **Piccioni alla borghese.**

Prendete due piccioni pelati, accomodate loro le zampe, e fateli scottare to-

gliendo il collo e le ali ; metteteli in una casseruola con due o tre tartufi o funghi, qualche fegato di pollo, e un' animella di vitello, scottatela e tagliata in quattro pezzi, un mazzetto guarnito ed un buon pezzo di butirro ; passate il tutto al fuoco, aggiungendo un buon pugillo di farina stemperata con metà sugo e metà brodo, un bicchier di vino bianco, sale e pepe , lasciate cuocere e ridurre la salsa; indi togliete il grasso e servite con sugo di limone.

### **Piccioni all' erbe.**

Dopo averli puliti e fatti scottare, tagliateli sopra la schiena per appianarli alquanto ; metteteli poi in una casseruola coi loro fegati, un pezzo di butirro unito ad un pugillo di farina, sale, pepe, pesto, funghi cipollette, prezzemolo, pomodoro, mezzo spicchio d' aglio, il tutto tagliato ben fine, mezza foglia di lauro, rimo e basilico in polvere : fate cuocere per una mezz' ora, aggiungendo dipoi mezzo bicchier di vino bianco ed altrettanto brodo: levate il grasso, unite alla salsa piselli o sparagi, e servite.

### **Piccioni in diverse maniere.**

Cuoceteli col soffritto ; quando siano

quasi cotti potete aggiungere o piselli freschi o fave tenere, o sparagi, o girelli di carciofi tagliati a fette dopo scottati, o rape, o carote, o sedani, o cordoncini, egualmente scottati. Potete ancora servirli con qualche purè o morsellato, o intingolo, o salsa di vostro gusto.

### **Cinghiale alla francese.**

Prendete un bel pezzo di carne di cinghiale da qualunque parte dell'animale; lavatelo bene con aceto; mettetelo a cuocere in una casseruola con fuoco sotto e sopra, dopo avergli unito un soffritto di cipolla con prosciutto; fate prendere alla carne un bel colore bagnandola ogni tanto con un poco d'aceto; allorchè sia cotto servitela con una salsa piccante con tartufi avvertendo di digrassare l'umido che avrà fatto. Spremetevi sopra il sugo di un mezzo arancio forte nel momento che siete per servirlo in tavola.

### **Costolette di cinghiale alla cacciatora.**

Si prendono le costole del cinghiale, si puliscono lasciando loro l'osso per poterle prendere in mano; si mettono a marinare con olio, sale, pepe, noce mosca-

da, cannella pesta, agro di limone, aglio, scalogni, prezzemolo fine, e si lasciano così per sei ore; poi si asciugano sopra un panno bianco, si pongono in un tegame o teglia con un pezzo di burro ed altrettanto prosciutto, lasciando soffriggere sopra un treppiede a piccolo fuoco: quando hanno preso un bel color d'oro da ambe le parti si ricoprono con sugo di manzo, ed allorchè sono cotte si accomodano in un piatto o nella stessa teglia o tegame ove sono state cotte; si versa loro sopra una qualunque salsa piccante secondo il gusto, unendovi un poca di mostarda, e si servono in tavola.

### **Lepre in agro-dolce.**

Lavatela in aceto dopo averla tagliata a pezzi, mettetela a cuocere soffritto con prosciutto, ed alquanto brodo, e allorchè sia cotta servitela con salsa agro-dolce. Potete servirla ancora con qualche salsa piccante di vostro gusto.

### **Lepre all'italiana.**

Prendete la qualità della lepre che occorre, pulitela e lavatela bene; fatene alquanti pezzi, nei quali praticate alcuni buchi con la punta del coltello. e

porrete in ciascuno di questi un garofano, un piccolo spicchio d'aglio, ed una ciocchetta di rosmarino; ponete il tutto in una casseruola o in un tegame di proporzionata grandezza con un poco d'olio un poco di pepe e spezie; fatelo cuocere lentamente ed agitando spesso sopra un treppiede con poco fuoco sotto: quando vedete che non vi è umido bagnate con un poco di buon sugo, finchè la lepre sia cotta: allora aggiungete un pugillo di farina ed un altro poco di sugo: lasciate per pochi minuti che l' intingolo si legghi bene agitandolo, ritirate il tutto dal fuoco, accomodatelo con attenzione nel piatto e servite.

### **Coniglio in fricassea.**

Ponete un pezzo di burro in una casseruola, e quando sia liquefatto aggiungete un pugillo di farina, agitate con mestolo e lasciate prendere a questo unto un colore dorato. Allora mettete nella casseruola la carne del coniglio, che avrete pulita e fatta in pezzi unitamente ad alcuni pezzetti riquadrati di pancetta di maiale salata. Fate rosolare alcun poco la carne: indi bagnate con metà brodo e metà vino bianco, aggiungete qualche ci-

pollina, alcuni funghi, un mazzetto d'erbe aromatiche, del pepe e del sale. Mantene-  
nete sotto alla casseruola un fuoco ga-  
gliardo, affinchè quest' umido sia presto  
ridotto, e quando siete per servire in ta-  
vola, legate l' intingolo con due uova  
frullate insieme al succo di mezzo limone,  
mescolate bene il tutto, accomodate in un  
piatto, e servite.

### **Coniglio in varie guise.**

In generale i conigli ed i coniglietti  
si possono preparare e cuocere in tutte le  
maniere come l' agnello ed anche come la  
lepre. Si cuoce pure arrosto sulla gratel-  
la, ungendolo con olio e butirro, e spar-  
gendo sopra sale e pan grattato : dopo  
di che si serve con una salsa piccante a  
piacere. In questo modo si può anche ser-  
virlo dopo averlo fritto con olio in padel-  
la, invece che arrostito sulla gratella.

### **SELVAGGINA VOLATILE.**

#### **Pernici.**

Le pernici sono di due specie, rosse e  
grigie : le ultime sono stimate migliori.

Si cuociono fasciate con fette di prosciutto grasso e magro, garofani, limone tagliato a fette e privo della buccia e de' semi, pepe sodo, alloro secco, spicchi d'aglio, scalogni, cipolla, carote, olio vergine e butirro: fasciando bene la pernice con detta roba e con carta, legate con spago onde non cada unto. Si servono con salsa piccante.

### **Pernici fra due fuochi.**

Lardellatele con prosciutto, conditele con sale e spezie, e fasciatele con fette sottili di carne di vitella e prosciutto, legando con refe forte; mettetele in una casseruola con soffritto di cipolla e prosciutto, e metà brodo e metà vino bianco: fatele cuocere a fuoco lento sotto e sopra per lo spazio di circa due ore e mezzo, aggiungendo o brodo o vin bianco: quando siano ben cotte, togliete loro la fasciatura, la quale pestere in un mortaio, e la passerete per stamigna con forza bagnando con brodo; gettate questa salsa nella casseruola ove è la pernice con un poca di farina amalgamata con butirro: fatela restringere e condensare, e servite dipoi il tutto ben caldo spre-

mendovi sopra il sugo di un mezzo arancio forte.

### **Beccacce e beccaccini.**

La beccaccia uccello di passaggio giunge d'ordinario verso novembre, ed acquista nel verno la sua maggior grossezza; perciò viene di preferenza ricercata in quella stagione per la bontà della sua carne. I beccaccini passano nei mesi di marzo e d'ottobre, nè differiscono dalle beccacce che per la loro minor grossezza.

### **Beccacce ripiene.**

Apritele dalla parte di dietro per vuotarle: pestate tutto ciò che levate con prosciutto, prezzemolo, scalogno, sale pepe, e mezza salsiccia: riempite le beccacce con questo ripieno; fasciatele con prosciutto, fatele arrostitire, involtatele in carta, e servitele con salsa piccante di vostro gusto, o con qualche erbaggio avendo cura che vi entri o limone, o aceto.

### **Quaglie.**

Verso la fine della state, fra il cadere d'agosto e i primi di settembre, la

quaglia, è veramente grassa e succolenta. Le quaglie allevate nelle gabbie non valgono mai quanto quelle che si nutrono liberamente nei campi, e specialmente nei vigneti. Più la quaglia è fresca e più è buona. Si fanno cuocere a lentissimo fuoco in una salsa fatta con fette di vitello, erbe aromatiche, fette di prosciutto, alquanto butirro, poco sale, mezzo bicchier di vino bianco, e un cucchiaino di brodo. Quando sono cotte ritiratele, e mettete nella casseruola un poco di sugo colato: levate il grasso dalla salsa e passatela alla stamigna: quando è ben condita servitela sopra le quaglie e quagliotti.

### **Tordi, merli, allodole, ortolani, beccafichi e pettirossi.**

Tutti questi uccelli vengono d'ordinario serviti arrosto allo spiede, ma sono soggetti anche ad essere ammanniti nel tegame od in casseruola, con un soffritto di cipolla, prosciutto, salvia, sale e pepe, bagnandoli con brodo e lasciando prosciugare e condensare alquanto l'intingolo. I tordi, gli ortolani e i beccafichi poi si sogliono anche servire d'un intingolo con uva che si fa cuocere alquanto in-

sieme all' unto dove hanno cotto gli uccelli poco prima di servirli.

