



I S E M P R E V E R D E

EMANUELE ROSSI



La vera cuciniera genovese

ATHENA
EDIZIONI

Athena Edizioni ti regala questo libro in formato cartaceo, stampato e spedito gratuitamente a casa tua. Infatti per ogni libro acquistato dal sito potrai scegliere un libro della collana Sempreverde in omaggio. Visita edizioniathena.it per maggiori informazioni.

ELENCO ALFABETICO
ITALIANO-GENOVESE DEI VOCABOLI ATTENTI ALLA CUCINA MENZIONATI NEL CORSO
DELL'OPERA

A

Acciugata - *Ancioàda*
 Acciughe - *Anciôe*
 Aceto - *Axòu*
 Acqua - *Egua*
 Agliata - *Aggiàda*
 Aaglio - *Aggio*
 Agnello - *Agnèlo*
 Aguglia (pesce) - *Agúggia*
 Alberello - *Arbanèlla*
 Albicocche - *Briccòcali*
 Allodola - *Culaéto*
 Alloro (v. Lauro)
 Anaci - *Fënúggio duce*
 Anguille - *Anghîlie*

Animella - *Laccetto*

Anitra - *Anetra*

Arigusta - *Arigosta*

Aringhe - *Aènghe*

Arnioni - *Rognoîn*

Arrosto - *Rosto*

B

Ballotte - *Balletti*

Barattolo - *Brûnia*

Barbabietola - *Gæerave*

Basilico - *Baxaicò*

Battufoli - specie di *Troffie*

Battuto - *Pèsto*

Beccacce - *Beccasse*

Beccaccini - *Beccassin*

Beccafichi - *Beccafighe*

Bianchetti (pesci) - *Gianchetti*

Biètola - *Gæe*

Biscotto - *Bèschêutto*
Boghe - *Bughe*
Boldrò - *Búddego*
Boraggine - *Boraxe*
Braciuoie ripiene - *Tomaxelle*
Budino - *Bonetto*

C

Capellini - *Fidè sottí*
Cappelletti - *Gasse*
Capperi - *Tappani*
Carcioffi - *Articiocche*
Cardi - *Gardi*
Castagnaccio - *Castagninn-a*
Castagne secche a lessò - *Preboggie*
Catinella - *Bassin*
[6]
Cavaglioni - *Cavigée* o *Picagge*
Cavolfiore - *Cöiscioi*
Cavoli - *Cöi*

Cavoli cappucci - *Garbûsci*
Cavoli navoni - *Cöi novoin*
Cavoli neri - *Cöi neigri*
Cavoli rapa - *Ravacöi*
Cavoli romani - *Bròcoli*
Cavolini - *Bertoèli*
Ceci - *Seixäi*
Cervello - *Cervella*
Chiara (d'uovo) o albumina - *Ceo d'éuve*
Ciambelle - *Canestrelletti*
Cicale di mare - *Cigae de mâ*
Cicerbita - *Scixêrboa*
Cicoria - *Radiccion*
Cipolla - *Ciôula*
Cipolline - *Cioulette*
Ciriegie - *Sèxe*
Citriuoli - *Chighèumai*
Colatoio - *Scua-brodo*
Coratella - *Gianco-e-neigro*
Cotenne - *Guighe*

D

Dentice - *Déntexeo*

Droghe - (V. Spezie)

E

Erbuccie - *Savoi*

F

Fagiano - *Faxèn*

Fagiolini in erba - *Faxèn verdi*

Fagiuoli - *Faxæle*

Farinata - *Fainà*

Fave - *Bacilli*

Fave fresche - *Bazann-e*

Fegato - *Figaéto*

Finocchio - *Fênuggio*

Focaccia - *Fogâssa*
Formentone - *Granon*
Fragole - *Merèlli*
Fricassea - *Frâcassà*
Frittata - *Frittâ*
Frittelle - *Friscêu*
Frullino - *Monêllu*
Funghi - *Funzi*
Funghi morecci - *Funzi neigri*
Funghi uovali - *Funzi rusci*

G

Galetta (Panbiscotto) - *Galetta*
Galetti (sorta di frittura) - *Cuculli*
Gallina - *Galinn-a*
Galinelle (sorta di pesci) - *Chêuffani*
Gamberi - *Gambäi*
Garofani - *Ganêufani*
Gattucci (pesce) - *Gattússi*

Gelati - *Mantecati*

Ghiotta (arnese da cucina) - *Leccarda*

[7]

Ghiozzi - *Giggioîn*

Gnocchi - *Troffie*

Granchi - *Fäoli*

Grancelle - *Gritte*

Granelli (testicoli di animali da macello) - *Granèli*

Grano turco (V. Formentone)

Gratella (V. Graticola)

Graticola - *Grigella*

Gronghi - *Bronchi*

I

Indivia - *Rissètto*

Intingolo (V. Intinto)

Intinto - *Bagna*

L

Lamponi - *Frambuase*

Latte - *Læte*

Lattuga - *Leitûga*

Lattuga romana - *Leitûga à française*

Lauro - *Ofèuggio*

Lenti (V. Lenticchie)

Lenticchie - *Lentigge*

Lepre - *Lèvre*

Lesso - *Boggïo*

Lievito - *Crescente*

Limone - *Limoïn*

Luccio - *Lûsso*

Lumache - *Lumasse*

Lupicante (specie di arigusta) - *Longobardo*

M

Maccheroni - *Maccaroïn*

Madia - *Mèiz̃ia*

Maggiorana - *Persa*
 Mandorle - *Amanduè*
 Marasche - *Amarène*
 Marroni - *Maroïn*
 Mattarello (spianatoio per la pasta) - *Cannèllo*
 Mazzocchi - *Costetti*
 Melanzane - *Mèlʒann-e*
 Mele - *Méie*
 Mele carpendole - *Méie carpendù*
 Mele poppine - *Méie pipinn-e*
 Mestola bucherata - *Cassaroa*
 Mestolo - *Cassetta*
 Mezzaluna - *Meʒʒalunn-a*
 Midollo (d'osso) - *Môula*
 Minestrone - *Minestron*
 Mollica - *Môula de pan*
 Mollica di pane (V. Mollica)
 Mondine (V. pelate)
 Morena (pesce) - *Moinn-a*
 Mortaio - *Mortà*
 Muggine - *Mûʒao*

N

Nasello - *Naséllo*

Nastrini (sorta di pasta per minestra) - *Reginette*

[8]

Navoni - *Naroïn*

Nocciolo (ossa di frutta) - *Oso*

Nocciolo (pesce) - *Pescio nissêna*

Nocciuola (frutto) - *Nissêna*

Noce - *Noxe*

Noce moscata - *Noxe moscâ*

O

Occhiate (pesce) - *Ênggiâie*

Olio - *Êujo*

Ombrina - *Ombrinn-a*

Orate - *Oàe*

Origano - *Carnabûggia*

Ortolani (uccelli) - *Nottuèn*

P

Palamita - *Pämia*

Pancetta - *Cimma*

Pancotto - *Panchêuto*

Paniccia - *Panissa*

Panna (o fior di latte) - *Cremma*

Paraghi - *Pâgai*

Pasticcini - *Cobeletti*

Pasticcio - *Patesciò*

Pastinache - *Bastonagge*

Patate o pomi di terra - *Pattate*

Pelate - *Pia*

Pentola - *Pûgnatta*

Pepe - *Pèvie*

Peperoni - *Pevioin*

Pere - *Peia*

Pernice - *Pernixe*

Pesce cappone - *Pescio cappon*
Pesce prete - *Pescio praeve*
Pesce spada - *Pescio spâ*
Pesche - *Persèghe*
Pesche duracine - *Persèghe toccalosso*
Pesche spiccatoje - *Persèghe spartilosso*
Pestello - *Pèstello*
Pettirossi - *Pecetti*
Piatto - *Tondo*
Piccioni - *Piccioîn*
Picciuolo (delle frutta) - *Peigollo*
Pignata (V. Pentola)
Pinocchi - *Pignêu*
Piselli - *Poisci*
Pistacchi - *Festecchi*
Polpette - *Purpette*
Polpi - *Pôrpi*
Pomodoro - *Tomate*
Poppa - *Tetinn-a*
Prezzemolo - *Porsemmo*
Prosciutto - *Presutto*

Prugne - *Brignoin*

Q

Quagliata - *Prescinsèua*

Quaglie - *Quaggie*

R

Radicchio - *Radicetta*

Radiche - *Radicce*

Ragno (pesce) - *Loazzzo*

[9]

Ramolacci - *Armoasse*

Rape - *Rave*

Raperonzoli - *Ramponzi*

Ravanelli - *Ravanètti*

Ravioli - *Ravién*

Ricotta (V. Quagliata)

Rosmarino - *Romanin*

Rossetti (pesce) - *Roscetti*
Rotella (da ravioli) - *Roêta*
Ruca - *Ricoa*

S

Sale - *Sâ*
Salmone - *Sermon*
Salsa - *Sarsa*
Salsiccia - *Luganega*
Salvastrella - *Pimpinella*
Salvia - *Sarvia*
Saraghi - *Sàgai*
Sardelle - *Sardenn-e*
Scariola - *Scarolla*
Schiènnali - *Fiètti*
Scodella - *Xatta*
Scorzonere - *Scorzonèa*
Sedano - *Sèllao*
Semolino - *Semoa*

Sfoglia (di pasta) - *Crosta*
Sfogliatine - *Sfènggi*
Sgomberi - *Laxerti*
Scioppo - *Scioppo*
Sogliole - *Lengue*
Sorbettiera - *Carapigna*
Sorra - *Pansétta*
Sparlotti - *Sparli*
Spezie - *Spessie*
spiedo - *Spiddo*
Spinaci - *Spinassi*
Squame (del pesce) - *Scaggie*
Staccio - *Siassu*
Stoccofisso - *Stocchefiscio*
Stufato - *Stufön*
Sugherelli (pesci) - *Sòi*
Sugo - *Tocco*

T

Tacchino - *Bibbin*

Taglia tartufi - *Triffolêa*

Tagliere - *Taggiôu*

Taglierini - *Taggioen*

Tartufi - *Triffoli*

Tegame (V. Teglia)

Teglia o Teccaia - *Tian*

Terracrepoli - *Rattalegua*

Testo - *Cuvercio*

Tonnina - *Tonnin-a*

Torso o Torsolo (delle frutta) - *Roziggio*

Traggina - *Aagna*

Tremola - *Baltinetta*

Triglia - *Treggia*

Tuorlo - *Rosso d'êuve*

U

Umido - *Umidu*

Uova - *Êuve*

Uova a bere - *Êuve da sciorbì*

[10]

Uova affogate - *Êuve in camixa*

Uova sode - *Êuve diè*

Uovoli - *Êuve de funzo rosso*

Uva - *Uga*

Uva pàssola - *Ughetta*

V

Vassoio - *Cabarè*

Visciole - *Iscioe*

Vitella - *Vitèla*

Z

Zabaione - *Zàmbaion*

Zampe o Zampetti - *Zampin*

Zerri - *Zerli*

Zibibbo - *Zébibo*

Zucca - *Zûcca*

Zucchero - *Zûccao*

Zucchini - *Zûcchin*

Zuppa - *Zûppa*

***PREPARAZIONI PER LA CONSERVAZIONE DELLE
SOSTANZE ALIMENTARI***

1. Disseccazione delle piante e dei legumi. In generale tutti gli erbaggi dell'orto che voglionsi conservare col mezzo della disseccazione, si devono raccogliere freschi e ben maturi. Le piante e le radici succose devono essere scottate, immergendole nell'acqua bollente per qualche minuto; poi si passano nell'acqua fresca, si ritirano, si fanno scolare, e finalmente si lasciano seccare sia esponendole al sole sia ponendole in un forno non troppo caldo. Le piante aromatiche, come il basilico, la salvia, il pepolino, la menta, il rosmarino, ecc., si fanno seccare al sole disponendole sopra appositi graticci, dopo averle mondate secondo la loro specie. Allorchè poi l'erba è disseccata, la si tiene esposta all'aria in luogo fresco e ventilato, e prima di servirsene pei bisogni della cucina la si fa rinvenire nell'acqua tiepida.

2. Conservazione del basilico. Per aver disponibile anche nell'inverno questa pianticella aromatica, tanto in uso nella cucina genovese, come vedremo in appresso, per il condimento delle minestre di magro, dovete procurarvene nella state quella quantità che credete necessaria ai vostri bisogni, staccarne le fo-

glie gettando via i gambi, e lavarle in acqua fresca a fine di toglierne la terra che vi può essere aderente, e dopo averle bene asciugate con una [12] salvietta, porle in un vaso o alberello, e coprirle con olio d'oliva. Fatto ciò chiudete ermeticamente il recipiente, sia col proprio tappo smerigliato, se ne è provvisto, sia con un turacciolo di sughero, sia in fine, in mancanza di meglio, con una pergamena legata con spago in giro. Così conservato, il basilico mantiene tutte le sue qualità aromatiche, e quando avrete a farne uso, nulla lo farà distinguere da quello fresco.

3. Funghi secchi. Prendete funghi morecci, detti anche funghi porcini, che sceglierete dei più belli; raschiatene bene con un coltello i gambi per togliere loro tutta la terra senza intaccarne possibilmente la pellicola; affettate indi separatamente i gambi stessi per lo lungo, e le loro cappelle trasversalmente, procurando che le fette non siano più grosse dello spessore di uno scudo da cinque lire; distendete sopra graticci i vostri funghi così preparati, ed esponeteli al sole finchè siano completamente seccati; dopo di che li conserverete in sacchetti di carta, che manterrete in luogo asciutto, acciò non si ammuffiscano. Alcuni usano seccare i funghi al calore del fuoco, infilandoli con refe, dopo averli affettati come abbiamo detto sopra, e poi esponendoli in prossimità del camino.

Quando vuolsi far uso di questi funghi, se ne prende la quan-

tità necessaria, e si lasciano ammolire per pochi minuti nell'acqua tiepida.

4. Funghi in salamoja. Prendete funghi morecci, o porcini, sani e giovani; nettateli bene dalla terra stropicciandoli con una salvietta; intanto mettete al fuoco una pignatta con acqua ed aceto (due terzi dell'una ed un terzo dell'altro), a cui aggiungerete un poco di sale, e quando bolle mettetevi dentro i funghi; dopo un bollore ritirateli e fateli sgocciolare. Collocate allora i vostri funghi entro un alberello ^[13] adattato, disponendoveli a suoli ben compatti e quando li avrete così tutti disposti, versatevi sopra una salamoja di 300 grammi di sale in un litro d'acqua, che avrete fatto bollire a parte e poi freddare. Ciò fatto, porrete sui funghi una lastra di lavagna od un testo, su cui collocherete un peso di pietra a fine di tenere i funghi compressi, e finalmente coprite l'alberello.

In questa guisa conserverete i vostri funghi anche per un anno, nè datevi pensiero se l'acqua che sornuota si farà nera ed anche d'ingrato odore: quest'acqua è quella che li mantiene.

Quando vorrete servirvene, togliete dal recipiente la quantità di funghi che vi abbisogna, lavateli in due acque molto calde, tenendoli nella seconda almeno 10 minuti; poi cambiate questa acqua con altra fredda, nella quale lascierete i funghi per 3 o 4 ore, e finalmente passateli in un'ultima acqua fresca lasciandoveli un'altr'ora, dopo di che li farete sgocciolare, per poi friggerli in

pezzi infarinandoli e immergendoli in uova sbattute.

5. Funghi sott'olio. Scegliete dei funghi morecci giovani e molto piccoli, nettateli bene dalla terra servendovi all'uopo di una salvietta; lavateli e fate loro sgocciolare tutta l'acqua, indi metteteli in una caldaia con aceto o vino bianco in quantità da ricoprirneli, e sale in ragione di 120 grammi per ogni litro di liquido adoperato; lasciate così bollire i vostri funghi per circa 20 minuti, aggiungete poi un poco di noce moscata pestata, 25 grammi di pepe in grani, 12 grammi di cannella in pezzi, alcuni garofani, quattro spicchi d'aglio, qualche ramoscello di rosmarino, e due foglie d'alloro, e lasciateli bollire ancora per altri 10 minuti; ritirateli poscia dal fuoco, togliete l'aglio, il rosmarino e l'alloro; chiudete i funghi in un sacchetto di tela a fine di spremere con facilità ^[14] (senza romperli o schiacciarli) l'umido che contengono, poscia poneteli negli alberelli, nei quali avrete accommodato all'intorno alcune foglie di alloro, ed a strato per strato spargetevi sopra pezzi di cannella e di noce moscata, e finalmente versatevi sopra tant'olio da rimanerne i funghi intieramente coperti. Indi chiudete bene i vasi e serbateli in luogo fresco.

6. Funghi uovoli sott'olio. Prendete quattro chilogrammi di uovoli piccoli e sani, mondateli bene lasciandovi un poco del loro involucrio bianco, e ponendoli in una caldaia con mezzo litro di vino bianco che non sia dolce ed altrettanto aceto buono, e

sale a sufficienza, fateli così bollire per 15 o 20 minuti, indi aggiungetevi un piccolo bicchiere d'olio fino, altrettanto vino di Marsala, alcuni garofani, mezza noce moscata pestata, un po' di cannella, 25 grammi di pepe in grani e due foglie d'alloro, lasciateli cuocere ancora per circa 10 minuti, ritirateli poscia dal fuoco e lasciateli raffreddare. Il giorno appresso accomodatevi negli alberelli cogli ingredienti suddetti, e ricopriteli di olio; dopo ciò chiudete i vasi e serbateli pel bisogno.

7. Funghi all'aceto. Prendete dei funghi morecci giovani e sani; nettateli dalla terra, lavateli in acqua fresca e fateli poscia sgocciolare; indi poneteli in una caldaia sul fuoco, ricopriteli di aceto bianco, e per ogni litro di questo aggiungerete 120 grammi di sale, lasciate così bollire i funghi per circa 20 minuti, dopo di che aggiungete una mezza noce moscata pestata, 25 grammi di pepe in grani, 12 grammi di cannella in pezzi, otto o dieci garofani, quattro spicchi d'aglio, due ramoscelli di rosmarino e qualche foglia d'alloro, fate cuocere per altri 10 o 15 minuti, ritirate indi la caldaia dal fuoco, ^[15] e toltone l'aglio, il rosmarino e l'alloro versate i funghi in un pannolino a fine di farne scolare tutto l'aceto di cui vi siete serviti per farli cuocere, lasciando all'uopo bene stretto e sospeso il tutto per alcune ore. Fatto ciò non vi resta che a riporre i funghi in apposito alberello, accomodandoveli a strati, ed a versarvi indi sopra tanto aceto nuovo da rico-

prirneli. Così preparati e chiusi gli alberelli, sarà vostra cura serbarli in luogo fresco, e di cambiare l'aceto qualora possiate accorgervi che il vecchio incominci ad ammuffire.

8. Funghi uovoli nell'aceto. Provvedetevi di quattro chilogrammi di uovoli piccoli e sani, mondateli bene lasciandovi aderente poco del loro involucro bianco, e metteteli in una caldaia con un litro di buon aceto bianco e sale in quantità proporzionata; lasciateli cuocere per circa 20 minuti, poscia aggiungetevi alcuni garofani, noce moscata, un po' di cannella, 25 grammi di pepe in grani e due foglie di alloro, lasciandoli bollire per altri 10 minuti; dopo di che ritirateli dal fuoco, fateli bene sgocciolare premendoli dentro un pannolino, riponeteli in appresso negli alberelli ricoprendoli con nuovo aceto e nuovi aromi, e turate finalmente i recipienti.

9. Conservazione dei tartufi. I tartufi che si vogliono conservare per alcun tempo debbono essere scelti fra i più sani ed asciutti. - Provvedetevi di una cassetta di legno con coperchio, e di sufficiente quantità di sabbia di fiume o di mare finissima e ben secca. Cominciate col fare uno strato di sabbia dello spessore di tre o quattro centimetri sul fondo della suddetta cassa, disponete sopra questo primo strato di sabbia tanti tartufi quanti ve ne possono stare, mantenendoli però discosti gli uni dagli altri [16] affinchè non si tocchino fra di loro, indi copriteli con un altro

strato di sabbia, e sopra questo disponete altri tartufi, continuando così sino a che abbiate riempita totalmente la cassa, avvertendo di terminare l'operazione con uno strato di sabbia, e ponendo cura costantemente a che i tartufi non si tocchino in nessun modo fra loro. Da ultimo chiudete con chiodi il coperchio, e turate con gesso da presa tutte le connessure del legno in guisa che l'aria non possa da nessuna parte penetrare nella cassa, la quale così preparata e disposta collocherete in luogo fresco ed asciutto.

In tal maniera potete conservare per 3 o 4 mesi i tartufi bianchi del Piemonte, e per maggior tempo quelli neri di Norcia.

10. Peperoni in aceto. Prendete la quantità di peperoni verdi che volete preparare per il vostro uso, asciugateli bene ad uno ad uno con una salvietta e poneteli esposti ad una bella giornata di sole distesi su d'una tavola; dopo ciò mettete i peperoni negli alberelli, ricopriteli di aceto buono, e dopo tre o quattro giorni colate questo primo aceto per sostituirvene del nuovo.

Potrete aggiungervi anche alcune cipolline intiere. Se dovrete servirvi presto dei peperoni così conciati, sarà meglio che prima di versarvi sopra l'aceto, facciate bollir questo in una caldaia per versarlo poi caldo sui peperoni, avvertendo però in questo caso di non turare gli alberelli se non dopo che l'aceto siasi intieramente raffreddato.

11. Citriuoli in aceto. Sceglietene dei piccolissimi, nettateli

ed asciugateli bene ad uno ad uno con una salvietta, indi salateli ed avvolgeteli in una tela, lasciandoli così per 24 ore. Dopo ciò poneteli negli alberelli che avete destinati [17] all'uopo e versatevi sopra dell'aceto bollente in quantità sufficiente da ricoprirli. Il giorno appresso i citriuoli avranno preso un color giallo; allora colate l'aceto, lasciando i citriuoli all'asciutto, ponetelo nuovamente in una caldaia a parte, e quando incomincia a bollire, aggiungetevi i citriuoli i quali tosto riprendono il loro color verde; lasciate bollire ancora per due o tre minuti, ritirate i citriuoli, riponeteli negli alberelli, e versatevi sopra del nuovo aceto freddo, aggiungendo alcune cipolline, serpentaria e qualche spicchio d'aglio. Turate finalmente i recipienti e serbate per l'uso. Dopo 8 giorni questi citriuoli si possono mangiare.

12. Fagiuoletti conciati. Scegliete dei fagiolini ancor verdi col loro baccello, detti comunemente fagiolini in erba, fateli bollire per alcuni minuti nell'aceto con alquanto sale, pepe in grani, garofani e noce moscata; indi ritirateli, fateli sgocciolare, poneteli negli alberelli con alcune droghe, come cannella, macis, garofani, ecc. e ricopriteli d'olio. Ciò fatto, chiudete i recipienti e serbateli in un luogo fresco.

Preparansi i fagiuoletti anche all'aceto, procedendo in tutto come abbiám detto per i citriuoli. (num. 11).

13. Melanzane conciate. Sceglietene delle più piccole, to-

gliete loro l'involucro o calice lasciandovi però il picciuolo, e fatele alquanto cuocere in aceto con molto sale; a mezza cottura aggiungetevi una noce moscata pestata, garofani e pepe in grani, ponetele indi in un sacchetto per farle bene sgocciolare, mettetele poi nell'alberello con cannella e garofani, ricopritele d'olio e chiudete il vaso, che serberete in luogo fresco.

[18]

14. Rape nell'aceto. Abbiate cura di scegliere delle rape piccolissime e giovani; date loro un taglio in croce, e fatele cuocere un poco in aceto con alquanto sale, indi lasciatele sgocciolare bene; ponetele in un alberello e copritele bene d'aceto, che rinoverete dopo due o tre giorni.

15. Cipolline nell'aceto. Scegliete cipolline piccole e bianche; mondatele del primo involucro e versatevi sopra dell'aceto bollente abbastanza per ricoprirle. Lasciatele freddare, avvertendo di non chiudere il vaso, e il giorno appresso, colate tutto l'aceto, unite alle cipolle del sale, pepe in grani, cannella in pezzi ed erba serpentaria, colmate l'alberello con nuovo aceto freddo, e riponetelo in un luogo fresco.

16. Conserva di pomodoro. Tagliate nel mezzo i pomodoro, fateli bollire in una pentola o caldaia senz'acqua con un po' di sedano e carota; indi passateli per lo staccio, e mettetene il risultato in un sacchetto di tela, a fine di far colare la parte acquosa, durante 10 o 12 ore, indi mettete nuovamente in una casseruola la polpa residuante del pomodoro unitamente a giusta dose di

sale e alquanto olio, e fate bollire il tutto, avvertendo di rimestare bene con un mestolo. Quando la conserva si sarà condensata alquanto, ritiratela dal fuoco, ponetela negli alberelli, lasciandola freddare, e finalmente copritela d'olio. Gli alberelli poi così preparati dovreste tapparli con pergamena e tenerli in luogo fresco, affinchè la conserva si mantenga meglio.

17. Pomodoro in salamoia. Si possono conservare i pomodoro per l'inverno mediante la semplice salamoia. Prendonsi pomodoro perfettamente maturi, si collocano intieri e senza ^[19] premerli entro adatti alberelli, e vi si versa sopra la salamoia composta di 300 grammi di sale per ogni litro d'acqua, avvertendo che i pomodoro rimangano totalmente immersi, al qual fine si sovrappone ad essi una lastra di lavagna od uno scodellino che entri facilmente nel recipiente, il quale devesi posciaappare con pergamena e con un largo turacciolo di sughero. Si avverta, nel preparare la salamoia, di farla bollire e poi freddare prima di versarla sui pomodoro.

18. Acciughe e Sardelle in salamoia. Prendete le acciughe o sardelle che volete salare, togliete loro la testa e le interiora, senza lavarle; preso poscia un alberello od un bariletto, a vostro piacere, copritene il fondo con uno strato di sale marino, disponete sovr'esso uno strato d'acciughe o sardelle, le une accosto alle altre colla parte grossa verso la periferia del recipiente e la

coda verso il centro a guisa d'una ruota a fitti raggi: indi spargetevi sopra dell'altro sale, e continuate la stessa operazione sino all'ultimo, alternando sempre il sale ad ogni strato di pesce. Quando avrete empito intieramente il recipiente, versatevi sopra alquanta salamoia, composta di 300 grammi di sale per ogni litro d'acqua che avrete preventivamente fatta bollire e poi freddare e finalmente copritele con una lavagna che entri nel recipiente e sopraponetevi un peso. Dopo un mese rinnovate la salamoia.

19. Pesci marinati. Le boghe, gli sgomberi, le acciughe, le sardelle, le anguille di mare e di fiume, gli zerri, i naselli, sono i pesci che per lo più si usano marinare. Ecco la maniera di procedere. Prendete i pesci che avete prescelto per marinarli; friggeteli in padella con olio, indi poneteli sur una carta sugante per farli [20] alquanto prosciugare, e poi adagiateli in un recipiente adatto a suolo per suolo, spolverizzandoli di sale. Fate intanto soffriggere a parte in una casseruola con olio, dell'aglio trinciato e del rosmarino, a cui aggiungerete poscia tanto aceto che basti, lasciando bollire il tutto. Raffreddata che sarà questa concia, versatela nel recipiente in cui avete accomodati i pesci, ricoprendone questi totalmente, chiudete il recipiente e serbate pei bisogni. Così marinato, potrete mangiare il pesce anche dopo 7 o 8 ore.

20. Tonno sott'olio. Prendete del tonno fresco, tagliatelo a pezzi e fatelo bollire per mezz'ora nell'acqua con molto sale, indi

lasciatelo sgocciolare bene, in modo che abbandoni tutta l'acqua di cui si era imbevuto cuocendo, dopo di che accomodatelo a strati entro un piccolo barile od in un vaso di terra, o di latta, e ricopritelo di olio. Finalmente chiudete il recipiente e serbatelo in luogo fresco.

21. Conservazione delle uova. Prendete la quantità di uova che volete conservare, osservando che siano ben fresche; ponetele in una salvietta che unirete e legherete ai quattro angoli, e così preparate immergetele in una caldaia d'acqua bollente, operando con delicatezza affinchè le uova non s'abbiano a rompere. Dopo che avranno bollito un minuto (che osserverete coll'orologio alla mano), ritirate le uova, toglietele dalla salvietta, avendole prima fatte sgocciolare, e, dopo asciugate e freddate, riponetele in luogo fresco ed asciutto, chiuse in vasi di vetro o d'altra materia. Mediante questa leggiera cottura i pori del guscio rimangono otturati da uno strato di albumina che il calore ha coagulato internamente, e così viene impedita l'influenza dell'aria e l'evaporazione. Queste uova possono conservarsi per parecchi mesi, e rimangono buone a tutti gli usi della cucina.

[21]

22. Brodo in tavolette. Mettete al fuoco una caldaia con 15 litri d'acqua, 2 chilogr. di manzo nella coscia, 3 chilogr. di zampe di vitella, due galline vecchie spezzate, una grossa cipolla abbrustolita sulla brage ed un poco di sedano, senza sale.

Fate bollire a fuoco lento, per circa sei ore, schiumando bene

il brodo, e passate per pannolino spremendo fortemente affinchè le carni lascino tutto il loro sugo: lasciate poscia raffreddare il liquido, onde toglierne tutta la materia grassa che si rappiglia alla superficie; rimettetelo al fuoco con alquanto sale, e fatelo nuovamente bollire sintanto che sia ridotto alla consistenza di un denso sciroppo, avvertendo di mano in mano che si consuma, di cambiare la casseruola con una più piccola, a fine di poterlo continuamente rimestare con una spatola di legno, onde non prenda odore di bruciaticcio. Allorchè il brodo continuando a consumarsi avrà preso un color rossiccio chiaro e sarà divenuto molto denso, versatelo in piccole forme di latta quadrilunghe, unte prima con olio fino, ovvero su d'una tavola di marmo levigata egualmente unta con olio, e lasciate raffreddare. Dopo di ciò levatelo dalle forme, e tagliatelo in pezzi quadrati se lo avete versato sul marmo; fate seccare le tavolette così ottenute ponendole su di una rete in filo di ferro in luogo caldo ed asciutto; involtatelo poscia ad una ad una in fogli di carta unti con olio fino, e riponetele finalmente in vasi di vetro ben chiusi quando siano perfettamente seccate e si rompano facilmente come la colla. In tal modo possono conservarsi lunghissimo tempo, purchè si tengano chiusi ermeticamente nei vasi. Per servirsene non si ha che a farle disciogliere nell'acqua caldissima, la quale per tal modo si converte in eccellente brodo. Colle dosi da noi stabilite in questa ricetta, si ottiene circa 60 tazze di brodo.

SUGHI E INTINGOLI PER CONDIMENTI.

23. Sugo semplice di pomodoro. Nella stagione in cui si hanno i pomodoro freschi, devonsi, per i bisogni della cucina, preferire questi alla conserva, la quale si suol preparare soltanto per farne uso nell'inverno ed in quei mesi in cui i pomodoro non si trovano o costano assai caro. Si ottiene il sugo semplice di pomodoro, facendo dapprima bollire questi in poca acqua e passandoli poscia per istaccio o per colatoio di latta; al quale uopo si adopera un mestolo di legno, premendo forte, finchè non rimangono che le bucce e i semi. Se desiderate che il sugo sia denso, abbiate cura di gettar via la parte liquida che passa per la prima e raccogliete soltanto la parte densa che ne vien dopo.

24. Sugo concentrato di pomodoro. Prendete dei pomodoro ben maturi, tagliateli per metà, metteteli senz'acqua in una casseruola, fateli bollire alquanto insieme ad una carota e sedano trinciati, e passate il tutto per colatoio premendo con un mestolo di legno; raccogliete indi tutto il sugo così ottenuto, ponetelo nuovamente al fuoco in una casseruola, e fatelo condensare sino al punto d'una farinata.

25. Sugo per condire la minestra al brodo. Trinciate bene una cipolla, del sedano ed una carota, e ponete il tutto in una casseruola con burro e sale; lasciate soffriggere [23] un poco, e

poscia aggiungete qualche pezzetto di carne cotta, dei funghi freschi o secchi (avvertendo di farli prima rinvenire nell'acqua tiepida se sono secchi) e alcuni pomodoro (o conserva in mancanza di questi); lasciate cuocere per un altro quarto d'ora, aggiungendo un po' di brodo per mantenere l'umido, e finalmente passate il tutto per istaccio. Il sugo che ne ricaverete lo aggiungerete alla minestra, versandovelo dentro quando essa è quasi cotta.

26. Sugo per condire le pietanze. Fate rosolare in una casseruola, con burro e midollo di manzo, un pezzo di carne tagliata a tocchi, spargendovi giusta dose di sale; poscia aggiungendovi prezzemolo, sedano, carota, un pugillo di farina, funghi secchi rinvenuti prima nell'acqua calda e pomodoro, fate cuocere per un buon quarto d'ora, indi versate nella casseruola un mezzo bicchiere di vino bianco, e lasciate cuocere per alcuni altri minuti: finalmente aggiungete del brodo e fate cuocere finchè la carne sia quasi disfatta. Allora passate il tutto per istaccio, comprimendo forte con un mestolo, ed avrete un ottimo sugo per condire qualunque pietanza.