### **Pollastra.**

Scegliete le pollastre ben grasse ; quelle di pelle bianca sono le più fine, e devonsi preferire a quelle di pelle gialla. Per conoscere se sono giovani, provate se la cresta si lacera con facilità. Dopo averle ben vuotate e pulite, mettetele a cuocere con un soffritto di cipolla ed alcune erbe odorose, come carote e sedani, facendo loro prendere un bel colore da tutte le parti ; dopo di che le bagnerete con brodo, ed aggiungerete sugo o conserva di pomodoro ed alquanti funghi secchi tritati. Lasciate concentrare l' intingolo, e quando le pollastre sieno quasi cotte mettete nella stessa casseruola i fegati delle medesime, perocchè questi hanno bisogno di minor cottura. Versate indi in un piatto l' intingolo, ed accomodatevi nel mezzo le pollastre così cotte.

### **Pollastra in galantina.**

Prendete due pollastri, disossateli, ponetene uno sopra un panno-ben pulito e fateci sopra uno strato di battuto di tartufi ; copritelo dipoi coll' altro pollastro ;

fatene un rotolo bene stretto ; mettetelo in un pannolino con quattro foglie d'alloro e una cipolla trinciata, coprendo ogni cosa con fette di prosciutto grasso e magro ; dopo averlo così bene involtato nel pannolino, legatelo con spago e mettetelo a cuocere insieme col lessò per due ore : levatelo, fatelo freddare, toglietelo dall'involto, accomodatelo in un piatto con simmetria e servitelo contornato di prezzemolo od anche di qualche gelatina.

### **Capponi ai tartufi.**

Mondate e scottate alquanto tartufi nel butirro con pepe e sale, riempite il capponi dei medesimi, ricucite l'apertura, involtatelo in una carta grande e mettetelo in un luogo fresco ed asciutto per due giorni, o meno secondo la stagione ; dopo fatelo arrostitire nella carta imburrata, e togliete questa quando sia quasi cotto per fargli prendere un poco di colore. Servite con salsa a piacere.

### **Tacchino in gelatina.**

Prendete un grosso tacchino, lardellatelo con prosciutto, mettetelo in una casseruola adattata involtandolo in fette di lardo, con una buona fetta di vitello ta-

gliata in piccoli pezzi un soffritto e fette di limone senza scorza nè semi: aggiungete metà brodo e metà vin bianco; copritelo quasi ermeticamente; e a lento fuoco fatelo cuocere pel corso di quatt'ore: quando sia cotto non lo levate dall'umido finchè non sia un poco raffreddato: passate quest'umido per colatoio, e se è troppo liquido fatelo concentrare; per conoscere quando è al suo punto versatene una goccia sopra un piatto ed osservate se quando fredda se ne forma gelatina. Se volete che questa gelatina sia trasparente, gettatevi una chiara d'uovo sbattuta quando sia tepida: sbattete bene il tutto: quando la gelatina abbia alzati diversi bollori passatela per un tovagliuolo; lasciatela rappigliare nel raffreddarsi, e contornatene il piatto sul quale servirete il tacchino.

### **Piccioni alla borghese.**

Prendete due piccoli piccioni pelati, accomodate loro le zampe, e fateli scottare togliendo il collò e le ali; metteteli in una casseruola con due o tre tartufi o funghi, qualche fegato di pollo, e un'anima di vitello scottata e tagliata in quattro pezzi, un mazzetto guaruito ed

un buon pezzo di butirro ; passate il tutto al fuoco, aggiungendo un buon pugillo di farina stemperata con metà sugo e metà brodo, un bicchier di vino bianco, sale e pepe ; lasciate cuocere e ridurre la salsa ; indi togliete il grasso e servite con sugo di limone.

### **Piccioni all' erbe.**

Dopo averli puliti e fatti scottare, tagliateli sopra la schiena per appianarli alquanto ; metteteli poi in una casseruola coi loro fegati, un pezzo di butirro unito ad un pugillo di farina, sale, pepe pesto, funghi, cipollette, prezzemolo, pomodoro, mezzo spicchio d' aglio, il tutto tagliato ben fine, mezza foglia di lauro, timo e basilico in polvere : fate cuocere per una mezz' ora, aggiungendo dipoi mezzo bicchier di vin bianco ed altrettanto brodo : levate il grasso, unite alla salsa piselli o sparagi, e servite.

### **Piccioni in diverse maniere.**

Cuoceteli col soffritto quando siano quasi cotti; potete aggiungere o piselli freschi, o fave tenere, o sparagi, o girelli di carciofi tagliati a fette dopo scottati, o rape, o carote, o sedani, o cardoncini, e-

gualmente scottati. Potete ancora servirli con qualche purè, morsellato, o intingolo, o salsa di vostro gusto.

## PESCE DI GRASSO.

### **Storione.**

La carne dello storione rassomiglia molto a quella del vitello. Prendetene una bella fetta; steccatela con prosciutto, pepe, sale e garofani. Marinatela pel corso di un' ora con vino bianco, brodo, sale, pepe, e sugo di limone in luogo di aceto; indi arrostitela, bagnandola spesso con questa marinata e spolverizzandola con pan grattato, e quando è cotta servitela in una salsa piccante di vostro gusto.

### **Storione in diverse maniere.**

Steccatelo bene come il precedente, senza però marinarlo; mettetelo in una casseruola con soffritto di cipolla e prosciutto; bagnatelo con vino bianco; fatelo cuocere a fuoco gagliardo, e servitelo con salsa piccante, alla quale unirete il sugo dello storione.

Potrete pure fare una salsa agro-dol-

ce, ovvero unirvi un purè di lenti o di piselli, facendo restringer nel sugo.

Si può, volendo, farvi cuocere dei piselli freschi, ed in tal modo riesce eccellente.

### **Tonno, pesce spada, Squadre, Nocciuolo, Palamita.**

Tutti questi pesci di grossa specie si cuociono in tutte le maniere indicate per lo storione.

### **Ombrina.**

Fate un soffritto di cipolla con prosciutto; aggiungete alquante fette d'ombrina bagnandole con un poco di brodo e vin bianco: allorchè sieno cotte servitele con una salsa piccante di vostro gusto, o con salsa agro-dolce, o con purè di lenti, o di piselli, o con peperoni od altre sostanze conservate nell' aceto.

### **Ragni, Muggini, Naselli Boldrò**

Tutti questi pesci sono soggetti ad esser cotti alla maniera delle ombrine ma generalmente si preferiscono lessati e conditi con acciuga e capperi, oppure infarinati e fritti nell' olio.

## **Sogliole.**

Friggetele nell' olio dopo averle semplicemente infarinate; a quindi servitele con qualunque salsa od intingolo di grasso a vostro piacere; ovvero, se sono belle grosse, potrete farle in umido come l' ombrina.

## **Razza, Rombo, Torpedine.**

Si cuociono questi pesci alla stessa maniera delle sogliole.

## **Pesci d' acqua dolce al grasso.**

Il luccio, il carpio, la trota, la tinca, il barbio, le reine, ed altri pesci grossi di lago o di fiume si possono ammannire in umido al grasso come l' ombrina. Fra gli umidi di magro si daranno le ricette speciali per cucinare queste varie specie di pesci.

## **Granchi teneri.**

Prendete alquanti granchi teneri vivi, lavateli, metteteli in un recipiente con latte in cui si terranno per due ore, onde se ne imbevano bene; toglieteli, poneteli in farina ed in uova sbattute e friggeteli nel butirro; indi accomodateli in un piat-

to e serviteli con una salsa di grasso di vostro gusto, spremendovi sopra un mezzo limone.

## UMIDI DI MAGRO.

### **Storione.**

Prendete una bella fetta di storione, steccatela con rosmarino, pepe, sale, aglio e garofani; marinatela pel corso di un'ora con vino bianco, sale, pepe, spezie e sugo di limone in luogo di aceto, dipoi arrostitela, bagnandola spesso con questa marinata, e spolverizzandola con pane grattato. Quando è cotta servitela con salsa piccante di vostro gusto. Si può anche semplicemente steccare lo storione senza marinarlo, indi cuocerlo in una casseruola con un soffritto di cipolla bagnandolo con vin bianco, e servirlo con una salsa di capperi o di funghetti conservati nell'aceto. Potrete pure farci una salsa agro-dolce, ovvero unirvi un purè di lenti o di piselli al magro, facendo restringer nello stesso sugo. Potrete ancora farvi cuocere dei piselli freschi ed in tal modo riesce eccellente.

**Tonno, leccia, pesce spada,  
Nocciolo palamita.**

Tutti questi pesci si possono cuocere alle stesse maniere dello storione.

**Ombrina.**

Fate un soffritto di cipolla con olio; mettetevi alquante fette di ombrina, bagnandola con un poco di brodo di pesce e vin bianco. Allorchè il pesce è cotto servitelo con una salsa piccante di vostro gusto, o con salsa agrò-dolce; o con pure di lenti o di piselli al magro, o con sostanze vegetali conservate nell' aceto.

**Dentice, Ragno, Sarago,  
Muggine, Orata.**

Questi pesci si usano cuocere come l' ombrina.

**Nasello.**

Si cuoce come le sogliole. Si cuoce pure ripieno con battuto di pesce secondo il gusto. Ecco come si procede. Aprite i naselli in mezzo per lo lungo; togliete loro possibilmente tutte le lisce; disponete il vostro battuto sopra il pesce così aperto, e copritelo con altro nasello egual-

mente preparato, per modo che il battuto resti chiuso fra due pesci aperti. Cuocete con soffritto di cipolla a fuoco lentissimo, ponendo cura di non rompere i pesci, e bagnate con vin bianco ; ovvero cuocete come le sogliole.

### **Triglie alla livornese.**

Quando le triglie non sono troppo grosse, si cuociono in un tegame con un soffritto d'aglio con olio, finocchio sale e pepe ; aggiungendo del sugo di pomodoro allorchè il pesce è a mezza cottura ; e spolverizzando con pan grattato finissimo prima di servirlo.

### **Triglie in salsa piccante.**

Si fanno cuocere in un soffritto di cipolla con olio, bagnandole con brodo di pesce e vin bianco dolce, ed aggiungendo, al momento di servirle, una salsa piccante a piacere.

### **Sogliole in varie maniere.**

Friggetele e servitele con qualunque salsa, o intingolo, o morsellato di vostro gusto, aggiungendo sugo di pomodoro ; oppure cuocetele e servitele come l'ombrina.

Si servono ancora cotte alla gratella, ma prima marinate in olio e pepe, prezzemolo e cipollette intiere, le quali potrete anche omettere. Quando il pesce è al fuoco bagnatelo di tanto in tanto con la marinata, e servitelo dopo con una salsa di vostro gusto.

### **Acciughe e sardelle fresche.**

Lavatele, togliete loro le teste, e ponetele sopra un panno bianco ad asciugare. Trinciate sottilmente alquanti scalogni, uno spicchio d'aglio e prezzemolo, con altre poche erbe odorose, che unirete a sei acciughe salate passate per istaccio. Ponete tutto in una cassetta con un pezzo di butirro, e lasciate soffriggere per tre minuti aggiungendo sale, pepe e noce moscada. Fate dipoi una cassetta di carta proporzionata al piatto sul quale devono posare, e accomodatevi suolo per suolo le acciughe o sardelle, finchè ne avete, avvolgendole prima ad una per volta nel soffritto preparato come sopra. Spolverizzate con un poco di pan grattato fine, e versatevi sopra, occorrendo, altro butirro liquefatto; spremevi un mezzo limone, e ponetele per mezz'ora in forno temperato. Se volete accomodare

le acciughe in un piatto procedete nello stesso modo sopra descritto, procurando però di servirle ben calde. Sono pure eccellenti cotte nel tegame con olio, aglio, pepe, sale, piselletti sgranati e sugo di pomodoro.

## PESCI D' ACQUA DOLCE.

### **Anguille.**

Le anguille che si pescano nelle acque correnti sono da preferirsi a quelle che vivono nelle acque stagnanti e fangose; ed è facilissimo distinguerle, poichè le prime hanno il ventre bianco e il dorso verdastro; le seconde hanno la pelle del dorso nera e il ventre grigio.

L'anguilla grossa si sventra, le si tagliano le pinne colle forbici, si taglia in rocchi di 10 o 12 centimetri di lunghezza, e si pongono questi in una casseruola a lessare con vino bianco, droghe, erbe odorose e sale; quando è cotta si toglie dalla casseruola e si lascia freddare; si fanno quindi sgocciolare bene i pezzi dell'anguilla; s'immergono in un piatto ove abbiassi liquefatto del burro, e così unti si passano e si avvolgono in

altro piatto siasi preparato del pan grattato unito a sale, pepe, e noce moscada pure grattata, ed il tutto ben mescolato; poscia s'immergono in uova sbattute; e così preparati si dispongono i pezzi dell'anguilla in una teglia con un poco di burro, e si fa loro prendere un bel colore in forno.

Le anguille più piccole si possono cuocere in un soffritto di cipolla ed un pugillo di farina, spruzzandole con vino bianco unitamente a sale e pepe. Indi si ritirano, si tagliano a pezzi, si avvolgono in pan grattato, si fanno arrostitire con fuoco sopra e sotto, e si servono con salsa piccante.

Finalmente le anguille si cuociono semplicemente in un tegame con olio, aglio, sale, pepe, un poco di salvia, e piselletti freschi; e in questo modo pure riescono eccellenti.

### **Tinche.**

La tinca rassomiglia al carpione, ma ha le squamme più fini. Sono da preferirsi quelle di acqua corrente, perchè hanno la carne più salda e più delicata.

Per pulirle è bene scottarle nell'acqua

bollente. Si fanno cuocere sulla gratella, e si servono con una salsa a piacere. Si possono anche cuocere in un soffritto di cipolla ed olio, ed aggiungervi dei piselletti freschi sgranati.

### **Barbio.**

La carne di questo pesce, è alquanto mollè, ma assai saporita. Si fanno cuocere i barbi allo stesso modo che la maggior parte degli altri pesci d'acqua dolce, vale a dire con acqua, sale, erbe aromatiche, per servirli con crostini di pane imburriati, o sulla gratella per indi servirli con una salsa piccante di vostro gusto.

### **Reine.**

Fatele cuocerè in qualunque dei modi indicati per gli altri pesci d'acqua dolce.

### **Ghiozzi d'acqua dolce.**

Questi piccoli pesci si puliscono, si infarinano, si friggono, e si servono con qualche salsa a piacere.

### **Gamberi d'acqua dolce.**

Sono molti più grossi di quelli di mare. Bisogna scegliere quelli che sono

d' un color verde chiaro a preferenza di quelli nericci. Dopo averli ben lavati, prendeteli ad uno ad uno, stringete la pinna, che è in mezzo della coda, tiratela pian piano, e traetene un budellino nero, il quale, se non fosse tolto, darebbe un sapore amaro all' interno del gambero. Ponete in una casseruola un pezzo di burro, del prezzemolo, timo, lauro, una cipolla trinciata, carote a fette, pepe, sale e vin bianco a sufficienza, ed in mancanza di questo adoprerete acqua acidulata con poco aceto. Fate bollire sopra un buon fuoco per alcuni minuti. Ritirate indi la casseruola, ed aggiungetevi i gamberi dopo averli bene sgocciolati. Riponete la casseruola al fuoco per 10 o 12 minuti; agitate tratto tratto i gamberi; poscia ritirateli, fateli sgocciolare, e serviteli.

## PESCI SALATI.

### **Sorra o Tonnina.**

Sono questi due salumi preparati in varia guisa, ma entrambi fatti colla schiena del tonno. Prendete l' uno o l' altro di questi salumi, tagliate a pezzi, cuocete

con olio, cipolla, prezzemolo e sugo di pomodoro, e servite così semplicemente, o con l'aggiunta d'una salsa piccante.

### **Aringhe.**

Prendete una dozzina di aringhe salate, tagliate loro l'estremità della testa e della coda, e lasciatele in molle per quattro ore nell'acqua, e per due ore nel latte; asciugatele, apritele nel mezzo, ed immergetele in butirro caldo con mezza foglia di lauro, timo, basilico in polvere, due rossi d'uova e pepe con noce moscada; cuopritele, a misura che le bagnate, con butirro e pane pesto, e fatele cuocere lentamente alla gratella; mettete nel fondo del piatto che dovete servire due cucchiariate di agresto o invece un poco di sugo di limone, ed accomodatevi sopra le aringhe. Si possono ancora, dopo cotte in tal guisa, servire con un purè di civaie secondo il gusto.

### **Baccalà.**

Mettete in una casseruola alquanto cipolla trinciata con olio e bietola; quando siasi quasi cotta, poneteci il baccalà in falde, nettato e infarinato, sugo di pomodoro e pepe. Potrete aggiungere al-

quanto vino bianco, se vi aggrada, o una salsa agro-dolce, ma senza cioccolata.

Potrete ancora cuocerlo con olio, aglio, finocchio, aggiungendo un poco di vino quando sia cotto: accomodato in tal modo, chiamasi alla fiorentina. Potrete pure, finalmente, servirlo col sapore.

### **Stoccafisso in zimino.**

Prendete una cipolla, trinciatela ben fine, mettetela in una casseruola con olio; quando abbia preso un bel color d'oro, lavate alquanto bietola, un poco di sedano e alcune erbe aromatiche; ponete tutte queste erbe nella casseruola con stoccafisso tenero e bene ammollato; quando le erbe sono cotte, se rimane poco umido, aggiungete un poco di vino bianco, condite con sale e spezie, fate bollire per un momento e servitelo subito.

### **Stoccafisso con pomodoro.**

Si fa come il precedente, fuorchè invece delle erbe si mette un poca di carota; dopo si mondano si vuotano dai loro semi alquanti pomidori, si trinciano e si uniscono con lo stoccafisso, con sale e pepe. Un quarto d'ora prima di dare in

tavola, si condisce con noce moscada, quindi si serve.

## LEGUMI ED ERBAGGI.

### **Cipolle ripiene.**

Pelate alcune cipolle, imbianchitele in acqua bollente, scolatele, tagliatele in mezzo e togliete la parte interna che triterete e colla quale formerete il ripieno mescolandovi assieme del tritume di carne cotta, funghi (che avrete dapprima fatti cuocere alquanto nel burro), mollica di pane inzuppata nel latte, qualche uova, formaggio grattato, noce moscada e sale. Riempite le cipolle, disponetele in una teglia con burro, spolverizzate di pane grattato e cuocetele a fuoco sopra e sotto, per servirle fumanti.

### **Piselli alla borghese.**

Si fanno cuocere in un soffritto di cipolla con prosciutto con un poco di farina, bagnandoli con brodo, e quando sono cotti si aggiunge un poco di latte e una presa di zucchero. Alcuni, minuti prima di servirli si legano con due rossi d' uova.

## **Fave fresche.**

Perchè questo legume sia buono, occorre che sia alquanto tenero, e perciò si dovranno preferire le fave piccole sgragate non ancora giunte a completa maturazione. Si cuociono in un soffritto di cipolla con prosciutto, bagnandole con un poco di brodo, e si servono calde.