27. Sugo di vitella. Prendete un bel pezzo di coscia di vitella, mettetelo al fuoco in una casseruola con burro e grasso, pure di vitella; aggiungetevi una cipolla tagliata in quarti, sale e poco sedano; fate prendere alla carne un bel colore di oro, rivoltandola da tutte le parti e spruzzandola più volte col vino bianco finchè non ne abbiate adoperato circa mezzo bicchiere; quando la carne

sarà ben rosolata, aggiungetevi tre o quattro pomodoro, che avrete prima sbucciati, rotti a pezzetti e purgati dai loro semi, ed in mancanza di pomodoro, due cucchiaini di conserva (num. 16) disciolta in poc'acqua calda, [24] alquanti funghi freschi se ve ne sono, e lasciate cuocere per un altro quarto d'ora. Ciò fatto, versate nella casseruola tanto brodo da ricoprirne la carne, aggiungete una cucchiata di farina abbrustolita, e fate cuocere il tutto a fuoco lento finchè la carne siasi pressochè disfatta ed il sugo alquanto concentrato. Allora passate per istaccio, rimettete al fuoco il sugo per farlo scaldare di nuovo, e conditene le vivande come verrà indicato in appresso.

28. Sugo di manzo. Mettete in una casseruola un bel pezzo di carne di manzo nella coscia o nella culatta, insieme con burro e midollo d'ossa, salate a sufficienza, ed aggiungete una cipolla trinciata, sedano, prezzemolo, carota e poco pepe: fate rosolar bene la carne rivoltandola da ogni parte, indi spruzzatela con $\frac{1}{2}$ bicchiere di vino bianco ed aggiungetevi sugo di pomodoro (num. 23) o conserva (num. 16) sciolta prima con poc'acqua calda, ed alcuni funghi secchi che avrete lasciato rinvenire nell'acqua tiepida. Fate cuocere così il tutto per un altro quarto d'ora: indi versatevi sopra del brodo in quantità da ricoprirne la carne: aggiungete un pugillo di farina, che farete ben stemperare nel liquido, e quindi lasciate finir di cuocere a lento fuoco, finchè il sugo od intingolo sia alquanto concentrato. Dopo ciò colate il

vostro sugo, e servitevene per condire le vivande che indicheremo in seguito.

29. Sugo di stufato. Trinciate insieme dell'aglio e del rosmarino; metteteli in una casseruola con un pezzo di burro e giusta dose di sale, e lasciate un poco soffriggere; poscia aggiungetevi della carne di manzo, o di vitella, o di castrato, secondo il vostro gusto, tagliata però a pezzetti, e fatela rosolare: dopo di che versatevi ^[25] mezzo bicchiere di vino bianco, del sugo di pomodoro (num. 23), ed in mancanza di questo della conserva (num. 16) e un pugillo di farina abbrustolita, e lasciate ancora cuocere lentamente per mezz'ora. Indi aggiungete del brodo e lasciate condensare al fuoco il vostro sugo.

30. Sugo di pesce. Le scorpene, i pesci preti, le gallinelle ed i caviglioni sono i pesci che più si usano per cavarne il sugo. Fate lessare pertanto quei pesci che avete prescelti, dando loro pochissima cottura; indi ritirateli dall'acqua e passateli in una casseruola con un soffritto di olio e cipolla. Quando il pesce avrà così finito di cuocere e preso un bel colore dorato, aggiungetevi l'acqua in cui l'avete prima fatto lessare, alcune droghe, sale in proporzione e un poco di rosmarino; e dopo aver lasciato bollire per un'altra mezz'ora, pestate e passate il tutto allo staccio, premendo forte con un mestolo, e rimettete al fuoco il sugo così ottenuto a fine di farlo condensare. Questo sugo è eccellente per condire le zuppe di magro.

31. Sugo di magro somigliante al grasso. Mettete al fuoco una casseruola con due ettogrammi di burro, e fatevi rosolare una ventina di pinocchi, che poscia ritirerete, lasciando il burro nella casseruola, dove metterete allora una cipolla trinciata, due spicchi di aglio, sale e poco rosmarino; fate soffriggere tutto questo per alcuni minuti, aggiungete 50 grammi di funghi freschi tagliati a fette, il sugo di 5 o 6 pomodoro (num. 23), ovvero due cucchiainate di conserva disciolta in poc'acqua tiepida, e lasciate cuocere lentamente per un quarto d'ora: indi nettate e togliete la lisca a due acciughe salate, fatele sciogliere in poco olio caldo, e gettatele nella casseruola insieme coi pinocchi già abbrustoliti e che avrete pestati in un mortaio con un [26] po' di farina; rimestate bene il tutto, allungando con un poco d'acqua, e lasciate poi condensare lentamente questo sugo, col quale potrete condire qualunque pasta invece del sugo di grasso.

32. Pesto d'aglio e basilico. Mettete in un mortaio tre o quattro spicchi d'aglio mondati, alcune foglie di basilico fresco o conservato nell'olio (num. 2), un poco di formaggio d'Olanda e parmigiano, grattati e mescolati insieme, e pestate il tutto finchè l'abbiate ridotto ad una pasta, la quale scioglierete poi con ottimo olio in abbondanza. Con questo pesto si condiscono al magro le lasagne, i taglierini ed i gnocchi, unendovi prima qualche cucchiainata di acqua bollente, di quella in cui si sarà fatta cuocere la pasta a fine di renderlo più liquido.

33. Intingolo di noci. Mondate la quantità di noci che vi abbisognano, togliendo loro ogni pellicola, e pestatele in un mortaio insieme ad alquanti pinocchi, che avrete prima abbrustoliti. Soffriggete indi con olio in una casseruola dell'aglio e del prezzemolo ben tritati, unitevi le noci e i pinocchi pestati e fate soffriggere ancora per un poco; dopo di che sciogliete il tutto con altro olio e poca acqua bollente, e conditene lasagne, taglierini e gnocchi.

34. Intingolo di pomodoro. Fate rosolare in casseruola una cipolla tagliata a fette con alquanto olio: indi aggiungete 5 o 6 pomodoro e lasciate cuocere il tutto lentamente per tre quarti d'ora, avendo cura di rimestare e schiacciare i pomodoro con un cucchiaino. Finalmente passate per istaccio, e servitevi di questo intingolo per condire minestre ed altre pietanze.

35. Intingolo di pomodoro ai funghi. Tritate sottilmente una cipolla, del [27] sedano, e del prezzemolo; unitevi giusta dose di sale, e ponete il tutto in una casseruola con olio in abbondanza; lasciate soffriggere alquanto, e poscia aggiungetevi sugo o conserva di pomodoro, funghi secchi rinvenuti prima nell'acqua calda, ed una cucchiainata di farina. Quando il tutto avrà alzato il bollore, gettatevi un poco di acqua calda e fate cuocere per un'altra mezz'ora.

36. Intingolo di funghi. Pestate nel mortaio alcuni spicchi di aglio e del rosmarino, mettete poi questo pesto in casseruola

a soffriggere con olio e burro mescolati; indi aggiungetevi funghi freschi affettati, o secchi e rinvenuti prima nell'acqua calda, salateli e fateli cuocere senza però farli disseccare, aggiungendo però all'uopo dell'acqua bollente di mano in mano che ne consumeranno.

37. Intingolo di tartufi. Fate un soffritto di prezzemolo, cipolletta e aglio ben trinciati, mettendo il tutto in una casseruola con un pezzo di burro e poco olio: aggiungetevi i tartufi dopo averli ben mondati e tagliati a fette sottilissime, e condite con sale, pepe e poca drogheria: indi appena che i tartufi han cominciato a prendere il caldo, versatevi sopra un poco di vino bianco allungato con acqua calda, in cui avrete stemperato un pugillo di farina, e lasciate cuocere lentamente, rimestando il tutto con un mestolo, finchè l'umido sia alquanto condensato.

[28]

SALSE E MOSTARDE.

38. Salsa di pomodoro. Tritate del prezzemolo, cipolla, sedano e carota, e mettete il tutto in una casseruola insieme alla quantità di pomodoro che vi abbisognano, avendoli prima spezzati colle mani. Quando poi saranno cotti alquanto, versate nello staccio tutto il contenuto della casseruola, fatelo passare premendolo con un mestolo, e rimettete al fuoco con olio e sale in

giusta dose, lasciando cuocere lentamente finchè la salsa divenga densa come una polentina. Con questa si condiscono carne e polli a lesso e costolette di vitella.

Nel fare questa salsa potrete sostituire dell'aglio alla cipolla qualora questa vi disgusti.

39. Salsa piccante. Nettare due acciughe salate, e togliete loro la lisca; indi mettetele in un mortaio insieme con prezzemolo, pinocchi, capperi, aglio ed un poco di mollica di pane inzuppata nell'aceto: pestate bene il tutto fino a formarsi una pasta bene assimilata: poscia passate allo staccio, sciogliete con olio, aceto e poco sale, e servitevi di questa salsa così ottenuta per condire scorzonera, fagiolini in erba, cavolfiori, pesci ed altre vivande a lesso o arrostate.

40. Salsa piccante composta. Pestate in un mortaio due acciughe salate, che avrete prima nettate e private della loro lisca, e aggiungete poscia del prezzemolo, due spicchi di aglio, 75 grammi di pinocchi, 25 grammi di capperi, due o tre rossi d'uova assodate; della mollica di pane inzuppata nell'aceto, la polpa di sei od otto ulive di Spagna e sale, che pesterete ugualmente, avvertendo di ridurre il tutto in [29] una densa pasta. Passate poscia questa allo staccio, unitevi mezzo bicchiere d'aceto ed un bicchiere d'olio fino, e stemperate bene con un cucchiaino.

Questa è la salsa colla quale si condisce il così detto cappon magro (num. 537), che vedremo in appresso.

41. Salsa bianca. Prendete alcune cucchiainate di farina, secondo la quantità di salsa di cui abbisognate; ponetela al fuoco in una casseruola, stemperandola bene con latte, burro, e sale necessario; lasciate poscia cuocere lentamente, e quando la vostra salsa si sarà alquanto condensata, ritiratela, e servitevene per condire le uova affogate (num. 540).

42. Altra salsa bianca. Fate bollire della fecola di patate, della farina bianca, con acqua o brodo in quantità da formarne una farinata non troppo densa, avvertendo di bene stemperarla con un mestolo: indi aggiungete un pezzo di burro, sale, spezie e un poco di agro di limone, e lasciate cuocere ancora per alcun poco. Alcuni vi aggiungono anche due rossi d'uova, che fanno legare bene colla salsa.

43. Salsa di spinaci. Prendete alquanti spinaci, mondateli, lavateli e metteteli a bollire con giusta dose di sale; poscia spremeteli, passateli allo staccio, e riponeteli in casseruola con un pezzo di burro, latte in proporzione e un piccolo pugillo di farina. Lasciate condensare alquanto il tutto a fuoco lento, e servitevi di questa salsa per condire uova affogate, pesce, lesso od altro.

44. Salsa maonese al grasso. Prendete della gelatina (num. 54 o 55); mettetela in una scodella con olio fino, aceto e sale, sbattetela con un mazzetto di fuscilli (fuetto) finchè [30] diventi spumante e consistente. Questa salsa la comporrete al momento

di servire in tavola e l'adopererete per polli, manzo e legumi al lesso.

45. Salsa maonese al magro. Sbattete bene due rossi d'uova con sugo di limone e sale, aggiungendovi a poco per volta dell'olio fino. Quando avrete reso il liquido abbastanza spumante, passatelo al fuoco in una casseruola continuando a sbattere e allorchè comincerà a condensarsi, aggiungete un poco di aceto a goccia a goccia, senza cessare di sbattere, avvertendo di non lasciarlo troppo sul fuoco, acciocchè l'uovo non si rappigli. Occorrendo, potrete aggiungere altr'olio. Questa salsa serve per condire il pesce e gli erbaggi a lesso.

46. Salsa di noci. Prendete alquante noci secondo il vostro bisogno; mondatele, togliendo anche la pellicola, pestatele in un mortaio insieme con un poco di mollica di pane inzuppata nel brodo, e alcuni spicchi d'aglio; e quando il tutto sia ridotto in una pasta uniforme, aggiungetevi olio, pepe e sugo di limone, stemperando bene il tutto. Questa salsa è ottima per mangiarsi insieme ad ogni sorta di lesso.

47. Salsa di ravanelli o ramolacci. Mondate alcuni grossi ravanelli, grattateli, poneteli in una salsiera con un poco di sale, e stemperate il tutto con aceto, in modo da renderlo della densità di una polentina. Anche questa salsa usasi per il manzo a lesso.

48. Mostarda forte piccante. Prendete della farina di senape, morbida e fresca, che sia di un giallo scuro, oleosa e di

gusto pungentissimo; ponetela in una salsiera, versatevi sopra del brodo od acqua bollente, stemperandola alla densità d'una poltiglia piuttosto liquida anzi che no, e servitevi di questa mostarda per ogni sorta di lesso.

[31]

49. Acciugata. Pulite bene alcune acciughe salate, privandole altresì della loro lisca, mettetele in un tegame o teglia con poco olio, e fatele scaldare al fuoco, senza lasciarle friggere, onde disfarle agevolmente, premendole con una forchetta, finchè le avrete ridotte quasi in una pasta. Con questa pasta si condisce il pesce a lesso, le uova sode ed i legumi.

50. Acciugata composta. Preparate l'acciugata sopra descritta (num. 49), ed aggiungetevi alquanti capperi e sugo di pomodoro (numero 32).

51. Agliata piccante. Mondate alquanti spicchi d'aglio, pestateli in un mortaio, aggiungetevi dell'olio, e seguitate col pestello a comprimere girando in tondo per alcuni minuti, a fine di stemperare il tutto e ridurlo quasi come una crema. Si fa uso di questa specie di salsa per lessi di magro.

52. Salsa di scalogni. Trinciate sottilmente quattro scalogni insieme con due spicchi d'aglio ed un poco di salvastrella. Intanto ponete al fuoco in una casseruola un bicchiere di brodo con altrettanto vino bianco, ed allorchè questo liquido bolle, unitevi le suddette sostanze trinciate, sale, pepe, noce moscata grattata ed un poco d'olio; lasciate cuocere per alcuni minuti a fuoco

lento, e finalmente legate la salsa con un poco di farina, che avrete prima stemperata in poco aceto.

[32]

GUARNIZIONI.

53. Guarnizione alla minuta. Prendete delle rigaglie di polli, come fegati, creste e granelli e dei schienali o filoni di manzo, e fate cuocere il tutto in un sugo di carne a vostro piacere (si veda ai n. 26, 27 e 28) aggiungendo del sugo di limone e qualche droga se così vi piace. Ne guarnirete delle costolette in umido.

54. Gelatina dorata. Mettete in una casseruola un chilogramma di carne di manzo nella parte muscolosa, senza grasso, tagliata in 3 o 4 pezzetti: una gallina vecchia od un gallo egualmente spezzato: due zampetti di vitella ben puliti e spaccati in mezzo per lo lungo, ed un pezzo di guancia pure di vitella mascheretta; fate rosolare un poco il tutto con grasso di manzo, sale, una cipolla intiera, del sedano, carota e prezzemolo indi bagnatela con un poco di acqua calda e lasciate ancora rosolare; aggiungete poscia 4 litri d'acqua, e fate bollire lentamente per 5 o 6 ore, affinchè il liquido si riduca alla metà. Allora colate a traverso un pannolino il liquido che rimane; ponetelo nuovamente al fuoco in una pentola e fatelo ribollire; sbattete intanto due chiare di uova e versatele nella pentola, rimestando per alcuni

minuti speditamente, poscia ritirate la pentola dal fuoco, schiumate e disgrassate il liquido, e finalmente passate di nuovo per pannolino, facendo colare il liquido dentro una forma a vostro talento per lasciarvelo condensare raffreddando.

Invece di versare questa gelatina in una forma si può versarla addirittura sulla pietanza che si vuole con essa guarnire, lasciandola raffreddare sopra.

[33]

55. Gelatina bianca. Mettete in una pentola, con 4 litri d'acqua, un chilog. di manzo nella parte muscolosa, una vecchia gallina od un gallo e due zampetti di vitella, il tutto fatto in pezzi; salate convenientemente e fate bollire schiumando e disgrassando il brodo quando occorre, ed aggiungendo una piccola cipolla intiera. Quando avrà bollito circa 6 ore a lento fuoco, colate il brodo a traverso un pannolino; passatelo nuovamente al fuoco in una casseruola, ed appena avrà ripreso il bollore, gettatevi due chiare d'uova, che avrete prima ben sbattute e rimestate con prestezza per alcuni minuti, lasciate poscia restringere mantenendo la casseruola sul fuoco e di quando in quando provate a versare una goccia del vostro brodo sur un piatto, per vedere se raffreddando prende consistenza; il che verificandosi, ritirate dal fuoco la casseruola, passate per una seconda volta il liquido per pannolino, e lasciatelo raffreddare in una forma o sopra la pietanza che volete guarnire con questa gelatina.

56. Gelatina al limone. Fate bollire lentamente 4 o 5 ore due

zampetti di vitella ben puliti e spiccati per lo lungo, unitamente ad un grosso limone fresco tagliato a spicchi, il tutto in una pentola con tre litri d'acqua e giusta dose di sale, schiumando quando occorre. Indi colate il liquido per separarlo dai zampetti e dal limone; rimettetelo al fuoco in una casseruola: sbattete intanto bene due chiare d'uova, e quando il liquido avrà ripreso il bollore, gettatevele dentro, rimestando speditamente per due o tre minuti; poscia lasciate condensare convenientemente, passate per pannolino e lasciate raffreddare la vostra gelatina così composta, sia versandola in una forma, sia sopra alla pietanza che volete con essa guarnire.