## **Fagiolini in erba.**

Diconsi così i fagiolini verdi col loro baccello; ma perchè sieno buoni occorre prenderli molto piccoli, ossia nella loro primizia. Basta allora, per pulirli, tagliar loro le estremità del baccello.

Si fanno prima lessare in una quantità d'acqua con sale, quindi si scolano; si mettono in una casseruola con un soffritto di aglio, o di cipolla, e si bagnano con un sugo di carne, o con sugo di pomodoro, aggiungendo pepe, sale e un poco di spezie.

## **Fagioli bianchi freschi.**

Prendete de' bei fagioli freschi sgrati, poneteli in una casseruola con un soffritto di cipolla e prosciutto, che sia già cotto; bagnate con brodo o sugo di

carne ; aggiungete due foglie di salvia, pepe, sale, e quando sieno quasi cotti mettetevi del sugo di pomodoro e lasciate condensare. Indi serviteli caldi.

### **Fagioli alla romana.**

Prendete la quantità necessaria de' fagioli, e dopo averli posti nella pentola salati e cotti, scolate l' umido e mettetelo da parte. Tagliate sottilmente tre cipolle, mettetele in un tegame con un poco di butirro e fate lor prendere il color d' oro : mettetevi quindi i fagioli con pepe, noce moscata, acciughe passate, e una ramaiolata di brodo dei fagioli medesimi ; fate soffriggere il tutto insieme, e quando sia ben condensato l' umido, spremete sopra un limone e servite.

### **Fagioli coll' occhio in erba.**

Si cuociono con soffritto di cipolla, usando olio in luogo di butirro ; quando sono quasi cotti vi si mette sugo di pomodoro, e si bagnano con acqua finchè non sieno ben cotti ; si fa prosciugare l' umido, e mentre i fagioli bollono e son presso ad esser serviti si aggiunge un poco di buon vino.

## **Patate.**

Lessatele, spellatele e fatele a pezzi e servitele in tutte le maniere dei fagiuoli. Si possono ancora servire unendo alla salsa, latte, rossi di uova e parmigiano grattato, legandole così molto bene e servendole calde. Si fanno ancora pestate nel mortaio, dopo lessate aggiungendo prezzemolo trito e uova, formando così una pasta tenera, della quale si fanno delle polpette e queste si avvolgono nel pan grattato; si fanno rosolare in un tegame col burro, e quindi vi si aggiunge sugo di pomodoro; si lasciano cuocere per altri dieci minuti e si servono.

## **Rape in broccoli e talli di rape.**

Si lessano, si mettono in acqua fresca, si premono assai, e si trinciano; dipoi si possono far finire di cuocere in padella con olio, aglio, finocchio, sale e pepe. Si servono ben caldi, e si aggiunge, se piace, un poco di aceto od agrò di limone.

## **Sedani.**

Si apparecchiano e si servono come i cardi, solamente che non occorre mondarli, bastando lavarli prima di lessarli.

### **Piselli all' inglese.**

Ponete sul fuoco una casseruola di acqua bollente con sale ; versatevi entro i piselli e fateli bollire a un gran fuoco, senza però coprirli schiumandoli di continuo. Cotti che sieno, scolateli, poneteli in una casseruola con un buon pezzo di burro fresco e rimestateli senza però riporli al fuoco ; collocateli in piramide sopra un tondo, introducetevi nel mezzo un altro pezzo di burro fresco e serviteli.

### **Rombo ai capperi.**

Mettete nella casseruola un pezzo di burro, un po' di farina, sale, pepe, un acciuga tritata con capperi fini, esponete a fuoco senza però lasciarla bollire indi versatela sul rombo cotto in acqua e sale.

### **Sparagi.**

Prendete alquanti sparagi, ma grossi e molto verdi ; lavateli bene in acqua fresca, mettete a bollire in una casseruola alquanta acqua con sale ; quando bolle gettatevi dentro gli sparagi legati in uno o più mazzi, e quando abbiano ripreso il bollorè tagliateli e poneteli in altra acqua fresca ; levateli da questa, scioglie-

teli, distendeteli sopra ad un panno pulito onde possano asciugare ; accomodateli nel piatto e serviteli con salsa di latte, burro e parmigiano grattato. Si può ancora servirli nel seguente modo. Preparate una teglia, nella quale farete liquefare al fuoco un bel pezzo di burro fino a fargli prendere un bel color d'oro, ed accomodatevi allora all'ingiro gli sparagi colla loro parte verde, verso il centro della teglia ; avvertendo però che in questo caso non li avrete immersi nell'acqua fredda. Indi spargetevi un poco di pepe e formaggio grattato e serviteli così caldi.

### **Carciofi.**

Levate loro le foglie dure, e le punte verdi a quelle che restano ; mondate il fondo, o girello, tagliateli per lungo e per metà, scottateli e serviteli come i cardi. Si può ancora dopo averli accomodati nel piatto, e prima di servirli in tavola, farli crostare al forno, avendo avuta l'avvertenza di metterci sopra parmigiano e pan grattato mescolati. Potete pure, dopo averli nettati lasciarli intieri e porli in un tegame ritti, aprendo un poco le foglie, onde vi possa entrar trammezzo olio, pepe e sale. Mandateli in tal

guisa in forno, o cuoceteli con fuoco sotto e sopra, avvertendo però di bagnarli anche con un poco di brodo o semplicemente con acqua, che dovranno consumare.

### **Spinaci.**

Scottateli con pochissima acqua, o senza, gettateli in acqua fredda, spremeteli bene, trinciateli, e metteteli in una casseruola con olio, un poco d'aglio trinciato, sale, pepe e finocchio. Potrete anche cuocerli con butirro, e legarli, se vi piace con uova sbattute. Potrete pure servirli con crostini di pane fritto, e con tartufi, contornandone il piatto che deve portarsi in tavola. Si usa ancora servirli con uva sultanina e pinocchi, che si aggiungono mentre si fanno soffriggere gli spinaci nel burro.

### **Cavoli fiori.**

Prendete le palle di cavolo fiore, fatele cuocere per metà nell'acqua e sale; dipoi ben calde e bene sgocciolate, ponetele in una casseruola adattata, il fondo della quale sia ricoperto di prosciutto o di lardo. Aggiustateci i cavoli facendo restare i gambi all'insù: riempite i vuo-

ti con un poco di battuto di carne od altro di vostro gusto ; mettetevi alquanto brodo, e fate terminare di cuocere in modo che non resti umido. Rovesciate di poi con delicatezza la casseruola nel piatto ove dovete servire in modo, che resti un pane formato ; togliete le fette del prosciutto o lardo ; e servite così semplicemente o con salsa di vostro gusto.

### **Zucchette.**

Lessate a metà le zucchette, togliendo prima il fiore ed il gambo, ma non fate eccedere la cottura ; ponetele indi in una casseruola con una salsa di vostro gusto, fatele incorporare e servitele in tavola.

### **Zucchette ripiene.**

Pulite e lessate le zucchette come sopra ; tagliatele in mezzo per lo lungo, vuotatele della loro polpa, disponetele in un tegame con del burro, riempite il vuoto che le avete fatto con un battuto di carne, spolverizzatele con pan grattato ; fatele rosolare con fuoco sopra e sotto, non dovendosi queste rivoltare, e quando hanno preso un bel colore, bagnatele col sugo

in cui avete cotto la carne, che vi ha servito per fare il battuto. Indi ritiratele, accomodatele in un piatto senza romperle e servitele.

### **Funghi morecci o porcini.**

Puliteli bene, tagliateli a pezzi, lavateli, asciugateli bene, e cuoceteli con olio, aglio, sale, pepe e nepitella. Potrete anche cuocerli in fricassea con soffritto di cipolla e butirro e legarli con rossi di uova.

### **Ovoli trippati.**

Si cuociono in un soffritto di aglio con un poca di cannella e bagnandoli con acqua; dipoi si legano con rossi di uova e si spruzzano con parmigiano grattato.

## **FRITTI.**

### **Cervelli.**

Prendete uno o più cervelli secondo il vostro bisogno, sia di vitello, o di maiale, o di agnello, o di castrato, ecc.; versatevi sopra dell'acqua bollente, onde poterli mondare della loro pellicola; taglia-

teli indi a pezzi di proporzionata grandezza, che infarinerete e ad uno ad uno immergerete in una tazza dove avrete preparato dell' uovo sbattuto, e così conciateli li friggerete in padella con olio, osservando che questo sia in quantità sufficiente da potervi i pezzi del cervello soprannotare, e che frigga a fuoco gagliardo prima di gettarvi il cervello. Lasciate prendere a questo un bel colore dorato, rivoltando i pezzi con una forchetta di mano in mano che avranno preso il colore da una parte, e quando sieno così cotti, ritirateli con una mestola forata, onde lasciar scolare l'olio, poneteli per pochi istanti sur una carta sugante, per farli meglio asciugare, spargete sopra del sale in polvere, e servite caldo.

### **Animelle.**

Queste pure si friggono come il cervello, ma prima si fanno lessare per venti minuti; indi si tagliano a pezzi, s'infarinano, si dorano nell' uovo sbattuto, e si friggono nell' olio,

### **Fegato.**

Pulitelo, tagliatelo a fette, infarinatelo semplicemente e fatelo friggere nel

burro. Si può anche friggerlo come le animelle.

### **Coratella.**

La più adattata è quella d'agnello. Scottatela nell'acqua bollente, tagliatela in pezzi, e questi infarinateli semplicemente e poi friggeteli nell'olio. Potrete anche dopo infarinati dorarli nell'uovo sbattuto, procedendo in un caso o nell'altro come per il cervello.

### **Granelli.**

Procedete per friggerli come per le animelle, facendoli, come quelle, lessare prima di friggerli.

### **Pollo.**

Quando si tratta di pollastri molto giovani si friggono crudi; dopo averli ben puliti e fiammati e tolto loro tutti i bordoni, ti tagliano le ali e le cosce alla loro congiuntura, e del petto e della schiena, se ne fanno altri sei od otto pezzi; quindi s'immergono in una pastina d'acqua, farina e sale, d'una giusta densità, e si friggono nell'olio facendo prender loro un bel color d'oro.

Per i polli più grossi, e meno giova-

ni, si procede egualmente, salvo che prima di spezzarli si deve farli cuocere arrosto allo spiede, o in casseruola con burro, od anche lessarli semplicemente. Quindi è facile capire che i polli già avanzati da un pranzo possono servire benissimo per friggerli.

### **Uccelli.**

Si puliscono bene, si taglia loro le zampe ed il becco, si vuotano di tutte le interiora si mettono in una casseruola con burro e sale a soffriggere rivoltandoli spesso; quando sono a mezza cottura vi si unisce del prezzemolo e basilico trinciato, facendoli finir di cuocere nell'umido che producono da sè stessi; si ritirano dal fuoco, vi aggiungono due rossi d'uova sbattuti, si agitano, si lasciano freddare; indi ad uno per volta s'involgono bene nella loro salsa, poi nella farina che si avrà preparata in un piatto, finalmente s'immergono in altre uova sbattute, si friggono, e si servono caldi contornati di prezzemolo verde. I passerotti giovani sono eccellenti serviti in tal modo.

## **Pesce.**

Qualunque specie di pesce è eccellente fritto ; ma sono da preferirsi i naselli, le acciughe, le sardelle, le sogliole, le triglie, i totani, i ghiozzi, ed i pesci minuti. Per friggerli non si ha che a pulirli bene, ed infarinarli semplicemente ; quindi si friggono nell' olio o nello strutto; ponendo gran cura nel rivoltarli affinché non si rompano. Questa è regola generale ; ma quì appresso parleremo in particolare delle eccezioni che possono subire alcune specie di pesci, perocchè non tutti si possono friggere intieri e colla stessa facilità.

### **Totani.**

Si toglie prima loro, tirandolo forte a se l' osso sottilissimo della schiena, poi colle forbici si taglia per lo lungo il loro involucro cartilaginoso fondendo nel mezzo dalla parte di sotto che è quella più bianca, si puliscono del nero che contengono, di un osso che hanno nella testa, chiamato dente, e degli occhi ; quindi si tagliano a pezzi non troppo piccoli, servendosi di preferenza delle forbici, che sono meglio atte a quest' uso ; si lavano

a più acque, si fanno sgocciolare, ed asciugare lasciandoli per qualche tempo distesi sur una tavola messa in pendio; indi s' infarinano e si friggono.

### **Acciughe e Sardelle.**

A questi pesci si toglie prima la testa; indi, dopo averli puliti, lavati e bene sgocciolati, s' infarinano semplicemente e si friggono. Ma riescono assai meglio se dopo puliti si aprono nel mezzo dalla parte del ventre, si toglie loro la lisca, s' infarinano e quindi si immergono in uovo sbattuto prima di friggerli osservando di metterli in padella così aperti sulla loro schiena.

### **Sogliole.**

Le sogliole sono un pesce molto delicato, e perciò richieggono molta attenzione nel friggerle, onde non si rompano. Queste pure si possano semplicemente infarinare, od anche dorare con uovo sbattuto. Si preferisce friggerle sempre intiere, anche se sono molto grosse; ma qualora non stessero nella padella, si tagliano tutto al più in mezzo soltanto trasversalmente.

### **Naselli.**

Se sono molto lunghi si tagliano in due nel mezzo per traverso, indi s'infarinano e si friggono come gli altri pesci; ma anche questi, come le sogliole si preferisce friggerli intieri quando lo permetta la capacità della padella.

### **Baccalà.**

Bopo averlo lasciato ammollare per un giorno nell'acqua, nettato e tagliato a pezzi di giusta grandezza, s'immerge in una pasta composta di acqua, farina e sale, e si frigge coll'olio e collo strutto. Si usa anche cuocerlo avanti in una casseruola con soffritto d'olio e aglio, maggiorana tritata e spezie, bagnandolo spesso con brodo di pesce, o con semplice acqua; e dopo freddato infarinarlo indi avvolgerlo nella solita pasta, e così friggerlo come si è detto sopra.

### **Granocchi.**

Prendete le cosce di granocchi belle grosse e spellate; fatele marinare per mezz'ora con cipolla tritata, prezzomolo, timo, lauro, pepe, sale e aceto; poi lasciatele sgocciolare, avvolgetele nella farina e friggetele nell'olio o nello strutto.

### **Cardi.**

Fateli prima lessare, ma non troppo; tagliateli a pezzi della lunghezza di otto o dieci centimetri; involgeteli in una pasta d'acqua e farina con sale, e friggeteli facendo loro prendere un bel colore.

### **Carciofi.**

Mondateli delle loro prime foglie esterne, finchè non giungete a quelle più tenere; spuntate queste per togliere loro la parte meno bianca, mondate parimente il girello o base del carciofo, tagliando via il gambo; indi divideteli in quattro o sei spicchi, secondo la loro grossezza; lavateli nell'acqua fresca, sgocciolateli bene, infarinateli, dorateli immergendoli in uovo sbattuto, e friggeteli nell'olio facendo loro prendere un bel colore.

### **Zucchini in fiore.**

Si scottano nell'acqua bollente, si tagliano in quattro spicchi per lo lungo insieme al loro fiore, s'infarinano e si friggono come gli altri erbaggi.

### **Cavolo fiore.**

Si escludono tutte le foglie, servendosi della sola palla o fiore. Gli si da mez-

za cottura nell' acqua, si fa indi sgocciolare, si taglia a pezzi, s' immergono questi in una pasta come i cardi, e si friggono.

### **Melanzane.**

Si mondano, si scottano e si procede in tutto come pei zucchini.

### **Patate.**

Mondatele, tagliatele a fette della grossezza di due scudi sovrapposti, e friggetele così crude senza infarinarle, nè con altri preparativi, adoperando olio o strutto a vostro piacere; e se le volete più pastose e meno croccanti, non avete che a tagliarle in fette più grosse. Fate prendere loro un leggier colore dorato, e servitele calde e spolverizzandole di finissimo sale.

### **Funghi.**

Mondateli bene, tagliateli a pezzi non troppo piccoli (perchè altrimenti friggendoli resterebbero secchi), lavateli nell' acqua fresca; fateli asciugare distendendoli sopra una salvietta pulita, infarinateli e friggeteli nell' olio o nello strutto.

Sono molto buoni a mangiarli, così fritti, col sapore e sugo di limone.

## **Crocchette.**

Con ogni specie di battuto, sì da magro che da grasso, si possono fare eccellenti crocchette, facendone piccoli bocconi, involgendole in pan grattato, e friggendole di bel colore ed in modo che divengano croccanti.

Se il battuto o il composto prescelto è troppo liquido e sottoposto a liquefarsi nell' olio bollente come sarebbero le creme, il ravigliolo, ec., s' involgono allora bene i bocconi in ostia bagnata, dipoi si tuffano in uovo sbattuto, quindi in pane grattato, e si friggono in bel colore.

In generale, qualunque sia il battuto di cui vogliate servirvi, questo deve essere sempre legato con uova, affinchè friggendo prenda consistenza e stia insieme.

## **FRITTELLE**

### **Palle di riso.**

Fate cuocere il riso nel latte con poco sale ed un pezzetto di butirro; quando sia ben cotto ritiratelo, osservando che resti molto denso; fatto raffreddare,

unitevi un poca di farina stemperata nel vino biáncó dolcè, 50 grammi di mandorle dolci sbucciate e pestate, due o tre uova, e dimenate e mescolate bene il tutto aggiungendo altra farina se occorre, affinchè risulti una pasta alquanto densa. Ciò fatto quando l'olio nella padella frigge forte, gettatevi questo composto a éguali porzioni della grossezza d'una noce o poco più, servendovi all' uopo d'un cucchiaino e del dito, e quando queste palle avranno preso bel colore dorato, servitele spolverizzandole con zucchero.

### **Frittelle d' erba.**

Si prendono foglie di borrana, o di erba santamaria, o ciocchette di menta le une o le altre insieme ; si lavano nell' acqua fresca ; si scolano bene, s'immergono nella pasta e si fanno friggere in padella con olio, lasciando loro prendere un bel colore ; e finalmente si spolverizzano di zucchero prima di servirle.

### **Frittelle di mele.**

Mondate alcune belle mele , togliete loro il torso coi semi servendovi all' uopo d'un apposito cannello di latta, col quale le trapasserete forandole dalla parte del

gambo sino alla parte opposta : tagliatele a fette trasversali della grossezza di mezzo centimetro ; fatele stare per due o tre ore nel rum, zucchero, cannella in polvere e qualche altro aroma ; indi sgocciolatele immergetele nella pasta di farina come per le altre frittelle e friggetele nell' olio o nello strutto, spolverizzandole di zucchero prima di servirle.