[34]

57. Spinaci al burro. Prendete la quantità di spinaci che possono abbisognarvi, mondateli dalle loro costole, lavateli e fateli bollire; a mezza cottura ritirateli dalla pentola, spremeteli bene e poneteli in una casseruola con un pezzo di burro e sale in proporzione; rimestate alcun poco, unitevi dei pinocchi e dell'uva passola, e lasciate finir di cuocere rimestando di tratto in tratto affinchè gli spinaci non prendano odore di bruciaticcio. Con questi si guarniscono lessi, uova ed altre pietanze.

58. Spinaci alla crema. Mondate tre mazzi di spinaci, ritenendovi soltanto le foglie spogliate d'ogni costola: lavateli in acqua fresca, e metteteli in una pentola con poco sale; quando sono a mezza cottura, ritirateli, spremeteli per far loro abbandonare tutta l'acqua, e poneteli in una casseruola con 60 grammi di

burro ed un pizzichino di sale, lasciandoli soffriggere un poco; poscia aggiungetevi 30 grammi di farina ed a poco per volta mezzo litro di fior di latte (panna), seguitando a rimestare il tutto per fare stemperare bene la farina. Lasciate cuocere ancora per mezz'ora a fuoco lento, e servitevi di questo composto per guarnizione di lessi o d'altre pietanze.

59. Saur-kraut. Prendete due cavoli cappucci, mondateli bene togliendo loro il torso e le foglie guaste, tagliateli a listerelle sottilissime, lavateli nell'acqua fresca, indi fateli un poco sgocciolare, e metteteli in una casseruola con alquanto sale, dando loro mezza cottura, affinché diano fuori tutta l'acqua, la quale getterete via: aggiungerete poscia mezzo bicchiere di aceto, due cucchiainate d'olio, e due spicchi d'aglio trinciati; fate cuocere per un'altra mezz'ora rimestando di quando in quando con un mestolo. Il saur-kraut serve anch'esso per guarnire polli e manzo a lessso.

[35]

60. Guarnizione di cipolline. Provvedetevi della quantità di piccole cipolline che possa bastare al vostro bisogno, mondatele e lasciatele per circa un'ora nell'acqua fresca, indi ponetele in una casseruola con burro e sale, e quando abbiano preso un po' di colore, aggiungetevi un poco di farina disciolta prima in alcune cucchiainate di brodo, e lasciate rosolare alquanto. Se vi si prosciugassero troppo, versatevi qualche altra cucchiainata di brodo, o di sugo di carne, onde rimanga un poco d'intinto.

61. Guarnizione di piccole patate. Prendete delle piccole patate novelle, mondatele togliendo loro la buccia tutto all'ingiro, e fatele rosolare bene in casseruola con burro e sale necessario, avvertendo di rivoltarle ed agitarle di frequente, affinchè non s'attaccino al fondo della casseruola, e possano rosolarsi tutte uniformemente. Prima di ritirarle dal fuoco aggiungetevi un po' di prezzemolo ben trinciato, e quando sono cotte guarnitene il lessso o l'arrosto a vostro piacere.

62. Patate machèes. Fate lessare le patate che vi abbisognano, indi sbucciatele e pestatele bene nel mortaio, rendendole come una pasta, la quale passerete inoltre per istaccio premendola con un mestolo. Aggiungete allora del burro e del latte, rimestando e stemperando bene il tutto, e ponete al fuoco in una casseruola per fare lentamente scaldare questa specie di polentina che farete condensare se troppo liquida, oppure vi aggiungerete altro latte e burro se vi sembrerà troppo dura. Ne guarnirete pietanze di vitella, manzo a lessso, e diversi umidi a piacere.

63. Guarnizione di fagioli. Mettete al fuoco una pentola con acqua, e quando questa sarà divenuta tiepida gettatevi dentro dei fagioli capponi, che farete indi cuocere lentamente ^[36] per due ore, avvertendo di salarli soltanto quando sieno quasi cotti; poscia ritirateli e fateli bene sgocciolare, per guarnirne quell'umido che volete servire in tavola.

Si può anche, quando sono cotti, farli crogiolare in casseruola

con un pezzo di burro, ed in questo caso si guarniscono di preferenza le pietanze di carne a lessso.

64. Guarnizione composta. Prendete dei navoni, del sedano e carote, mondate e tagliate il tutto a listerelle, unitevi dei fagiolini in erba, e ponete e cuocere nell'acqua con giusta dose di sale. Cotti che siano questi ortaggi, ritirateli dall'acqua, fateli sgocciolare, poneteli in casseruola con un poco di brodo o di sugo di carne alquanto liquido, e un po' di aceto, aggiungete indi dei peperoni, dei citriuoli, e melanzane conciate nell'aceto (num. 10, 11 e 13), essi pure tagliati a liste, e una piccola dose di capperi, fate dare al tutto ancora un bollore, e guarnitene il lessso.

65. Purée di piselli secchi. Fate lessare assai bene nel brodo o in semplice acqua quella quantità di piselli secchi che vi abbisognano, insieme con un mazzetto di erbe odorose (sedano, prezzemolo ed una carota), una cipolletta, qualche garofano e sale in giusta dose. Quando i piselli saranno ben cotti, fate scolare ben l'acqua, ritratene il mazzetto d'erbe, la cipolla ed i garofani, e passateli per istaccio insieme ad una fetta di pane che avrete prima fritta nel burro e indi pestata in un mortaio. Mettete poscia al fuoco in una casseruola la specie di pasta che ne otterrete, e stemperatela con brodo e sugo fino a che l'avrete ridotta alla densità di una polentina, avvertendo di rimestare continuamente, onde la purée non si abbia ad abbruciare. Con questa si guarniscono moltissime pietanze, sia a lessso che in umido, e si

condiscono minestre.

[37]

66. Purée di lenticchie. Prendete lenticchie secche o fresche a vostro piacere, fatele cuocere bene nell'acqua con sale e qualche erba aromatica, come sedano, prezzemolo, carote e cipolla, poscia ritiratele dall'acqua, lasciandole sgocciolare bene: passatele per lo staccio insieme ad una fetta di pane arrostita nel burro e quindi pestata nel mortaio, e rimettete la purée così ottenuta in una casseruola al fuoco con un poco di brodo o di sugo di carne, rimestando e stemperando bene il tutto in modo da ridurlo ad una consistenza come di polentina.

67. Purée di fagioli. Si fa come la *purée* di piselli o come quella di lenticchie (num. 65 e 66), adoperando i fagioli freschi o secchi in luogo dei suddetti legumi. Queste purée si adoperano per guarnizione di varie pietanze in umido.

68. Guarnizioni diverse. Alcuni intingoli fra quelli da noi già descritti, come quello di pomodoro (num. 34), o di funghi (num. 35 e 36), o di tartufi (num. 37), possono servire di guarnizione di molte pietanze di carne, secondo il gusto delle persone, e secondo l'opportunità delle stagioni.

BRODI.

69. Norme generali sui brodi. La carne di manzo dà il miglior brodo: i posti più sugosi sono la coscia, la culatta, la spalla, le coste ed il petto. La vitella dà un brodo di poco sostanza, quasi insipido, ma facendolo ben concentrare, questo brodo è ottimo pei convalescenti. Il castrato dà al brodo un odore di sego poco gradevole. Il cappone, la gallina ed il piccione dànno un eccellente brodo, ma convien unirli con la carne di manzo.

La carne troppo frolla produce un brodo alquanto debole, per cui si preferirà sempre carne assai fresca. Inoltre, quando si è sicuri che la [38] carne non è stata in nessun modo lordata od imbrattata dopo che fu spiccata dalla bestia, conviene meglio di non lavarla, poichè nell'acqua, che vien poi gettata via, rimane buona parte del sugo della carne, la quale perciò appunto perde assai sapore.

Per ogni chilogramma di carne sono necessarii tre litri d'acqua o poco o meno. Alcuni mettono la carne nella pentola quando l'acqua bolle, ma da preferirsi l'uso, quasi generale, di mettere la carne al fuoco insieme coll'acqua, almeno quando si tratta di carne di manzo, giacchè i pollastri, per esempio, devonsi mettere nella pentola soltanto quando l'acqua bolle. Mezz'ora o poco più di ebollizione basta per ottenere un brodo discretamente sostanzioso, locchè non si conseguirebbe mettendo la carne ad acqua

bollente. La carne però, se si vuol servirla in tavola per lessò, ha bisogno di 4 ore di ebollizione. Se poi il vostro scopo è di fare un eccellente brodo e di non servirsi della carne, sarà meglio tagliar questa a pezzetti prima di metterla in pentola.

70. Brodo semplice di manzo. Mettete al fuoco in una pentola un chilogramma di carne compresi l'osso della giunta con tre litri di acqua, ed appena comincia a bollire schiumate bene, salate convenientemente, e lasciate continuare l'ebollizione a fuoco moderato, fino a che sia cotta la carne. Poscia passate per colatoio il brodo così ottenuto, e servitevene per i vostri bisogni.

71. Brodo colorato. Si fa alla stessa maniera del brodo semplice suddetto, ma dopo averlo colato per separarlo dalla carne, vi si aggiunge del sugo di pomodoro od altro sugo espressamente preparato (num. 23, 24, e 25), e si pone di nuovo sul fuoco per fargli dare un altro bollore.

[39]

Si fa anche il brodo colorato o aromatizzato, mettendo nella pentola, insieme colla carne, una cipolla mondata e cotta prima sotto la cenere, una carota ed un poco di sedano le quali cose si ritirano dopo mezz'ora di ebollizione, lasciando nel brodo la sola carne finchè questa sia cotta.

72. Brodo ristretto. Mettete al fuoco in una pentola con l'acqua necessaria un bel pezzo di manzo alquanto magro, un buon cappone ed un piccione; cui aggiungerete una cipolla mondata e cotta prima sotto la cenere, una carota ed un po' di sedano. Fate

bollire il tutto lentamente avvertendo di schiumare e disgrassare quando ve ne ha bisogno, e salate pochissimo. Appena il cappone ed il piccione saranno cotti ritirateli dal brodo insieme colla cipolla ed altre erbe e lasciate il manzo cuocere per altre due o tre ore, indi ritirate anche il manzo, passate il brodo per colatoio e riponetelo al fuoco per farlo alquanto contrarre. Il brodo sarà bastantemente ristretto, allorchè sarà ridotto alla metà circa dell'acqua che avrete impiegata.

Noi abbiamo detto di salare pochissimo questo brodo e la cagione di ciò sta appunto in questo: che dovendosi il liquido ridurre alla metà in forza della evaporazione che si produce nel bollire, devesi adoperare soltanto quella quantità di sale, che occorrerebbe se l'acqua fosse la metà di quella impiegata.

Il cappone ed il piccione, di cui vi siete valsi per ottenere questo brodo ristretto o concentrato, potrete servirli in tavola freddi contornati di prezzemolo, o con una guarnizione di vostro gusto.

73. Brodo ristretto più semplice. Si ottiene più semplicemente un brodo ristretto eccellente, mettendo al fuoco molta carne di manzo in poc'acqua. Quando ha cominciato a [40] bollire si schiuma, si sala pochissimo, e si lascia cuocere lentamente per parecchie ore, togliendo il grasso galleggiante. Finalmente si passa il brodo per colatoio e si adopera pei bisogni della cucina.

74. Brodo più sostanzioso. Mettete in una pentola cinque

litri di acqua con due chilogrammi di coscia di manzo assai magra tagliata a fette, aggiungetevi una gallina vecchia, che avrete prima sventrata e ben lavata, una carota, una cipolla e poco sale, e fate bollire a lento fuoco per cinque ore continue, schiumando quando occorra, e lasciando alquanto ridurre e concentrare il brodo. Finalmente passatelo per colatoio, od attraverso un pannolino, ed avrete un brodo limpido di color dorato, del quale potrete servirvi in qualunque caso. Esso è l'ottimo fra i brodi, il più nutritivo di tutti, e fortifica molto lo stomaco.

75. Brodo ottenuto in pochi minuti. Ponete al fuoco in una pentola quella quantità di acqua che vi abbisogna pel brodo, unitamente alla carne di manzo che avrete destinato, avvertendo di averla prima tagliata a pezzetti e poscia ben pestata in un mortaio, per modo di averla resa come una pasta. Salate convenientemente, e dopo 10 minuti di bollire, passate il tutto per pannolino, e ne otterrete un brodo abbastanza buono e sughoso. La carne pestata che rimarrà nel pannolino, non può servire a nessun uso, essendo affatto priva di sugo e di sapore.

76. Brodo di pesce. Occorrendo di dover servire in tavola un bel pesce lessato, come un dentice, un ragno, un nasello, un muggine, ecc. potrete utilizzare l'acqua in cui l'avrete cotto per formarne un buon brodo di magro. Anche altri pesci minori danno un brodo di magro assai gustoso: le scorpenne, le gallinelle, i caviglioni, ^[41] i pesci preti ed i pesci capponi sono i migliori per

quest'uso. Qualunque sia la qualità del pesce prescelto, lo si pulisce e gli si tolgono le squame se ne ha, indi si mette in un recipiente adatto con sale, prezzemolo, cipolla, rosmarino, sedano e poca scorza di limone, si ricopre d'acqua fredda e si ripone al fuoco. Quando il pesce è cotto, si ritira con precauzione per non romperlo, e si serba per servirsi freddo; il brodo che rimane si rimette sul fuoco, vi si aggiunge dell'olio e si lascia bollire per altri dieci minuti; poscia si passa per colatoio e si adopera per farne minestre di magro, come verrà indicato in appresso. (Vedi all'art. MINESTRE E ZUPPE DI MAGRO, pag. 55).

In quanto al tempo di cottura da dare ai pesci, questa varia secondo la loro qualità; i pesci piccoli basta lasciarli bollire appena 4 o 5 minuti; i più grossi richiedono sino a un quarto d'ora d'ebollizione. Quando il pesce è cotto, si deve aspettare che l'acqua in cui ha bollito siasi alquanto raffreddata prima di ritirarlo: in tal modo s'incorpora meglio degli aromi messi nell'acqua e con più facilità si può estrarlo senza romperlo.

MINESTRE E ZUPPE DI GRASSO.

77. Paste al brodo - Nozioni generali. Tutte le specie di paste da vermicellaio, dalle più minute sino alle più grosse, sono oggettive ad esser cotte nel brodo, formandone semplici sì, ma

eccellenti e sane minestre. Le paste fabbricate in Genova, in Napoli ed in Toscana sono le migliori. Dovrete sempre assicurarvi che la pasta da voi prescelta sia recente, perocchè quella fabbricata da alcun tempo perde assai del [42] suo gusto, e talvolta ha sapore acre e di stantio. Si adopera brodo colato, che si pone al fuoco in una pentola o pignatta, si assaggia per assicurarsi che sia giusto di sale, correggendolo al bisogno, e quando bolle vi si getta la pasta. Queste minestre vogliono essere alquanto liquide o brodose, e perciò si metterà al fuoco un litro di brodo per ogni 200 grammi di pasta minuta, o per ogni 250 grammi di pasta grossa, come nastrini, maccheroni, lasagne, ecc. Pochi minuti bastano a cuocere qualunque pasta, avvertendo però che per le paste molto minute è sufficiente un primo bollore: la prova e la pratica vi faranno poi conoscere con facilità il grado di cottura che più si conviene alle diverse qualità di paste.

78. Paste o riso al brodo col sugo. Preparate il vostro brodo, ponetelo al fuoco dopo averlo colato, e quando alzerà il bollore gettatevi il riso o la pasta che avrete prescelto. Quando la minestra sarà quasi cotta, ossia poco prima di ritirarla dal fuoco, aggiungetevi alcune cucchiariate di sugo (num. 25), e cotta che sia, versatela in una zuppiera per servirla in tavola.

Potrete anche aggiungere a questa minestra qualche erbaggio o legumi, i quali farete cuocere nel brodo stesso, gettandoveli prima del riso o della pasta affinchè abbiano tempo di cuocere.

79. Paste o riso al brodo con battuto di basilico. Ponete al fuoco la pentola col brodo che vi abbisogna; intanto preparate un battuto formato unicamente di basilico e di formaggio parmigiano, e mettetelo in disparte. Quando il brodo bolle, gettatevi il riso o la pasta da vermicellaio che avrete prescelta, e quando sarà quasi cotta unite il suddetto battuto e lasciate terminare la cottura rimestando con un mestolo.

[43]

80. Lasagne fatte in casa al brodo. Prendete quella quantità di farina di frumento che vi abbisogna, formatene un mucchio sopra una tavola ben netta e non verniciata¹: fate col pugno della mano un buco nel bel mezzo della farina; rompetevi una o più uova secondo il vostro bisogno (un uovo per ogni 300 grammi di farina), e aggiungete poca acqua tiepida e poco sale. Indi con un cucchiaino cominciate a sbatter bene l'uovo facendogli incorporare a poco a poco della farina circostante; quando non potrete più adoperare il cucchiaino per essersi l'uovo abbastanza impastato colla farina, seguitate l'operazione colle mani finchè tutto sia ridotto ad una pasta alquanto dura e bene manipolata. Acca-

¹ Una tavola, o specie di madia fatta espressamente a questo uso, è arnese tra i più necessari nella cucina genovese. Ognuno che ne sia privo farà bene a provvedersene.

dendo che la pasta riesca un poco molle, si correggerà aggiungendo altra farina; al contrario se riuscisse troppo dura, vi si agghiuverà un poco d'acqua tiepida. Fatta così la pasta distendetela e tiratela col matterello a sottilissime foglie, le quali lascerete per mezz'ora distese sopra una tovaglia pulita, affine di farle alquanto prosciugare; dopo di che svolgerete le foglie ad una per volta intorno al mattarello, darete un taglio in tutta la lunghezza dello stesso, e nuovamente ne taglierete i quadrati larghi. Mettete poscia queste lasagne a cuocere in un ottimo brodo a cui unirete un poco di salsiccia disfatta, se ve ne ha, e servitele in tavola in una zuppiera. Quando sono scodellate vi si mette sopra una buona dose di formaggio parmigiano grattato.

81. Maccheroni al brodo composto. Mettete al fuoco in un pentolo il brodo che vi abbisogna, e che avrete fatto con manzo unito ad un cappone: quando questo brodo bollirà, ^[44] gettatevi del sedano e dalla carota sottilmente trinciati, un pugno di funghi secchi fatti prima rinvenire a parte con poco brodo tiepido, ed una cucchiata di conserva disciolta. Dopo un quarto d'ora di cottura aggiungete un po' di salsiccia disfatta con brodo, ed insieme ad essa mettete nel brodo i maccheroni. Cotti che siano versateli in una zuppiera e serviteli con buon formaggio parmigiano.

82. Maccheroni con trippa. Prendete una cipolla, del sedano, una carota ed alquanti funghi secchi, che avrete prima fatti

rinvenire nell'acqua tiepida: tritate bene il tutto sopra il tagliere e mettete questo battuto in una casseruola con un bel pezzo di burro. Fate cuocere per circa un'ora rimestando di quando in quando con un mestolo affinché i funghi non dissecchino o prendano l'abbruciaticcio: aggiungete indi la trippa che avrete preparata, la quale dovrà essere di manzo o di vitella giovane, ben pulita, bianca e tagliata sottilmente: lasciate cuocere lentamente per altre tre ore circa, e finalmente aggiungetevi una quantità di finissimo brodo, già bollente, e fatevi cuocere i vostri maccheroni. Quando questi saranno cotti versate il tutto in una zuppiera, e servite con formaggio parmigiano.

Ponete attenzione che il burro da mettersi in casseruola sia abbastanza per la quantità di trippa che volete adoperare: e se nel cuocere prosciugasse troppo, avrete cura di bagnarla di quando in quando con un poco di brodo bollente rimestando assai di frequente.

83. Ravioli al brodo. Avrete preparato un ripieno composto come appresso; prendete quattro scarioli ed un mazzo di boragini, togliete loro tutte le foglie guaste e troppo dure e fatele bollire cinque minuti; quindi spremetele bene, per fare sì che lascino tutta l'acqua. Prendete ^[45] poscia mezzo chilogramma di magro di vitella, che farete rosolare in una casseruola con un poco di burro senza sale, avvertendo che non arrostita troppo; 250

grammi di poppa pure di vitella, che farete bollire per dieci minuti nell'acqua, e finalmente mezzo cervello di vitella, o due cervelli di agnello, 78 grammi di schienali ed una animella che scotterete in acqua bollente e priverete della loro pellicola. Tritate tutto, cioè magro, poppa, erbe, schienali, cervello e animella, minutissimamente sul tagliere colla mezzaluna, indi pestatelo a poco per volta nel mortaio fintanto che l'avrete ridotto come una pasta e mettetelo in un recipiente, e allora, aggiungetevi quattro uova colla loro chiara, e sei tuorli senza la chiara (il che renderà questo ripieno più soffice e delicato), una mollica di pane inzuppata nel brodo o nel sugo di vitella, una manata di formaggio parmigiano grattato, un po' di spezie e sale in proporzione, rimestando ben bene il tutto con forza, onde formare una pasta uniforme e di giusta consistenza che sarà il ripieno o parte principale dei ravioli².

² Taluni sogliono aggiungere a questo ripieno un poco di salsiccia, il che però rende i ravioli meno delicati: altri poi adoprano della ricotta (latte quagliato) invece della mollica di pane inzuppata nel brodo, e con ciò non è cattiva cosa, purchè i ravioli vengano cotti nello stesso giorno in cui sono fatti, essendo la ricotta soggetta ad inacidirsi, massime nella calda stagione.

Fate poscia la pasta, operando nel seguente modo: Prendete tanta buona farina bianca quanto la metà del peso totale del ripieno preparato. Le dosi da noi qui sopra indicate danno un chilog. e mezzo di ripieno, per cui nel nostro caso ci occorrono 750 grammi di farina: mettete questa sulla tavola o madia destinata a quest'uso, ammucchiatala e fate col pugno un buco nel mezzo, in cui romperete due uova aggiungendovi due cucchiainate d'acqua tiepida, senza sale: poscia con un cucchiaino sbattete bene questo liquido facendovi ^[46] incorporare a poco a poco la farina, e quando non potete più servirvi del cucchiaino per essersi la pasta alquanto formata, continuate colle mani ad impastare ed assimilare bene il tutto, aggiungendo acqua tiepida a piccole cucchiainate se la pasta venisse troppo dura, ovvero mettendovi dell'altra farina se riesce troppo molle. Questa pasta dovrà avere la consistenza di quella che si adopera per fare il pane. Ciò ottenuto, staccatene un pezzo che basti per una sfoglia e coprite il resto con una tazza rovesciata, in guisa che non prenda aria, o dissecchi o faccia crosta. Tirate allora la prima foglia il più che potrete sottile col mezzo del matterello spargendovi di quando in quando un poco di farina affinché non si attacchi nè alla tavola, nè al matterello; distendete poscia questa sfoglia sulla tavola, e preso subito il ripieno già preparato, fatene col manico di un cucchiaino tante piccole porzioni eguali, che ad una ad una metterete sulla sfoglia disposte in linea e distante due dita le une

dalle altre; coprite poscia questa prima linea col lembo della sfoglia stessa, e coi polpastrelli delle dita comprimate la pasta all'intorno del ripieno formando come tanti cuscineti, che poi dividerete fra loro tagliandoli con apposita rotella dentata³.

Proseguite la stessa operazione finchè basterà la sfoglia: ed ultimata questa, passate a fare la seconda sfoglia, sulla quale ripeterete il tutto come sopra abbiamo detto, poi la terza, ecc. [47] fino a che avrete pasta e ripieno, avvertendo sempre di mantener coperta la pasta fino all'ultimo affinchè disseccando o formando crosta non riesca inservibile. Fatti così i vostri ravioli, distendeteli tutti sopra una tovaglia e lasciateli così alquanto prosciugare prima di cuocerli.

³ Invece di distendere il ripieno a piccole porzioni e formare i ravioli ad uno ad uno, si può per maggior speditezza distendere il ripieno uniformemente sulla metà di ciascuna foglia, appianandovelo ed unendovelo colla lama di un coltello, e coprirlo coll'altra metà della sfoglia, applicandovi poscia sopra, una forma quadrangolare appositamente fatta (forma da ravieu), e passandovi per lungo e traverso uno spianatoio scanalato (canella da ravieu), il quale dà la forma di cuscineti ai ravioli, che poi si tagliano e si separano colla suddetta rotella.

Preparate intanto dell'eccellente brodo in una caldaia (un litro per ogni quattro dozzine di ravioli), e fatelo bollire a gran fuoco. Indi gettatevi a poco per volta i ravioli, osservando che intanto il brodo non cessi di bollire, e con una mestola spingeteli verso il fondo di mano in mano che essi verranno a galla. Dopo 15 o 20 minuti di ebollizione, i ravioli saranno cotti: allora versateli col brodo in una zuppiera, e serviteli con buon formaggio parmigiano grattato.

All'articolo delle minestre asciutte torneremo a parlare di questi ravioli, indicandone altre ricette per farli e la maniera di condirli col sugo che è quella preferita generalmente dai Genovesi, i quali con ragione ritengono questa minestra come regina fra tutte, e come una delle principali e più squisite vivande della loro celebre cucina (Vedi num. 129 a 132).

84. Riso alle erbe. Mettete al fuoco in una pentola del buon brodo, e quando questo bolle gettatevi alcuni navoni ed un cavolo cappuccio, che avrete prima mondati, lavati e tagliati a pezzi, nonchè alquanta cotenna di maiale tagliata a liste; quando tutto questo sarà a mezza cottura, aggiungete mezzo chilogramma di riso e un pugno di formaggio parmigiano grattato, e lasciate cuocere.

85. Zuppa con polpette. Prendete un chilogramma tra carne di vitella (nel petto o nella coscia), poppa pure di vitella, ed ani-

melle, fate rosolare tutto questo in una casseruola con un etto-gramma di burro, tritatelo poscia minutamente sul tagliere insieme ad alquanti schienali ^[48] già scottati nell'acqua bollente ed una mollica di pane inzuppata nel brodo e quindi spremuta, e riducete il tutto come una pasta, che metterete poscia in un recipiente: rompete allora quattro uova, di cui serberete a parte una chiara, versando le altre tre insieme coi quattro tuorli nel battuto suddetto, a cui aggiungerete una buona manata di formaggio parmigiano grattato, poche spezie e sale necessario; rimestate bene il tutto per alcuni minuti, e formatene tante polpettine grosse quanto una noce, che avvolgerete poscia nella chiara d'uovo che avrete messa in serbo. Fate in ultimo soffriggere alcun poco in un tegame una piccola cipolla e poco prezzemolo trinciati con burro e sale bastante. Mettetevi poi le polpettine e fatevele cuocere per mezz'ora con poco fuoco sotto e molto sopra mediante un testo di ferro: e quando avranno preso un bel colore dorato, aggiungetevi del sugo di vitella (num. 27) lasciandolo cuocere per altri 10 minuti. Cotte così le vostre polpettine, mettetele delicatamente in una zuppiera dove avrete già preparate alcune fettucce di pane abbrustolite, e versatevi sopra del brodo in abbondanza. Servite con formaggio parmigiano.

86. Zuppa verde. Fate lessare con molta acqua e giusta dose di sale, mezzo chilogramma di navoni, che avrete prima ben mondati e trinciati: ritirateli quando sono cotti, e immergeteli in

acqua fresca. Prendete inoltre due ettogrammi di fagioli in erba molto piccoli, tre cavoli cappucci, un ettogramma di zucca e 150 grammi di patate: mondate il tutto, rompete a brandelli i cavoli, tagliate a pezzi i fagiolini, le patate e la zucca, e ponete tutto questo in una pentola con acqua e sale, dandogli una mezza cottura: dopo di che verserete in uno staccio, nel quale metterete pure i navoni che avrete lasciati nell'acqua fresca e farete sgocciolare bene il tutto. Poscia ^[49] mettete al fuoco una pentola con sufficiente quantità di buon brodo unitamente ad alcune cucchiaiate di sugo (num. 28), e quando bolle gettatevi dentro tutti i suddetti ortaggi, più mezzo chilogramma di piselli freschi piccolissimi, un po' di carota e del sedano. Dopo pochi minuti di ebollizione, aggiungetevi otto carciofi, che prima avrete mondati, tagliati a fette e fatti rosolare in parte in una casseruola con burro; lasciate così cuocere per un'altra mezz'ora, e finalmente versate tutto in una zuppiera, dove avrete preparate delle fette di pane abbrustolite. Servirete subito in tavola con formaggio parmigiano.

87. Zuppa di lattuga con uova. Fate lessare per metà alquante lattughe che avrete prima ben mondate: indi spremetele fortemente con ambe le mani, a fine di estrarne tutta l'acqua, e quindi trinciatele sottilmente sul tagliere colla mezzaluna. Riponete allora a cuocere in buonissimo brodo dove sia già a lessare da un'ora un ettogramma di carne salata, tagliata a piccolissimi

dadi e quando il tutto sarà ben cotto, aggiungetevi otto uova bene sbattute a parte con formaggio parmigiano grattato e un poco di maggiorana tritata. Lasciate dare ancora due bollori, rimescolando colla mestola affinché le uova si sciolgano e si confondano colle lattughe, e versate finalmente in una zuppiera, dove avrete già preparato il pane tagliato a fette ed abbrustolito. Servite con buon formaggio parmigiano.

88. Zuppa di lattughe ripiene. Prendete dodici lattughe, mondatele dalle foglie guaste esterne, e togliete loro altresì il garzuolo, ossia il grumolo di piccole foglie bianche che sta in mezzo: poscia ponete nell'acqua bollente le foglie verdi rimanenti; lasciate dar loro due [50] bollori, ritiratele, spremetele leggermente senza romperle e ponetele da parte.

Mettete in una casseruola con burro, una cipolla, del sedano, prezzemolo, carota e un poco di grascia di vitella, il tutto tritato: aggiungete il sale necessario e poche spezie, e fate rosolare.

Prendete intanto del magro di vitella, poppa pur di vitella, schienali e animelle (fra tutto mezzo chilogramma), tagliateli a pezzi non troppo piccoli e metteteli a cuocere lentamente nella medesima casseruola col soffritto suddetto, aggiungendo i garzuoli delle lattughe e un pizzico di farina abbrustolita. Quando il tutto avrà preso un bel colore dorato, versatevi sopra a poco a poco del sugo (num. 26), e continuate a far cuocere lentamente per un'altra mezz'ora, rimestando di quando in quando con un

mestolo. Cotto che sia, estraetelo lasciando sgocciolare l'intinto, nel quale farete inzuppare una mollica di pane, e tritate tutto minutissimamente (compreso il pane così inzuppato), battendolo colla mezzaluna sul tagliere. Ciò fatto, ponete questo battuto in un recipiente, unitevi due uova ben sbattute e formaggio parmigiano grattato: e rimestate assai bene il tutto che sarà il ripieno delle vostre lattughe. Allora riprendete queste, slargatele e nel mezzo di esse mettetevi il detto ripieno; serratelo di nuovo torcendo la cima delle foglie affinché il ripieno non esca, e ponetele a cuocere in buonissimo brodo. Intanto preparate in una zuppiera delle fette di pane abbrustolite; versatevi poscia brodo bollente colle lattughe ripiene, e servite in tavola con formaggio parmigiano.

89. Altra zuppa di lattughe ripiene. Si può fare la suddetta zuppa più semplicemente e con maggiore economia, preparando nel seguente modo il ripieno per le lattughe.

[51]

Fate rosolare in casseruola con burro mezzo chilogramma di magro di vitella, il quale poscia triterete minutamente sul tagliere colla mezzaluna; unitevi due spicchi d'aglio ben pestati nel mortaio, del formaggio parmigiano grattato, alquanta ricotta, due uova, alcune foglie di maggiorana, pure tritate, e sale necessario. Rimestate bene il tutto, e riempitene le lattughe, che cuocerete e servirete come già abbiamo detto sopra (num. 88).

90. Zuppa di cavoli ripieni. Prendete piccoli cavoli cappucci e preparateli come le lattughe (num. 88) cioè togliendo le loro foglie guaste e il garzuolo, facendoli poscia lessare alquanto nell'acqua con poco sale, e spremendoli infine leggermente senza romperli. Riempiteli allora dello stesso battuto con cui si riempiono le lattughe (num. 88 ed 89), fateli cuocere in buon brodo e serviteli in una zuppiera in cui avrete preparato il pane arrostito.

91. Zuppa con crostini infarciti. Preparate un battuto nel seguente modo: Fate scottare nell'acqua bollente per pochi minuti della poppa di vitella: indi ponetela sul tagliere con un poco di magro egualmente di vitella, della mollica di pane inzuppata nel brodo, funghi, pinocchi, maggiorana, prezzemolo ed uno spicchio d'aglio: trinciate bene il tutto minutamente colla mezzaluna; indi pestatelo in un mortaio per renderlo come una pasta, aggiungetevi del formaggio parmigiano grattato, due uova e sale necessario, e rimestate bene con un mestolo. Ciò fatto, tagliate alcune fette di pane a piccioli mostaccioli, abbrustoliteli, bagnateli con sugo (num. 26), e ad uno ad uno, applicatevi sotto e sopra una piccola porzione del battuto suddetto. Indi avvolgete nella chiara d'uovo sbattuta questi mostaccioli così infarciti, e fateli friggere nel burro.

[52]

Avrete inoltre preparato un buon brodo con sugo (num. 25),

a cui avrete aggiunti alquanto erbaggi come carciofi tagliati a sottilissime fette per lo lungo, piselli freschi, qualche punta di sparagio, del sedano e un po' di carota. Disponete dunque sul fondo di una zuppiera i mostaccioli o crostini infarciti appena li avrete fritti, e versatevi sopra il suddetto brodo con tutti gli erbaggi descritti, servendo subito in tavola con buon formaggio.