Si possono ancora fare più semplicemente, cioè senza tenerle nel rum. Basta allora, dopo mondate le mele come abbiám detto sopra, immergere le fette soltanto nella solita pasta di farina ed acqua, e friggerle.

### **Frittelle di riso.**

Cuocete del riso nell' acqua con poco sale, facendolo rigonfiare bene ; quando lo ritirerete dal fuoco fategli scolare bene tutta l' acqua, unitevi due o più rossi d' uova, secondo la quantità del riso, qualche pugillo di farina, zucchero, e scorza di limone grattata, facendo bene incorporare il tutto ed assimilando col rivoltarlo continuamente con un mestolo ; indi lasciate freddare, formate con questa specie d' impasto tante polpettine allungate o schiacciate a vostro piacere, in-

volgetele nella farina e friggetele nell'olio bene bollente fino a far loro prendere un bel colore. Quando sono cotte spolverizzatele con zucchero, e servite.

### **Frittelle alla fiorentina.**

Stemperate bene nell'acqua alquanto fior di farina, in modo da formare una densa polentina; aggiungetevi zucchero stacciato, due o più rossi d'uova, secondo la quantità della pasta, scorza di limone grattata, e zibibbo mondato e lavato. Sbattete bene il tutto onde farlo assimilare; gettate di questa pasta a cucchiaiate nella padella mentre l'olio frigge, lasciate rosolare da una parte poi dall'altra rivoltando le frittelle; ritiratele facendo loro sgocciolare bene l'olio, spolverizzatele con zucchero e servitele calde.

### **Frittelle alla Crema.**

Fate dapprima una crema alquanto densa con mezzo litro di panna, sei rossi d'uova un ettogrammo di zucchero, 25 grammi di farina o di fecola di patate, e un pezzo di cedro candito grattato, il tutto bene sbattuto insieme, entro una casseruola, che porrete al fuoco dimenando-

la sempre con un mestolo, senza però lasciarla bollire. Quando questa crema sarà molto densa, versatela in due o più piatti all' altezza di mezzo dito (un centimetro), e lasciatevela freddare. Allora tagliatela con un coltello a mostaccioli di giusta grandezza; involgete questi in pan grattato ben fine dopo averli immersi ad uno ad uno in chiara di uovo sbattuta, friggeteli nel burro, facendo prender loro un bel color d' oro, e serviteli caldi spolverizzati di zucchero.

## FRITTATE.

### **Frittate diverse.**

La frittata semplice si compone di sole uova sbattute, a cui si unisce un poca d' acqua, acciò non resti troppo dura; si sala il liquido proporzionatamente, e si fa rappigliare in padella con burro, olio o strutto, secondo il gusto. Quando la frittata è cotta da una parte, la si rivolta, servendosi a tal uopo d' un piatto grande abbastanza da coprirla tutta; con questo la si toglie dalla padella, voltando questa sotto sopra e tenendovi fermo il piatto con una mano, e con l' altra si

mettè la frittata nella padella colla parte già rosolata voltata in 'su, facendovela sdruciolare dal piatto. Allorchè poi è rosolata anche dall' altra parte, si ritira la frittata col medesimo piatto, e si serve calda. Devesi avvertire che la padella vuol essere agitata spesso mentre cuoce la frittata, affinchè questa non si attacchi al fondo e non bruci; ciò che accadrebbe ancora se il fuoco non fosse sotto ben distribuito e che desse più calore da un lato che dall' altro.

Si possono comporre le frittate con ogni sorta di erbaggi e massime con spinaci. In simili casi si fanno prima lessare le erbe, si spremono, si gettano in padella quando l' unto soffrigge, e col mestolo si distendono uniformemente; allorchè hanno alquanto soffritto insieme all' unto, vi si versano sopra le uova sbattute e si fa legare bene il tutto, procedendo come si è detto sopra.

### **Frittata di famiglia.**

Sbattete bene quelle uova che vi abbisognano, aggiungendo un terzo d'acqua, un poco di pan grattato, formaggio di qualunque specie pure grattato, sale e prezzemolo tritato. Mettete un poco d'o-

lio o di burro nella padella, e quando frigge gettatevi il composto suddetto, facendo la frittata nel modo già indicato.

### **Frittata di funghi.**

Mettete in padella con un pezzo di burro l' intingolo di funghi, lasciatelo soffriggere un poco, e quindi versatevi sopra le uova sbattute con poca acqua. Fate legare bene il tutto distendendo con un mestolo, e procedendo come per le altre frittate.

Si può anche, invece d' un intingolo di funghi, servirsi di funghi freschi mondati e tagliati a pezzi, che si mettono in padella con un poco d' olio, e dopo che abbino soffritto un poco, vi si versa sopra le uova sbattute, e questa volta con circa un terzo d' acqua e giusta dose di sale.

### **Frittata di riso.**

Fate lessare il riso con buon latte e poco sale, lasciandolo cuocer molto; indi ritiratelo dal fuoco, scolate il latte che non fosse stato imbevuto dal riso; condite questo con un pezzo di burro, formaggio grattato e un poca di cannella, e quando sia un poco raffreddato, aggiun-

gete quattro uova sbattute, mescolando bene insieme il tutto. Indi con questo composto fate la frittata procedendo come per le altre.

### **Frittata di prosciutto.**

Prendete del buon prosciutto grasso e magro, tagliatelo a piccoli pezzi, mettetelo in padella con un poco di olio, e quando abbia soffritto alquanto, distendetelo su tutto il fondo della padella, e versatevi sopra le uova sbattute con un po' d'acqua, procedendo per il rimanente come per le altre frittate.

## **UOVA E LATTICINI.**

### **Uova a bere.**

Perchè sieno al loro vero punto, mettetele nell'acqua mentre questa alza il bollore, e nello stesso tempo ritiratela dal fuoco lasciandovi le uova per quattro o cinque minuti. Allora si rompe l'uovo battendolo un poco sulla punta e togliendogli qualche pezzetto del suo guscio, e si beve per il buco praticatovi. Vi si può introdurre un poco di sale ed agitarlo con uno stecco da denti o col manico

d' un cucchiaino, per renderlo più saporito, o si può beverlo così naturale. In ogni caso le uova a bere devono essere freschissime.

### **Uova sode.**

Mettete le uova nell' acqua bollente; questa perderà subito il bollore, ma dopo pochi istanti ricomincerà a bollire, e da questo momento contate cinque minuti, che sarà il tempo necessario per dare alle vostre uova una giusta cottura. Se poi vi piacessero col loro tuorlo un poco liquido, allora fatele bollire soltanto quattro minuti. Le uova assodate si sgusciano, si tagliano in mezzo per lo lungo, e si servono coll' insalata. Si possono anche, così preparate, mangiarle condite con acciugata.

### **Uova affogate.**

Ponete dell' acqua a bollire in una pentola, e quando bolle ben forte, gettatevi le uova già rotte ad una alla volta col loro tuorlo intiero, lasciandole bollire finchè la chiara sia ben rappresa, il che richiede quattro o cinque minuti di tempo. Per far bene quest' operazione, sarà buona cosa rompere le uova prima in un

bicchiere, sempre ad una per volta, e poi con lo stesso bicchiere gettarle in un sol colpo nell'acqua bollente. Quando dunque le uova saranno cotte, ritiratele con una mestola forata, onde farle scolare l'acqua; ponetele in un piatto che terrete sopra la stessa pentola a fine di mantenerlo caldo, e condite con buon butirro, formaggio parmigiano grattato, cannella in polvere, sale e poco pepe. Si servono ben calde, e perciò le terrete coperte al vapore dell'acqua bollente fino al momento di portarle in tavola.

### **Uova affrittellate.**

Mettete un pezzo di burro nella padella, fatelo struggere e lasciategli prendere un colore dorato; allora gettate nella padella il solo tuorlo dell'uovo, e subito sopra la sua chiara che avrete ben montata avanti con un poco di sale. Avendo parecchie uova bisogna prima romperle tutte e mettere i tuorli intieri in un piatto in modo che non si rompano, e le chiare in una scodella, dove le monterete con una forchetta o con un mazzetto di fuscilli; poi, quando il burro è al punto di cottura indicato sopra, vi si mette un tuorlo d'uovo che si prende dal

piatto con un cucchiaino operando delicatamente al fine di non romperlo, e subito dopo vi si mette sopra con un grosso cucchiaino una proporzionata dose di chiara montata, ricoprendo il tuorlo. Appena cotto l' uovo levatelo con una mestola forata di latta, e seguitate a cuocere uno ad uno le altre uova, finchè ne avete, mantenendole ben calde. Servitele con una salsa piccante di vostro gusto.

### **Uova trippate.**

Fate in una teglia un soffritto di burro e poca cipolla minutamente trinciata; quando il burro avrà preso un bel colore, aggiungetevi mezzo bicchiere di panna, e indi le uova già assodate, sgusciate e tagliate in mezzo; lasciate loro prendere il caldo per due minuti, e versate poi nella teglia alcuni rossi d' uova frullati con un poco di prezzemolo trinciato, parmigiano grattato e cannella in polvere; fate legare il tutto, e servite caldo.