92. Zuppa di spinaci. Formate un battuto di poca cipolla, prezzemolo, carota e funghi, trinciando il tutto minutamente, aggiungetevi alcuni pinocchi che avrete prima pestati bene e ridotti in pasta in un mortaio: ponete tutto questo in una casseruola con un pezzo di burro, e quando avrà soffritto alquanto, unitevi sei mazzi di spinaci, già bolliti in pentola, senza acqua, bene spremuti e trinciati, e fate cuocere per cinque minuti. Aggiungete allora del sugo di manzo, lasciate bollire un altro poco e finalmente versatevi del brodo in quantità.

Intanto avrete messi in una zuppiera tre rossi d'uova ben sbattuti, un bicchiere di latte, ed alquanto formaggio parmigiano grattato; gettatevi il pane necessario, tagliato prima a mostaccioli, indi fritto con burro in padella, ravvoltolatevelo bene rimestando con un cucchiaino, e versatevi sopra il suddetto brodo con gli altri ingredienti. Servirete allora in tavola.

93. Minestra verde. Prendete quattro cavoli cappuccini o lombardi, quattro cavoli rapa, un sedano ed una carota: mondate i cavoli delle loro foglie guaste o troppo dure, tagliateli in pezzi

insieme al sedano e alla carota, e date al tutto una mezza cottura in una pentola con acqua e sale. Ritirate quindi questi erbaggi, fateli bene sgocciolare e riponeteli al fuoco in una pentola ove già bolle dell'ottimo brodo con [53] sugo (num. 26), aggiungendovi inoltre due ettogrammi di piselli freschi, due ettogrammi di fave, pur fresche e piccole, 60 grammi di carne salata tagliata minutissimamente. Dopo alcuni minuti di ebollizione gettate nella stessa pentola quattro carciofi tagliati a fette e due cucchiainate di formaggio parmigiano grattato, e lasciate bollire un'altra mezz'ora. Preparate poscia alcune fette di pane tagliate a quadrelletti e abbrustolite, ponetele in una zuppiera e versatevi il suddetto brodo con tutto ciò che vi avete aggiunto, indi servite in tavola.

94. Minestra di zucche con trippa. Prendete un chilogramma di zucche secche, allargatele e tagliatele a striscie della lunghezza di 12 o 14 centimetri; mettetele a bagno nell'acqua fresca, ove le agiterete alquanto. Ponetele poscia in pentola ad acqua bollente: e dopo un quarto d'ora di cottura ritiratele, fatele bene sgocciolare, indi spremetele dentro una salvietta e riponetele in un buon brodo, aggiungendovi tre ettogrammi di pasta di salsiccia, mezzo chilogrammo di trippa nel così detto *centopelle*, sottilmente tagliata, 25 grammi di funghi secchi, un sedano tagliato a pezzetti, sei piccoli cardi tagliati pure a pezzetti e scottati a parte, sei cucchiainate di formaggio parmigiano grattato e un

po' di sugo. Fate cuocere per un'ora, rimestando di quando in quando, e servite in tavola dentro una zuppiera.

95. Minestra a palle dorate. Lessate un chilogramma di patate con sufficiente dose di sale, sbucciatele, pestatele assai bene in un mortaio finchè le avrete ridotte come una pasta, ed unitevi 75 grammi di burro, un cucchiaino di farina, del formaggio parmigiano grattato, e sei rossi d'uovo; rimestate ben bene il tutto onde farlo bene assimilare, e con questa pasta formate [54] tante palle della grossezza di una nocciuola che friggerete in una padella con olio.

Fatele poi prosciugare alquanto tenendole su carta sugante, e finalmente mettete in una zuppiera e versatevi sopra del buon brodo con sugo, onde poi servirle con formaggio parmigiano.

96. Minestra di pan grattato. Grattate del pan biscotto o galletta, e fatelo leggermente abbrustolire distendendolo sopra una lamiera di ferro che porrete sopra il fornello, e rimuovendo spesso con un mestolo. Sia però vostra cura di non farlo abbruciare. Intanto avrete messo in una pentola dell'ottimo brodo, e quando questo alzerà il bollore vi getterete il suddetto pane grattato, avvertendo di togliere quasi subito dopo la pentola dal fuoco, ossia appena avrete una volta rimestato con un mestolo. Versatelo così in una zuppiera e servitelo in tavola con buon formaggio parmigiano.

97. Minestra d'orzo. Prendete un ettogramma d'orzo di

Germania, lavatelo diligentemente e ponetelo a cuocere con sufficiente quantità d'acqua, insieme a 4 ettogrammi di vitella e sale necessario. L'orzo sarà cotto abbastanza quando si presenterà quasi tutto sbucciato all'intorno o che facilmente si disfarà fra le dita il che ordinariamente si ottiene nel tempo necessario alla cottura del vitello.

Questa minestra è tonica e rinfrescante, e mirabilmente si confà agli stomachi delle persone nervose e dei fanciulli. Si fa uso di questa minestra anche in pranzi ordinari di famiglia, massime nelle più calde giornate di estate, aumentandone le dosi in proporzione del numero di persone per cui essa deve servire.

La carne di vitella che si cuoce insieme all'orzo può servirsi col lesso, od anche si può adoperare in qualche battuto da far ripieno.

[55]

98. Semolino. Fate bollire il brodo in una pentola e gettatevi il semolino a poco a poco onde non si formino grumi; al quale uopo avrete anche l'avvertenza di rimestare continuamente con un mestolo, lasciatelo cuocere alcuni minuti, finchè la grana abbia perduto la sua durezza, e servitelo piuttosto liquido.

Se ne fa uso per le persone ammalate e che pure hanno bisogno di qualche nutrimento, pei convalescenti, ed anche, ma raramente, per minestra.

MINESTRE E ZUPPE DI MAGRO.

99. Paste al brodo di pesce. Mettete del brodo di pesce preparato nel modo già da noi descritto (n. 76), ponetelo al fuoco in una pentola, e quando bolle gettatevi la pasta da vermicellaio che avrete prescelta, come nastrini, lasagne, vermicelli. ecc.; regolandovi in tutto il resto secondo le norme generali da noi indicate per le minestre al brodo di grasso (num. 77).

100. Capellini al brodo di muggine. Prendete quella quantità di muggini di cui abbisognate (la miglior qualità di questo pesce è il muggine orifrangio (*musao dell'ün*)); poneteli a cuocere nella pesciaiuola, con acqua, sale, cipolla tagliata in mezzo, sedano e prezzemolo. Se i pesci sono molto grossi, li farete bollire almeno un quarto d'ora; se sono piccoli, bastano pochi minuti. Quando poi sono cotti, ritirate dal fuoco la pesciaiuola, e lasciatela in disparte per un quarto d'ora col pesce dentro: toglietene quindi il pesce, e passate il brodo per lo staccio. Rimettete questo brodo in una pentola al fuoco, aggiungendovi una manata di formaggio parmigiano grattato, e quando bolle gettatevi i [56] capellini, i quali, dato appena un bollore, servirete in tavola con altro formaggio grattato.

101. Pasta con purée di piselli. Ponete al fuoco in una pentola mezzo chilogramma di piselli secchi, ma di color verde, con un litro d'acqua, e lasciateli bollire sino a che siano ben cotti,

tramenandoli di quando in quando affinché non si attacchino al fondo. Intanto fate lessare a parte fino a mezza cottura alcuni cardi, di cui avrete scelto la sola parte bianca: poneteli poi nell'acqua fredda e lasciateveli fino al momento di adoperarli. Passate per lo staccio, insieme colla loro acqua, i piselli che avrete cotti, premendoli e schiacciandoli con un mestolo, e serbate ugualmente il sugo o *purée* che ne avrete ottenuto. Fate allora soffriggere in casseruola con olio abbondante una cipolla, del sedano, del prezzemolo e funghi secchi, il tutto ben tritato; aggiungete a questo soffritto un poco di conserva di pomodoro disciolta in acqua calda, poscia i cardi, ritirandoli dall'acqua fredda in cui li avrete lasciati, e finalmente la *purée* di piselli insieme ad una presa di spezie e sale a sufficienza, rimestando bene il tutto e lasciando al fuoco la casseruola.

Preparato così il condimento della vostra minestra, fate bollire a parte un litro d'acqua, gettatevi la pasta da vermicellaio che avrete prescelta, e quando questa sarà a mezza cottura, versatevi tutto il contenuto della casseruola e lasciate finir di cuocere la pasta. Dopo di che mettete la minestra in una zuppiera e servitela in tavola.

102. Riso con purée di piselli. Prepare questa minestra il tutto come sopra descritto (num. 101) avvertendo soltanto di sostituire il riso alla pasta, facendolo prima cuocere a metà in un litro d'acqua, e versandovi poi il [57] condimento che avrete fatto

nelle medesime proporzioni già indicate. Lasciate così terminare la cottura del riso e servitelo in tavola.

103. Riso o pasta con altre purée. Volendo fare minestre con altre *purée*, per esempio, riso o pasta con *purée* di lenticchie o fagioli procederete alla stessa maniera già descritta ai n. 101 e 102, sostituendo ai piselli la medesima quantità di lenticchie o di fagioli, egualmente secchi od anche di favetta con i quali legumi formerete la *purée* che desiderate per la vostra minestra.

104. Riso con erbe (col preboggion). Fate bollire per mezz'ora in una pentola, con tre litri d'acqua e sale a sufficienza, quattro mazzi del cosiddetto *preboggion*⁴, che avrete prima mondati e tagliati alquanto sottili: indi aggiungetevi un chilogramma di riso e lasciate bollire per altri cinque minuti. Intanto avrete preparato un copioso battuto composto di due spicchi d'aglio, molto basilico, formaggio di Olanda e parmigiano grattati e mescolati insieme e un poco di sale, il tutto ben pestato nel mortaio e stemperato poscia e reso liquido, con quattro cucchiainate d'olio

⁴ Voce totalmente genovese, che non ha nella lingua italiana vocabolo corrispondente, e colla quale in Genova sono denominati certi mazzi di erbaggi, composti di bietola, cavoli cappucci primaticci (gagge) e prezzemolo.

ed altrettante d'acqua calda (di quella della pentola); quando dunque il riso avrà bollito cinque minuti come abbiām detto sopra, versatevi la metà di questo battuto o pesto; lasciate bollir per altri 10 o 12 minuti cioè finchè il riso sia cotto, versate in una zuppiera, aggiungetevi l'altra metà del pesto, rimestando bene il tutto; e servite con formaggio parmigiano.

[58]

105. Riso con erbe al brodo di pesce. Mettete a soffriggere in casseruola, con un bel pezzo di burro, un battuto di sedano, cipolla e prezzemolo; aggiungetevi alcuni mazzi di bietola ben mondata e lavata in acqua fresca: fate cuocere alquanto, di poi aggiungete del brodo di pesce (num. 76) nella quantità che vi abbisogna, e quando tutto avrà bollito pel corso di un'ora, mettetevi il riso, indi un poco di formaggio parmigiano grattato e lasciate cuocere. Cotto che sia il riso, versatelo nella zuppiera e servitelo in tavola.

106. Riso e cavolo al brodo di pesce. Prendete un bel cavolo cappuccio, pulitelo, lavatelo e tagliatelo a brandelli: preparate intanto in una casseruola un soffritto di prezzemolo, sedano e cipolla ben trinciati, ed un bel pezzo di burro; aggiungetevi il cavolo già preparato, fate cuocere alquanto, e poi versatevi la quantità di brodo di pesce (num. 76) che vi abbisogna per cuocere il riso, lasciando bollire per circa un'ora. Finalmente mettetelo nella casseruola il riso, e quando questo è quasi cotto aggiungete del buon formaggio parmigiano grattato. Cotta che sia la vostra

minestra, versatela in una zuppiera e servitela.

107. Riso all'uova. Fate cuocere un chilogramma di riso entro tre litri di latte con poco sale, gettandovelo quando il latte bolle: a mezza cottura aggiungetevi due ettogrammi di burro e due cucchiainate di formaggio parmigiano grattato, e quando il riso sarà cotto, versatelo nella zuppiera in cui dovrete servirlo: prima di recarla in tavola, mettetevi otto rossi d'uova bene sbattuti, rimestando il tutto con un mestolo, mentre il riso è ancora bollente. Questa minestra rassomiglia ad un risotto alquanto liquido.

[59]

108. Riso al latte. Fatelo come il suddetto (num. 107) escludendo le uova, vale a dire, cuocendo il riso semplicemente nel latte con poco sale, ed aggiungendovi del formaggio grattato a mezza cottura.

109. Riso e castagne. Mettete ad ammolire per venti minuti nell'acqua tiepida tre ettogrammi di castagne secche, indi ritiratele dall'acqua e stropicciatele bene colle dita per toglier loro la pellicola che han conservato; ponetele poscia a bollire per due ore e mezza in una pentola con due litri d'acqua, sale in giusta dose, e due buone cucchiainate d'olio, ed aggiungete finalmente mezzo chilogramma di riso. Intanto avrete preparato a parte, in una casseruola, con olio, un soffritto di cipolla e prezzemolo ben tritati, che poi verserete nella vostra minestra quando il riso sarà

quasi cotto, dopo di che lascerete terminare di cuocere e servirete in tavola.

110. Riso e castagne al latte. Fate il tutto come abbiamo detto sopra (num. 109), colla differenza che invece di due litri d'acqua adoperate un litro solo d'acqua e un litro di buon latte, unendovi un pezzo di burro in luogo delle due cucchiariate d'olio, e facendo pure il soffritto con burro invece che con olio.

111. Riso con arselle. Prendete una sessantina di arselle: e mettetele in una casseruola al fuoco onde si aprano tutte: toglietele indi dal loro guscio e conchiglia, e rimettetele nella casseruola con un battuto di cipolla, sedano e prezzemolo, e con alquanto olio, lasciatele così soffriggere per 10 minuti: poscia bagnate con brodo di pesce, se ne avete, o con semplice acqua (aggiungendo in tal caso un poco d'olio e sale bastante); e da ultimo gettatevi mezzo ^[60] chilogramma di riso che lascerete cuocere versandovi sopra di mano in mano che prosciuga, altro brodo di pesce o semplice acqua; avvertendo però che l'uno e l'altra sia sempre bollente, e che terminata la cottura, il riso resti nè troppo asciutto nè troppo brodoso.

112. Altra maniera di fare il riso colle arselle. Fate soffriggere un poco in casseruola con olio e burro uniti insieme una cipolla, sedano, carota e prezzemolo, il tutto ben tritato, indi aggiungete una cucchiata di farina, sale necessario, e alcuni pomi-

doro spezzati oppure conserva disciolta prima nell'acqua, e finalmente mettetevi le arselles col loro guscio, lasciando cuocere per altri dieci minuti. Avrete già preparato a parte in una pentola dell'acqua bollente con giusta dose di sale, colla quale bagnerete di quando in quando le arselles medesime. Dopo che queste avranno soffritto per dieci minuti, come abbiamo detto sopra, e che perciò si saranno tutte aperte, ritiratele dalla casseruola, e mettete in questa alquanti funghi secchi e rinvenuti, ed a poco per volta quella quantità d'acqua necessaria per formarvi l'umido da cuocervi il riso. Passate indi allo staccio tutto il contenuto della casseruola premendo forte con un mestolo i pomidoro e le erbe trinciate, a fine di spremene tutto il sugo, e rimettete al fuoco. Quando questa specie d'intingolo avrà ripreso il bollore, vi getterete il riso e a mezza cottura di questo aggiungerete le arselles, che intanto avrete tolte dai loro gusci, e una manata di buon formaggio parmigiano, rimescolando bene il tutto. Cotto che sia il riso, ritirate dal fuoco la vostra minestra e servitela in tavola. Se il riso cuocendo si prosciugasse di troppo, avrete pronta altr'acqua bollente da aggiungervi, ma sarà meglio che ne mettiate a sufficienza la prima volta.

[61]

113. Minestra composta. Fate cuocere a metà in poca acqua alquanti fagioli bianchi freschi, indi poneteli in una pentola più grande insieme colla loro acqua, alcune melanzane, molti pomidoro, funghi freschi o secchi, qualche spicchio d'aglio, sale, pepe

e olio bastante; lasciate soffriggere alquanto tutto; indi aggiungetevi l'acqua necessaria, avvertendo che sia bollente, ed in ultimo gettatevi il riso o vermicelli od altra pasta a vostro piacere, che lascierete cuocere, dopo di che verserete la minestra in una zuppiera e la servirete in tavola. Questa minestra non si usa spolverizzarla di formaggio: ma ciò dipende dai gusti, ed è libero a chiunque il mettervelo.

S'intende poi che le melanzane ed i pomodoro dovranno esser ben mondati, prima d'esser messi in pentola: le prime recidendo loro la specie di calice da cui sono avvolte, e tagliandole poi a piccoli dadi; i secondi privandoli della loro buccia, spezzandoli e togliendo loro tutti i semi e indi trinciandoli sottilmente sul tagliere. I funghi, se saranno secchi li farete prima ammolliare alquanto nell'acqua calda, li monderete e li taglierete a fette sottili.

114. Minestrone con soffritto. Mettete al fuoco una pentola con acqua e sale bastante, e quando bolle gettatevi 150 grammi di fagioli freschi grigliati (in dialetto genovese detti *grixi*) i quali avrete già cotti a metà in una piccola pentola a parte con poca acqua, ed aggiungete mezza dozzina di melanzane alquanto piccole, che avrete mondate e tagliate a piccoli dadi o a fette, 150 grammi di fagiolini in erba detti in genovese *ballin*, rotti ciascheduno in due o tre pezzetti: alcune patate mondate e tagliate esse pure a pezzetti: un cavolo rotto a brandelli: poca zucca, o zucchini tagliati a dadi: 75 grammi di funghi freschi tagliati a fette,

ed in [62] mancanza di questi una manata di funghi secchi fatti prima rinvenire nell'acqua tiepida, ed alcune cucchiariate d'olio. Lasciate cuocere bene tutti questi ortaggi, e poscia gettate nella pentola quella quantità di pasta che più vi aggrada, come tagliarini, nastrini, vermicelli, oppure riso. Intanto preparate a parte un soffritto con una cipolla tagliata a fette sottili, prezzemolo tritato ed olio abbondante, facendo ben rosolare: aggiungete a questo soffritto 5 o 6 pomodoro mondati della loro buccia e dei loro semi e indi tritati sottilmente, fateli cuocere alquanto onde perdano il sapore acido, rimestandoli bene con un mestolo, e quando la pasta o riso sarà quasi cotto, versate nella pentola anche questo soffritto coi pomodoro, e lasciate compiere la cottura del vostro minestrone. Scodellate e servitelo con formaggio parmigiano grattato.

Questa minestra, tutta speciale dei Genovesi, e di eccellentissimo gusto, usasi fare nell'estate, essendo questa la stagione in cui trovansi tutti gli erbaggi necessari a ben confezionarla: ma si può fare altresì in altre stagioni, servendosi dei soli ortaggi che in quelle si possono trovare e sostituendo la conserva ai pomodoro freschi, ed i fagioli secchi a quelli freschi.

115. Minestrone con battuto o pesto. Ponete al fuoco una pentola con acqua e sale bastante, e quando bolle gettatevi dentro 150 grammi di fagioli freschi grigliati (*grixi*) i quali avrete già cotti a metà in un pentolino a parte con poca acqua: gettate

inoltre sei piccole melanzane mondate e tagliate a piccoli dadi od a fette: un cavolo rotto pure a brandelli; quattro o cinque pomodoro privati della loro buccia e dei loro semi, e indi trinciati sottilmente; poca zucca o zucchini tagliati a dadi; 75 grammi di funghi freschi tagliati a fette (od una manata di funghi secchi rinvenuti in ^[63] acqua tiepida in mancanza di funghi freschi), ed alcune cucchiainate d'olio. Fate cuocere bene tutti questi ortaggi; aggiungetevi poi la pasta che avrete prescelta, come, nastrini, vermicelli, tagliarini od altro, e quando sarà questa quasi cotta, versate nella pentola il battuto che avrete già preparato nel modo descritto al num. 32, coll'aggiunta di qualche fungo fresco o secco pestato insieme nel mortaio. Lasciate poi finire di cuocere il vostro minestrone, servitelo in tavola con buon formaggio parmigiano grattato.

Invece che colla pasta, potrete fare questo minestrone col riso: come pure in mancanza di basilico, potrete adoperare pel battuto maggiorana e prezzemolo uniti insieme, senza però tralasciare l'aglio ed i funghi, i quali sono indispensabili nel detto battuto.

116. Preboggion alla crema⁵. Prendete quattro cavoli-rapa, cinque mazzi del così detto *preboggion*, ed alcuni broccoli (ossia

⁵ Per la voce *preboggion* veggasi la nota al n. 104 (pag. 57).

piccoli cavoli neri): mondate tutti questi ortaggi dalle loro costole troppo grosse e foglie guaste, trinciate a pezzetti i cavoli-rapa, e stracciate a brandelli il rimanente: lavate bene il tutto, e mettetelo in una pentola con acqua abbondante e giusta dose di sale; fate bollire per un'ora: indi gettate via porzione dell'acqua, lasciando nella pentola tanto che basti a coprire gli erbaggi, aggiungetevi invece mezzo litro di fior di latte o panna, lasciando bollire per un altro quarto d'ora. Intanto avrete preparato un battuto come è descritto al numero 32, e di questo ne verserete la metà nella pentola, allorchè la panna avrà bollito, come abbiám detto, un quarto d'ora insieme colle erbe, e l'altra metà dopo dieci minuti al momento di servire in tavola.

[64]

117. Zuppa di pomodoro. Prendete una cipolla, una carota, sedano, basilico e prezzemolo, tritate il tutto sul tagliere e ponetelo indi in una pentola con tre litri d'acqua e sale proporzionato, aggiungendo 5 o 6 pomodoro rotti in mezzo. Dopo 3 ore circa di ebollizione, passate allo staccio tutto il contenuto della pentola, schiacciando e premendo bene le erbe e i pomodoro acciò diano tutto il loro sugo, e rimettete poscia al fuoco nella stessa pentola il liquido ottenuto, aggiungetevi due ettogrammi di burro, e lasciando bollire per altri 10 o 12 minuti. Allora verserete questa sorta di brodo in una zuppiera, nella quale avrete preparato il pane tagliato a fette ed abbrustolito, e servirete in tavola spolverizzando con formaggio parmigiano.

118. Zuppa alle uova. Lasciate soffriggere in una casseruola 150 grammi di burro, e quando avrà preso un bel colore dorato, gettatevi una grossa cipolla bianca che avrete prima trinciata sottilmente, ed un pugillo di farina rimestando e lasciando soffriggere ancora un poco: poscia aggiungete a questo soffritto tre litri d'acqua con sale in proporzione, e fate bollire. Intanto sbattete a parte dodici rossi d'uovo, e quando il brodo suddetto bollirà, ritiratelo dal fuoco e versatevi subito queste uova, agitando, e rimestando assai bene, affinché non si rappiglino. Allora versate il tutto in una zuppiera ove avrete preparato il pane tagliato e fette ed abbrustolito, e servite subito in tavola con buon formaggio parmigiano.

119. Zuppa di lattughe alla crema. Fate rosolare in una casseruola con burro una cipolla tritata, a cui aggiungerete dopo pochi minuti alquanto prezzemolo e funghi secchi rinvenuti, parimenti tritati. Fatto questo soffritto, aggiungetevi una dozzina di lattughe, che [65] avrete prima mondate, indi cotte per metà e poscia bene spremute o trinciate grossamente: lasciate rosolare anche queste, e poi versate tutto il contenuto della casseruola in una pentola, dove già avrete messo a bollire quattro litri d'acqua con sale necessario. Dopo cinque minuti aggiungete tre cucchiaiate di formaggio parmigiano grattato, rimestando bene, indi mezzo litro di fior di latte, ossia panna, e lasciate cuocere per un'altra mezz'ora. Aggiungete allora cinque uova sbattute prima

insieme colle loro chiare; rimestate assai bene il tutto: lasciate dare due altri bollori, e per ultimo versatevi altre tre uova (i soli tuorli però), che avrete frullati a parte insieme ad un bicchiere di latte ed alquanta maggiorana ben tritata, continuando a rimestare finchè il tutto abbia ripreso il bollore. Dopo di che versate tutto il contenuto della pentola in una zuppiera, dove avrete preparato mezzo chilogramma di pane tagliato a fette ed abbrustolito, spargetevi buona dose di formaggio grattato, rimestate ancora un poco, e servite in tavola.

120. Zuppa di ceci. Prendete dei ceci nella quantità che vi abbisogna, e poneteli a cuocere per circa tre ore in una pentola con sufficiente acqua e sale in proporzione, avvertendo di gettare nella pentola i ceci soltanto quando l'acqua sarà alquanto calda. Mezz'ora prima di ritirare i ceci dal fuoco, aggiungete alcuni funghi secchi rinvenuti nell'acqua tiepida, qualche foglia di salvia, sedano ed aglio, il tutto ben tritato, dell'olio in abbondanza, del sugo di pomodoro, o un po' di conserva disciolta prima nell'acqua o qualche garzuolo di cardo, ossia le foglie più tenere e più piccole. Cotta che sia questa zuppa, la servirete con pane o senza, a vostro piacere.

121. Zuppa di ceci con erbe. Tritate alcuni spicchi d'aglio, qualche foglia di salvia [66] e funghi secchi rinvenuti in acqua tiepida; e fate soffriggere il tutto con alquanto olio in una casse-

ruola, aggiungendovi poscia un pugillo di farina. Mettete a cuocere in una pentola a parte i ceci che vi abbisognano con alquanta acqua e sale in proporzione: quando avranno bollito due ore e mezzo, unitevi sei lattughe ed alcuni garzuoli di cardo, a cui avrete dato prima mezza cottura separatamente, e lasciate cuocere il tutto per un'altra mezz'ora. Anche questa zuppa, come abbiám detto per la precedente, si può servire con pane o senza, secondo più aggrada. S'intende che i ceci, se sono secchi, dovranno essere stati in molle nell'acqua con sale, almeno per dieci ore, prima di farli cuocere: e se aveste del baccalà da ammolare, meglio sarebbe di mettere i ceci nella stessa acqua, la quale in tal caso non si dovrà salare.

122. Zuppa con fagioli. Sostituendo ai ceci una quantità eguale di fagioli secchi o freschi secondo la stagione, potrete fare la zuppa di fagioli, operando per tutto il resto come abbiám descritto per la zuppa di ceci (num. 120 e 121).

123. Zuppa al brodo di boldrò. Mettete in una casseruola un bel pezzo di burro, ed una quantità eguale di olio, e fatevi soffriggere della cipolla, carota, sedano e prezzemolo, il tutto ben tritato, aggiungendo sale in dose sufficiente. Mettete inoltre nella stessa casseruola uno o più boldrò, che prima avrete ben puliti e tagliati in grossi pezzi; indi qualche pomodoro trinciati (e in mancanza di questi, conserva disciolta nell'acqua), pochi fun-

ghi secchi rinvenuti ed egualmente trinciati, e a poco a poco versatevi tant'acqua bollente, quanta ve ne abbisogna per fare la zuppa. Quando poi vedrete che il pesce è cotto, ritirate dal fuoco la casseruola e lasciatela [67] per un quarto d'ora in disparte col pesce dentro; dopo ciò togliete il pesce e passate allo staccio tutto il rimanente, premendo bene con un mestolo tutte le sostanze onde farne sortire il succo. Riponete al fuoco in una pentola il brodo così ottenuto, aggiungendovi del formaggio parmigiano grattato, e quando avrà bollito per un'altra mezz'ora versatelo in una zuppiera, ove avrete preparato il pane tagliato a fette ed abbrustolito, e servitelo in tavola con formaggio.

Il pesce che avrete tolto dalla casseruola, potrete servirlo a parte, o pestarlo assai bene in un mortaio e spremene a traverso lo staccio tutto il succo, il quale unirete al brodo facendovelo bollire insieme. Con ciò renderete la zuppa più squisita e gustosa.

Questa zuppa può farsi in qualunque stagione, trovandosi del boldrò in tutto il corso dell'anno.

124. Polenta al burro. Fate una polenta alquanto tenera, gettando nell'acqua, mentre bolle, della farina di grano turco, ossia formentone, e rimestando continuamente con apposito bastone (*cannella*) finchè la polenta sia cotta. Allora conditela con burro e formaggio parmigiano in abbondanza, rimestatela ancora e servitela caldissima.

Per questa polenta adopererete tre litri d'acqua per ogni chilogramma di farina. Avvertirete di salare giustamente l'acqua prima ch'essa cominci a bollire, e di gettarvi la farina a poco a poco con una mano, mentre coll'altra rimesterete continuamente acciò la farina non formi grumi (*mòtti*).

125. Polenta con cavoli. Mettete al fuoco in una pentola la quantità d'acqua di cui abbisognate, salandola a dovere, e quando bolle gettatevi dei cavoli neri, o broccoli, onde farveli cuocere. Cotti che siano, aggiungetevi la farina [68] di formentone (300 grammi per ogni litro di acqua impiegata), e fate la polenta nel modo sopra descritto (n. 124), mettendovi in ultimo dell'olio, invece del burro, e alquanto formaggio parmigiano grattato. Rimestate ancora un poco, e servitela caldissima.

126. Pancotto. Fate bollire in una pentola l'acqua che vi abbisogna con giusta dose di sale, olio, origano, qualche spicchio d'aglio e formaggio parmigiano grattato; quando poi l'aglio sarà cotto, gettate nella pentola del pane secco rotto a pezzetti, fate dare altri due bollori, e ritirate dal fuoco per servire in tavola.

È questa minestra di magro assai economica e adatta specialmente per ragazzi e per famiglie numerose.

127. Pancotto con pomodoro. Sbucciate alcuni pomodoro, togliete loro i semi, trinciateli e poneteli a soffriggere in una caseruola con olio abbondante e due o tre spicchi d'aglio pure trinciati. Quando il tutto avrà soffritto abbastanza, aggiungete il

pane, rotto a pezzetti, e versatevi sopra a poco a poco e ad intervalli dell'acqua bollente, già salata convenientemente rimescolando con un mestolo finchè il pane sia ben cotto e l'umido alquanto prosciugato. Mangiasi caldo con formaggio grattato.

128. Semolino al burro. Fatelo nella stessa maniera del semolino al grasso (num. 98) adoprando semplicemente acqua con sale invece di brodo, e avvertendo di aggiungere un bel pezzo di burro o formaggio parmigiano grattato prima che il semolino sia interamente cotto. Rimestate e servitelo caldo.

MINESTRE ASCIUTTE CONDITE AL GRASSO.

129. Ravioli al sugo. Preparate i ravioli nel modo già indicato al num. 83, ed invece di cuocerli nel brodo, fateli cuocere nella semplice ^[69] acqua con sale in una grande caldaia, osservando che vi sia sotto molto fuoco, onde l'acqua non cessi di bollire quando vi getterete i ravioli. Dovrete anche avvertire che l'acqua sia abbondante; e quando vedrete i ravioli a venire a galla, li spingerete leggermente al fondo colla mestola. Cotti che siano, estraeteli colla stessa mestola, che sarà bucherata, fateli sgocciolare e di mano in mano accomodateli sur un piatto distendendoveli a suoli, che condirete con sugo di vitella (num. 27) ed ottimo formaggio parmigiano in abbondanza.

È da notarsi che le dosi da noi indicate per fare i ravioli al brodo (num. 83) possono bastare ad un pranzo di 12 o 15 persone: ma qui trattandosi di fare i ravioli asciutti e conditi col sugo, quelle stesse dosi non basterebbero che per 6 o 8 persone: per cui, avendosi un maggior numero di convitati, si dovranno aumentare in proporzione tutte le dosi da noi indicate.

130. Ravioli con zucca al sugo. Questi ravioli differiscono dagli altri per la sola composizione del ripieno, nel quale invece di scariole e boraggini, si mette zucca in abbondanza. Per maggior chiarezza diamo qui la ricetta per farli, stabilendone le dosi per una quantità da servire per 12 o 15 persone.

Prendete una zucca matura ed ingiallita del peso di circa 5 chilogrammi, la quale, rotta in parecchi pezzi e purgata della midolla e dei semi, metterete in una casseruola adatta, versandovi sopra tanta acqua da coprirla appena, e sale necessario, e farete bollire per circa 20 minuti. Fatto ciò, estraetela colla mestola bucherata, mettetela in un piatto, e quando sarà quasi raffreddata mondatela con un coltello della corteccia: legatela allora strettamente dentro una salvietta di canavaccio, mettete sopra qualche [70] peso, e lasciatela stare due o tre ore affinchè ne sorta quanta più acqua sarà possibile; dopo di che svolgetela dalla salvietta, tritatela bene sul tagliere colla mezzaluna, e ponetela poscia nuovamente in una casseruola con un ettogramma di burro ed una buona manata di formaggio parmigiano grattato, facendola stare

sul fuoco tanto da fare evaporare quella poca acqua che può esservi rimasta. Intanto preparate a parte un altro composto per il vostro ripieno: prendete, cioè, un chilogramma di magro di vitella, mezzo chilogramma di poppa ed un cervello parimenti di vitella, 150 grammi di schienali ed un'animella di manzo; ponete a rosolare con burro e senza sale, in una casseruola, il magro di vitella; fate bollire per dieci minuti nell'acqua la poppa di vitella, e fate solamente scottare nella stessa acqua bollente il cervello, gli schienali e l'animella, ai quali toglierete la pellicola. Tritate allora minutissimamente sul tagliere il tutto, cioè magro, poppa, cervello, schienali e animella, e poscia a poco per volta pestatelo nel mortaio per ridurlo come una pasta. Mettete finalmente questo battuto in un recipiente, unitevi la zucca già preparata come abbiám detto sopra, ed aggiungetevi 8 uova fresche colle loro chiare, oppure 12 tuorli senza le chiare (che avrete prima bene sbattuti), 150 grammi di buona ricotta (ed in mancanza di questa una mollica di pane inzuppata in fior di latte) un poco di spezie e sale bastante. Rimestate assai bene e con forza, onde assimilare il tutto e renderlo come una pasta uniforme, ed avrete così il ripieno, che è la parte essenziale dei ravioli.