### **Crema.**

Sbattete bene dieci rossi d' uova unite, un ettogrammo di zucchero in polvere; aggiungete un aroma di vostro gusto, o qualche goccia d' essenza di cedro,

o di cannella, o di fior d' arancio, o di vainiglia, o di caffè, ecc.; versatevi inoltre un litro di fior di latte; volgarmente *panna*; mescolate bene il tutto, e ponete al fuoco seguitando ad agitare con un mestolo di legno senza interruzione, finchè vedrete che il liquido comincia a condensarsi; il che si scorge subito facilmente, perocchè la crema si attacca allora al mestolo a guisa d' una liquida polentina. In ogni caso ponete mente a che la crema non levi il bollore che c'ò accadendo le uova si rappiglierebbero separandosi dal latte, e la vostra crema sarebbe sciupata. Si può anche fare la stessa quantità di crema impiegando meno uova. per esempio con soli sei rossi invece che dieci; ma in questo caso dovrete aggiungere un pugillo di farina o di fecola di patate, onde facilitare il condensamento della crema. Le creme si preferisce servirle fredde.

## ARROSTI DI GRASSO.

### **Manzo.**

Scegliete un bel pezzo di manzo giovane (nella lombata di preferenza), che

non sia però d' un peso maggiore di tre chilogrammi; perocchè diversamente avreste molta difficoltà a farlo cuocere nell' interno allo stesso modo delle parti più superficiali. Mettete questa carne in una casseruola con un bel pezzo di burro ed un poco d' acqua dopo averla salata tutto all' intorno, praticandovi anche dei buchi ed insinuando in questi del sale, qualora il pezzo della carne fosse molto grosso. Indi coprite bene la casseruola e passatela al fuoco, non aprendola più che per rivoltare la carne, onde questa possa rosolare da tutte le parti; che meglio sarà chiuso il coperchio della casseruola, e più la carne avrà luogo di cuocer per la forza del vapore che si sviluppa dal suo umido. Renderete la carne più saporita, se prima di cuocerla la steccherete con pezzi di prosciutto o di lardo, pepe, sale e chiodi di garofani.

Invece di farla arrostitire nella casseruola, si può anche infilzare la carne di manzo allo spiede e farla cuocere al calore della fiamma o di carboni accesi, ungendola di quando in quando con olio o con butirro, e raccogliendo l' unto che ne colerà in una ghiotta che si tiene sotto all' arrosto, e nella quale si possono

far rosolare delle patate mondare e tagliate a grosse fette, che si servono poi per guarnimento dell'arrosto medesimo. Nella maggior parte dei casi suole però servire l'arrosto con una buona insalata.

### **Bistecche all'inglese.**

La vera *bistecca* dev'esser tolta dalle costole o dal filetto di manzo. Dopo avere scelti i pezzi che meglio vi convengono, leverete loro ogni parte grassa e nervosa, tagliandoli in porzioni dello stesso spessore (due o tre centimetri, ossia un pollice e battendo con una mazzola ognuno di questi pezzi, ai quali darete una forma alquanto rotonda. Tenete per un'ora almeno questa carne così preparata in un piatto con del buon olio d'oliva; ed approntate un bel fuoco di brace, chiaro, ardente, senza corpi estranei che non producano fumo o mandino cattivo odore; collocatevi la vostra graticola ben nettata, e su di questa disponete le *bistecche*. Vigilatene la cottura, ma non toccatele fino a che non giunga il momento di rivoltarle, e rivoltate che l'abbiate, procurate di non toccarle più sino a che non le abbiate cotte, dopo cotte le deporrete nel piatto per servirle in tavola. Condi-

tele allora con sale e pepe, e ponetevi sopra un pezzetto di butirro fresco, contornando il piatto con alquanti spicchi di limone, affinchè chi lo gradisce possa servirsi.

Bisogna guardarsi dal salare le *bistecche* durante la cottura: è questo un errore assai comune di cui dobbiamo far conoscere le conseguenze. Il sale, che sul fuoco diventa un dissolvente, fa sanguinare la carne, e le toglie il suo succo, che è la qualità più preziosa d'una buona *bistecca*. Osserverete infatti che la brace su cui vien cotta la carne si trova tutta aspersa del succo di questa; ed è ciò che fece nascere l'idea d'inventare delle graticole inclinate, con uno scolatoio destinato a ricevere il succo ed il grasso proveniente dalla cottura. Questa invenzione può essere un mezzo per evitare il fumo, ma non ha alcun effetto per la cottura, che non deve essere praticata altrimenti da quella che abbiamo indicata.

### **Vitello.**

Scegliete un bel pezzo nella lombata, avvoltatelo nel sale in polvere, indi mettetelo in una casseruola con poco butirro, od olio, ed alcune cucchiariate d'acqua.

Passate la casseruola al fuoco, e quando l'umido sarà consumato, lascerete rosolare l'arrosto da tutte le parti rivoltandolo, e lo servirete in un piatto così semplicemente, o con guarnimento di patate rosolate nello stesso unto dell'arrosto, o con insalata a parte. Anche il vitello, come la carne di qualunque altro animale, si può farlo arrostito infilzato allo spiede piuttosto che in casseruola.

### **Agnello e Capretto.**

Di questi due animali si suole arrostitire un quarto per volta, preferendosi però uno dei quarti posteriori. Dev'esi dapprima steccare la carne con ciocchette di rosmarino, sale e poco pepe. Indi si fa arrostitire infilzata allo spiede, o in casseruola; in un caso o nell'altro con olio d'oliva.

### **Maiale.**

La miglior parte di quest'animale per arrostitirsi, è l'arista (così vien chiamata la schiena con la lombata). Si stecca con rosmarino, sale e pepe, e si fa arrostitire allo spiede dopo averla alquanto disgrasata; ma meglio riesce in una casseruola, cotta al forno.

## Lepre.

Tolta la pelle e sventrata la lepre, ne spoglierete le carni anche della seconda pellicola che ricopre i filetti e le cosce, ed a tale effetto la passerete al calore d' un fornello: poscia, per rendere più ferme le carni, e poter più facilmente lardellarle quando ritirate la lepre dal fornello, strofnatene le cosce ed il dorso col suo fegato, il che comunica alla carne anche una bella vernice. Lardellate le cosce ed il lombo; involgete il dorso e le spalle di sottili fette di lardo, che terrete obbligate legandole con refe e cuocete allo spiede la lepre così preparata, untandola di tratto in tratto collo stesso unto che ne colerà. Un' ora deve bastare per cuocerla.

Potete ancora cuocere arrosto la lepre operando in altro modo, tagliandola, cioè, in quarti dopo averle tolto la pelle, e farla cuocere prima per metà, in casseruola con un marinangio, e poi arrostarla allo spiede compiendone la cottura.

## Conigli.

I conigli si ammanniscono e si cuo-

ciono come le lepri; ma si può anche più semplicemente arrostiti.

### **Pollastri.**

Dopo averli pelati, fiammati, sventrati e lavati, accomodateli ripiegando loro le ali sulla schiena, e serrando in una di queste il collo, acciò la testa non abbia a ciondolare, e ricacciando le punte delle cosce (avendo tagliate le zampe) entro le parti laterali del ventre, dove avrete appositamente praticati due buchi colla punta d' un coltello. Così accomodati, infilate i vostri pollastri ad uno spiede, e fateli arrostitire al fuoco ungendoli spesso con olio o butirro, e spolverizzandoli di sale. Tre quarti d' ora bastano per cuocere i pollastri giovani.

Si fanno anche arrostitire in casseruola con butirro, dopo averli puliti e preparati come abbian detto sopra, avendo cura di rivoltarli di mano in mano che hanno rosolato da una parte.

### **Tacchino giovane.**

Si ammannisce e si cuoce come i pollastri; ma occorre per questo un' ora e mezza di cottura. Si può anche, dopo averlo pulito, punzecchiarlo con una for-

chetta nelle parti più grasse, indi coprirlo con fette di limone e fette di prosciutto alternate, assicurate con filo acciò non cadano durante la cottura, e così preparato infilzarlo allo spiede ed arrostarlo, ungendolo e bagnandolo spesso collo stesso unto che ne cade, finchè sia ben rosolato da ogni parte.

### **Pollastra ripiena.**

Fate un battuto con fegati di pollo scottati, prezzemolo, cipollette, due rossi d'uova, poca midolla di pane iuzuppata nel latte, sale, pepe e spezie; riempitene la pollastra, cucite l'apertura che avrete fatta a questo scopo, mettetela in una casseruola con un pezzo di burro, e fatela cuocere e rosolare da ogni parte.

### **Piccioni.**

Si pelano e si puliscono come le pollastre, s'infilzano allo spiede e si arrostitiscono ungendoli con olio e salandoli. Anche questi si possono arrostitire in casseruola con burro. Tre quarti d'ora bastano per farli cuocere.

### **Cappone.**

I capponi dai sette agli otto mesi sono migliori, e squisiti a mangiarsi special-

mente dal mese di settembre a tutto febbraio. La loro carne allora è bianca, tenera e succolenta; poscia ella diviene rossa, dura e tigliosa. I capponi che hanno le carni rossiccie e gli speroni lunghi alle zampe non sono più buoni che a fare del brodo, e perciò si dovranno preferibilmente allessare. Per fare un ottimo arrosto provvedetevi dunque d'un cappone giovine, pelatelo, pulitelo ed accomodatelo come si è detto per i pollastri; ma sarà meglio che lo facciate rosolare in casseruola con butirro, piuttosto che allo spiede: solo avvertite di tener la casseruola ben coperta, e di non scoprirla che per rivoltare il cappone di mano in mano che è rosolato da una parte. Se il cappone è molto grosso sarà bene salarlo anche internamente prima di metterlo nella casseruola, adoperando sempre sale fine.

### **Tordi e uccelli diversi.**

Accomodateli allo spiede con crostini di pane e qualche foglia di salvia, senza sventrarli; ungeteli d'olio e salateli, facendoli cuocere per mezz'ora a gran fuoco, ed avvertendo di ungerli e salarli in questo frattempo almeno altre due o

te. Si fanno anche arrostitire in un tegame od in una casseruola, con un pezzo di burro, e sale fine, lasciandoli rosolare sotto e sopra.

## ARROSTI DI MAGRO.

### **Anguille grosse.**

Togliete loro la testa e del rimanente fatene tanti pezzi della lunghezza di 10 o 12 centimetri (circa 4 pollici), che infilerete in uno spiede con alcune foglie di salvia, e farete arrostitire al fuoco un-  
gendo con olio d'oliva e cospargendo di sale fine e pan grattato.

### **Pesce cappone.**

Per arrostitire sceglierete dei grossi. Ungeteli con olio, salateli e poneteli sulla gratella operando come per gli altri pesci.

### **Lucci, Trote, Carpioni, Barbi, Tinche.**

Tutti questi pesci d'acqua dolce, ed in generale qualunque altro pesce di grossa specie fra quelli che abitano i laghi ed i fiumi, si arrostitiscono intieri sulla

gratella ungendoli con olio e cospargendoli di sale e pan grattato.

## PASTICCERIA.

### **Pasta sfoglia.**

Mettete sur una tavola da spianar pasta 3 ettogrammi di fior di farina fatevi in mezzo un buco, e dentro questo ponete un pugillo di sale ed acqua sufficiente per formare una pasta non troppo molle nè troppo dura; lasciate riposare per due ore questa pasta, poi prendete tanto burro quanta è la pasta ottenuta; stendete questa col matterello, mettetevi sopra il burro, e ripiegate la pasta tre volte sopra sè stessa; distendetela nuovamente col matterello, ripiegate la ancora per tre volte sopra sè stessa, e replicate questa manovra per altre tre o quattro volte. Anche questa pasta serve per pasticci, torte, ecc., come vedremo in appresso.

### **Pasticcini di carne.**

Prendete alquanta pasta sfoglia che avrete ridotta col matterello alla grossezza d' un mezzo dito; tagliatene tanti

pezzi con una forma a piacere ; ponete su ciascuno di questi una quantità di battuto di carne, cotto e assai saporito, della grossezza d' una noce ; coprite con altrettanti pezzi eguali di pasta ; bagnate il di sopra con uovo sbattuto, servendovi d' un morbido pennello o delle barbe d' una penna, e fate cuocere i pasticcini, così preparati e disposti sur una lamiera, passandoli al forno, dove li lascerete finchè abbiano preso un bel colore lucido dorato.

### **Bocca di dama.**

Mondate, dopo averle scottate nell'acqua calda, 4 ettogrammi di mandorle dolci, che pesterete indi in un mortaio unite ad una chiara d' uovo. Sbattete a parte, e per la durata d' un' ora, venti rossi d' uova insieme con 4 ettogrammi di zucchero bianchissimo in polvere ed un poco di sale ; unitevi otto chiare d' uova, sbattute pur esse dapprima a parte, ed aggiungete le mandorle pestate ed un poco di scorza di cedro grattata ; mescolate bene insieme il tutto, versate la pasta in una casseruola unta con burro, e cuocete al forno a moderato calore.

## **Pinocchiate.**

Sbattete sei chiare d' uova, ed unitevi un ettogrammo di zucchero bianco in polvere, 50 grammi di pinocchi mondati, alcuni fiori d' arancio canditi e pestati, un poco di farina, o fecola di patate, mischiando bene il tutto e formandone una pasta non troppo dura. Ponete questa a giuste porzioni sopra ostie bianche, spolverizzatele con zucchero, e fate cuocere al forno non troppo caldo, fino a che le pinocchiate abbiano preso un leggiero colore.

## **LIQUORI**

### **Alkermes di Firenze.**

Prendete 60 grammi di cannella, 10 grammi di garofani, 10 grammi di vainiglia; pestate separatamente queste sostanze, e metteteli poi insieme in un vaso di terra; versatevi sopra 4 litri d' alcool a 33 gradi, lasciate infondere per tre giorni, e indi filtrate il liquore. Intanto avrete fatto macerare a parte, egualmente durante tre giorni, 20 grammi di cocci-niglia ed un grammo di allume cristallizzato in mezzo litro d' acqua di core; de-

cantate e filtrate anche questo secondo miscuglio, versatelo, insieme col primo, in un sciroppo preparato con 3 chilogrammi di zucchero e 3 litri d'acqua. Unitevi allora 2 ettogrammi di fiori d'arancio; lasciate il tutto nel vaso ben chiuso per tre giorni, agitandolo spesso, e finalmente filtrate e ponete in bottiglie questo rosolio.

### **Perfetto amore.**

Mettete in un vaso due bei cedri tagliati a pezzi insieme colla scorza di altri 3 o 4 cedri, aggiungete un po' di cocciniglia pestata. Versatevi sopra 4 litri di acquavite e 2 di zucchero sciolto in acqua a consistenza di sciroppo; lasciate infondere per quindici giorni od anche più, e filtrate poscia con diligenza, a fine di fare uscire il vostro liquore molto limpido.

### **Rosolio di cannella.**

Distillate 4 litri di spirito, in cui avrete infuso un ettogrammo di cannella, e cavatene 3 litri di liquore. Unitevi 2 chilogrammi di zucchero disciolto in 4 litri d'acqua, e filtrate il liquore.

## **Rosolio di cioccolata.**

Mettete in un lambicco 4 ettogrammi di cacao abbrostolito, insieme con 3 litri d'acqua; distillate, e cavatene due litri di liquido. Distillate a parte 3 litri d'acqua con 2 ettogrammi di cannella, e trattenete altri due litri di liquido. Infine distillate 30 grammi di vainiglia con un litro e mezzo d'acqua, e cavatene un litro di liquido. Unite insieme il risultato delle tre distillazioni, ed avrete 5 litri di liquore, al quale aggiungerete 2 litri di alcool rettificato e 2 chilogrammi di zucchero in pani. Lasciate infondere bene lo zucchero, agitando di sovente, e finalmente filtrate e ponete il rosolio in bottiglie.

## **GELATI O SORBETTI**

### **Gelato al limone.**

Fate chiarificare 3 ettogrammi di zucchero; unitevi il sugo di 4 limoni mondati e pestati, e più, se fossero scarsi di sugo; raschiatevi dentro la scorza di due limoni, e metteteci 2 ettogrammi di zucchero bianchissimo in polvere; quando sarà ben liquefatto, passate il tutto per

istaccio, e quindi versate il liquore nella sorbettiera per farlo diacciare.

### **Gelato alla pesca.**

Si prepara come il precedente; soltanto che se le pesche sono ben mature e succolenti, si può fare a meno di cuocerle prima di passarle attraverso lo staccio. Però bisogna avvertire che occorre doppia dose di zucchero per lo stesso numero di pesche.

### **Gelato all' ananasso.**

Si fa come quello di limone aggiungendo, in luogo delle scorze, un mezzo ananasso ben disfatto. Fate passare per istaccio, e mettetelo nella sorbettiera.

### **Gelato all' arancia.**

Prendete 12 belle arancie, toglietene la scorza e pestatele in un mortaio colla raschiatura di due scorze. Passate per pannolino, spremendo con forza, e quando ne avrete estratto il succo, lo mescolerete con un ettogrammo e mezzo di zucchero che avrete fatto fondere nell'acqua e chiarificato. Ponete il miscuglio nellà sorbettiera e diacciatelo.

FINE.

# INDICE.

	Pag.
<i>Avvertenza . . . . .</i>	2
<i>Istruzione pei Capi di famiglia . . . . .</i>	3
<i>Del modo di ben trinciare le Carni . . . . .</i>	5
<i>Brodi, sughi e purè di grasso . . . . .</i>	10
<i>Zuppe e minestre di grasso . . . . .</i>	12
<i>Farinate e Semolini di grasso . . . . .</i>	18
<i>Minestre asciutte di grasso . . . . .</i>	19
<i>Brodi e sughi di magro . . . . .</i>	22
<i>Zuppe e minestre di magro . . . . .</i>	24
<i>Farinate e Semolini di magro . . . . .</i>	27
<i>Minestre asciutte di magro . . . . .</i>	28
<i>Salse . . . . .</i>	29
<i>Lessi di grasso . . . . .</i>	33
<i>Lessi di magro. . . . .</i>	36
<i>Intingoli . . . . .</i>	40
<i>Umidi di grasso . . . . .</i>	43
<i>Selvaggina volatile . . . . .</i>	63
<i>Pesce di grasso . . . . .</i>	71
<i>Umidi di magro . . . . .</i>	74
<i>Pesci d' acqua dolce . . . . .</i>	78
<i>Pesci salati. . . . .</i>	81
<i>Legumi ed erbaggi . . . . .</i>	84
<i>Fritti . . . . .</i>	92
<i>Frittelle . . . . .</i>	101
<i>Frittate . . . . .</i>	105
<i>Uova e latticini . . . . .</i>	108
<i>Arrosti di grasso . . . . .</i>	112
<i>Arrosti di magro . . . . .</i>	121
<i>Pasticceria . . . . .</i>	122
<i>Liquori . . . . .</i>	124
<i>Gelati o Sorbetti . . . . .</i>	126