Fate quindi la pasta, nel modo preciso da noi indicato al num. 83, adoperando però un chilogramma e mezzo di farina e tre uova, e formati i ravioli, cuocerete nell'acqua e condirete con sugo di vitella e formaggio parmigiano grattato, procedendo

come abbiám detto al num. 129.

[71]

131. Ravioli economici. Variano questi dagli altri ravioli per la semplicità del loro ripieno, il quale perciò è assai più economico. Eccone la ricetta per 12 o 15 persone.

Prendete otto scariole e due mazzi di boraggini, mondatele dalle foglie guaste o troppo dure, fatele bollire nell'acqua per cinque minuti; indi ritiratele, spremetele in modo che diano tutta l'acqua, e trinciatele immediatamente sul tagliere colla mezzaluna. Ciò fatto, mettetele in un recipiente, unitevi un chilogramma di salciccia (privata della sua pelle), tre ettogrammi di buona ricotta (ed in mancanza di questa della mollica di pane inzuppata in un bicchier di panna, o fior di latte), otto uova fresche, un ettogramma di formaggio parmigiano grattato, un poco di maggiorana tritata e sale necessario. Rimestate assai bene e con forza, onde il tutto si fonda insieme e si unisca, e servitevi di questo ripieno per i vostri ravioli, che formerete per ogni rimanente come è descritto al num. 83, solo avvertendo di adoperare per far la pasta un chilogramma e mezzo di farina e tre uova. Fatti così i ravioli, cuoceteli nell'acqua e conditeli, come abbiám detto al num. 129, con sugo di vitella e formaggio parmigiano in abbondanza.

132. Ravioli detti alla Siciliana. Fate rosolare un poco in una casseruola, con burro e sale necessario due petti di pollastro,

due petti di pernici (e in mancanza di questi, due petti di piccioni), un poco di magro di vitella, ed una animella; nello stesso tempo fate lessare a parte per pochi minuti alquanto boraggini, indi ritiratele dell'acqua e spremete assai bene. Ciò fatto, mettete sul tagliere tutte le suddette sostanze cioè i petti, il magro di vitella, l'animella e le boraggini; trinciate il tutto minutamente colla mezzaluna; ponete poscia questo [72] battuto in un recipiente e aggiungetevi otto rossi d'uova, poche spezie e buon formaggio parmigiano grattato; rimestando ed assimilando bene il tutto insieme. Fatto così il vostro ripieno, formate la pasta con tanta farina quanto la metà in peso del suddetto ripieno, e uova in ragione di una per ogni mezzo chilogramma di farina, poscia tirate le sfoglie, fatene i ravioli nel modo già descritto (num. 83), e finalmente cuoceteli nell'acqua e conditeli con sugo di vitella e formaggio parmigiano, operando in ciò come abbiám detto al num. 129.

Anche al ripieno di questi ravioli potrete aggiungere una middolla di pane inzuppata nella panna o buona ricotta fresca, con che li renderete più teneri e delicati.

133. Lasagne al sugo. Fate le lasagne come abbiám indicato al num. 80, ed invece di cuocerle nel brodo, cuocetele in acqua abbondante con poco sale, procurando che l'acqua riprenda tosto il bollore appena vi avrete gettate le lasagne. Indi ritirate dal fuoco la caldaia, estraetene a poco a poco le lasagne con una

mestola bucherata, facendole sgocciolare bene; distendetele a suoli sur un gran piatto, e conditele con sugo di vitella o di manzo (num. 27 e 28) e buon formaggio parmigiano. Indi servitele ben calde.

134. Piccagge al sugo. Le *piccagge* (così dette nel dialetto genovese) non sono che lasagne fatte in tutto come abbiain insegnato al n. 80⁶; soltanto che invece di tagliare le sfoglie a larghi pezzi quadrati, le si tagliano a lunghe [73] striscie della lunghezza di 5 o 6 centimetri. Queste poi si cuociono nell'acqua con sale, si fanno sgocciolare, e si condiscono con sugo e formaggio, operando precisamente come per le lasagne (num. 133).

135. Gasse al sugo. Chiamansi *gasse* nel dialetto genovese certe piccole e corte striscie di pasta ripiegate su se stesse e congiunte alla estremità in modo da dare loro aspetto di cappii o galani (ciò che appunto significa la voce *gasse*). Si fa la pasta e quindi le sfoglie nella maniera già da noi descritta (num. 80); si

⁶ Taluni chiamano *piccagge* le lasagne, e viceversa. Se badiamo al significato della voce genovese, *piccagge*, che in italiano vuol dire salvietta, sembra in fatti che più propriamente si dovrebbero dire *piccagge* per la loro forma larga e quadrata, quelle paste che generalmente diciamo *lasagne*, e viceversa dovremmo chiamare lasagne le paste tagliate a lunghe striscie.

avvolgono poi queste ad una per volta intorno al matterello; si dà loro un taglio per tutta la lunghezza di questo, e nuovamente si tagliano in traverso a striscie non troppo larghe, le quali ad una ad una si ripiegano su se stesse, stringendone fra le dita le due estremità, a fine di farle aderire fra loro, e si lasciano prosciugare alquanto tenendole per qualche ora distese sopra una tovaglia spiegata. Si fanno poscia cuocere nell'acqua con sale, si sgocciolano e si condiscono con buon formaggio parmigiano e sugo di vitella, operando come per le lasagne (num. 133).

136. Taglierini al sugo. Fate la pasta e formate le sfoglie alla stessa maniera che per le lasagne (num. 80) colla differenza che invece di mettere un uovo per ogni 300 grammi di farina, ne metterete due. Ravvolgete poscia le vostre sfoglie rotolandole su loro stesse: tagliatele trasversalmente in strettissime fettucce con coltella bene arruotata, e svolgete poi queste onde ottenerne i così detti taglierini, che avran quasi l'aspetto di sottili vermicelli. Fateli cuocere nell'acqua, e conditeli come le lasagne (n. 133), cioè con sugo e formaggio parmigiano.

137. Taglierini verdi al sugo. Mondate due mazzi di boraggini; lessatele, spremetele ^[74] per farne uscire l'acqua, e tritatele minutissimamente sul tagliere. Indi prendete un chilogramma di farina bianca, ed impastatela con le suddette boraggini e con tre uova, aggiungendovi una buona manata di formaggio parmi-

giano grattato, e 60 grammi di salciccia (quest'ultima si può anche ommetterla). Fatta che abbiate una pasta assai bene manipolata e dura, tirate le sfoglie, avvolgetele, tagliatele come abbiám detto sopra (num. 136), e preparati così i vostri taglierini, cuoceteli e conditeli come i suddetti.

138. Taglierini gialli al sugo. La pasta per questi taglierini si fa impastando la farina con soli rossi d'uova (uno per ogni 40 grammi di farina); ma se si aggiungerà la chiara almeno di un sol uovo per ogni mezzo chilogramma di farina impiegata, si renderà la pasta più adattata all'uso, perocchè resisterà meglio alla cottura dell'acqua bollente. È da avvertirsi però che se la pasta venisse troppo dura nel manipolarla vi si dovrà aggiungere un poco di acqua tiepida, e se troppo tenera un poco di farina, seguitando ad impastarla e manipolarla, finchè siasi bene unita ed assimilata. Fatti i taglierini, cuoceteli in acqua bollente con sale, sgocciolateli, e conditeli come gli altri con sugo di carne e buon formaggio.

139. Corzetti stampati al sugo. Si forma la pasta come per le lasagne (num. 80); si tirano le sfoglie, e da queste si staccano ad uno per volta, con uno stampo fatto espressamente, tanti pezzi di forma rotonda, sui quali rimane impresso un rabesco, che sta inciso sullo stampo stesso, il cui orlo all'ingiro è acconcio a tagliare la pasta. Questa specie di lasagne tonde, adunque, che i Genovesi chiamano corzetti stampati, si condiscono con sugo

di vitella o di manzo, e buon formaggio parmigiano, come le altre lasagne (num. 133).

[75]

I ritagli della pasta, se non avete da adoperarli per altro uso (per esempio, cuocerli al brodo e farne una minestra a parte per i ragazzi o per la servitù), potrete rimpastarli con una cucchiata di acqua tiepida e formarne un'altra sfoglia dalla quale poi collo stampo ricaverete altri corzetti.

140. Corzetti alla Polceverasca. Prendete la farina bianca che vi abbisogna, ed impastatela con uova (uno per ogni 300 grammi di farina) e acqua tiepida a sufficienza da formare una pasta abbastanza dura, che manipolerete il meglio possibile. Indi, invece di tirar le sfoglie, come per le altre minestre, strappatene tanti pezzetti grossi quanto un grosso cece, i quali allungherete con le dita e comprimerete alle estremità, dando così loro la forma di tanti 8 pieni. Lasciateli prosciugare alquanto, tenendoli distesi sur una tovaglia o sur una tavola esposti all'aria: poi cuoceteli nell'acqua con sale, ritirateli con una mestola bucherata, fateli sgocciolare, e finalmente conditeli a suoli, disponendoli in un piatto adattato e servendovi di buon sugo di carne (num. 27 e 28) e di formaggio parmigiano grattato.

Presso i vermicellai di Genova trovasi una pasta di egual nome (*corzetti*) e di egual forma che si cuoce e si condisce allo stesso modo.

141. Coppetti al sugo. I coppetti sono una pasta da vermicellaio fatta a foggia di piccole barchettine. Si fanno cuocere nell'acqua bollente con sale, si sgocciolano bene mediante una mestola bucherata, e si condiscono con sugo di carne e formaggio parmigiano.

142. Reginette al sugo. Anche questa è una pasta da vermicellaio, fatta però in forma di nastri. Compratene della qualità più [76] fina; perocchè se ne fabbrica ancora dell'ordinaria, la quale conviene meglio per farne minestre con erbaggi o con legumi.

Cuocete dunque questa pasta nell'acqua bollente con sale, estraetela con mestola bucherata, fatela sgocciolare e conditela con buon formaggio parmigiano e sugo di manzo (num. 28), o di stufato (num. 29), accomodandola a suoli entro apposito piatto.

143. Maccheroni al sugo. Questa pasta di cui si fa tanto uso, specialmente a Napoli, trovasi da tutti i vermicellai d'Italia. Essa si cuoce nell'acqua e si condisce con sugo di carne e formaggio come le *reginette* o nastri suddetti (num. 142).

144. Maccheroni arrosto. Mettete al fuoco una caldaia con acqua abbondante e sale e quando bolle gettatevi un chilogramma e mezzo di maccheroni ai quali darete soltanto mezza cottura. Allora estraeteli con mestola bucherata, lasciandoli bene sgocciolare; accomodateli suolo per suolo in un tegame o teglia

versandovi sopra del sugo di manzo (num. 28) e spargetevi del buon formaggio parmigiano grattato, e metteteli così nuovamente a cuocere con fuoco sotto e sopra, onde formino una specie di crosta. Dopo di che li servirete a tavola ben caldi entro lo stesso tegame.

Se avete della salciccia, cotta insieme colla carne, ne metterete alcuni pezzetti qua e là sui maccheroni stessi al momento di condirli. Come pure, se potrete disporre di un forno, farete rosolare i maccheroni invece di mettervi fuoco sotto e sopra, e ciò vi tornerà più comodo e più speditivo.

145. Maccheroni ripieni. Occorre primieramente procurarsi dal vermicellaio maccheroni [77] grossi tagliati della lunghezza di 6 o 8 centimetri e fabbricati al momento, per modo che la pasta, essendo fresca, possa cedere alla pressione delle dita senza rompersi. Prendete poscia del magro di vitella, della poppa pure di vitella, un'animella e alcuni schienali (mezzo chilo-gramma in tutto) e fate rosolare in casseruola per un quarto d'ora con burro, cipolla e prezzemolo; tritate indi il tutto sul tagliere e poi pestatelo a poco per volta nel mortaio. Ciò fatto, mettete questo battuto in un recipiente, aggiungetevi tre rossi d'uova e due sole chiare, un po' di mollica di pane inzuppata nel brodo, 30 grammi di formaggio parmigiano grattato, poche spezie e sale necessario; rimescolate ben bene il tutto, ed avrete il ripieno pei

vostri maccheroni. Allora prendete questi ad uno ad uno, riempiteli senza troppo stivarli, e serratene l'estremità comprimendole colle dita. Accomodatevi così in un tegame, versandovi sopra del sugo di carne allungato con un poco di brodo, spargendovi del buon formaggio parmigiano, e fateli cuocere lentamente con fuoco sotto e sopra. Serviteli caldi nello stesso tegame dove hanno cotto.

146. Riso infarcito. Prendete la quantità di riso di cui abbisognate, pulitelo e lavatelo; poscia ponetelo a cuocere in caseruola con sugo di manzo (num. 28), e rimestatelo di sovente affinché non si attacchi al fondo o prenda l'abbruciaticcio. Di mano in mano poi che il riso gonfiando consumerà l'umido, versatevi qualche cucchiata di brodo bollente e poco prima di ritirarlo dal fuoco aggiungetevi una buona manata di formaggio parmigiano, seguitando a rimestare col mestolo. Intanto farete cuocere a parte, con burro e poco sale, alcuni fegati di pollo, dei petti, egualmente di pollo, magro di vitella, e animelle; e quando il tutto sarà alquanto rosolato, ^[78] lo triterete grossamente e lo accomoderete ammicchiato in mezzo ad un gran piatto, versandovi poi sopra il riso appena sia cotto, in modo che questo ricopra interamente e da tutti i lati il ripieno suddetto. Ciò fatto, servite subito in tavola. Se avete della salciccia cotta in umido col manzo, potrete metterne dei pezzetti qua e là sul riso prima di servirlo.

147. Riso arrosto. Fate soffriggere in casseruola con 60 grammi di burro, una cipolla tagliata in quattro pezzi e prezzemolo; indi ritirate l'una e l'altro, e ponete a rosolare nello stesso burro tre ettogrammi di magro di vitella e due ettogrammi di poppa pure di vitella, il tutto ben tritato prima sul tagliere, aggiungendo un poco di sale e lasciando cuocere per cinque minuti. Prendete un chilogramma di riso, e pulitelo, lavatelo, mettetelo a cuocere in una casseruola a parte con abbondante sugo di manzo (num. 28) e quando sia a mezza cottura aggiungetevi il magro e la poppa di vitella tritati e cotti come sopra, ed una buona manata di formaggio parmigiano grattato; rimestate bene il tutto, lasciate finire di cuocere il riso, in modo che rimanga in ultimo assai asciutto: poscia versatelo in un tegame o teglia, distendendovelo uniformemente con un cucchiaino; copritelo con un testo di ferro, e ponetevi fuoco sotto e sopra onde fargli formare una specie di crosta. Dopo di che lo servirete in tavola nello stesso tegame.

148. Riso in cagnone. Chiamano così i Genovesi una sorta di risotto che si prepara nel seguente modo: Prendete la quantità di riso che può abbisognarvi: pulitelo, lavatelo, e dategli mezza cottura nell'acqua con pochissimo sale, indi estraetelo, fatelo bene sgocciolare, e poscia mettetelo a terminare di cuocere in una casseruola con altrettanto sugo di manzo (num. 28), [79] in

cui avrete prima disfatta alquanta salciccia: tramenatelo continuamente col mestolo, affinché non si attacchi al fondo e non prenda l'abbruciatuccio, e quando è quasi cotto, aggiungetevi una manata di buon formaggio parmigiano grattato, e continuate a rimestare finchè sia cotto. Versatelo poscia in un gran piatto, e servitelo in tavola con altro formaggio parmigiano.

Se cuocendo il riso diventasse troppo asciutto, in mancanza d'altro sugo vi aggiungerete del buon brodo a cucchiariate.

149. Risotto all'uso di Milano. Mettete in una casseruola un bel pezzo di burro, midollo di manzo tritato e una cipollina trinciata, fate soffriggere e quando la cipolla è rosolata ritiratela con una mestola bucherata e gettatela via, bastando l'odore che avrà lasciato nell'unto. Allora mettete nella casseruola, nell'unto stesso, il riso che vi abbisogna rimestandolo con un mestolo, e dopo 5 o 6 minuti comincerete ad aggiungere del brodo bollente, che terrete pronto a parte, versandovelo con un grosso cucchiaino a poco per volta e di mano in mano che il riso cuocendo se ne imbeve, nè mai cessate di rimestare affinché non si attacchi al fondo. Quando il riso sarà a mezza cottura, vi aggiungerete una presa di zafferano in polvere, stemperato prima in un cucchiaino con un poco di brodo, indi un poco di cervellata⁷ e

⁷ La *cervellata* è un composto di grasso di maiale e grasso di vitella ambedue tolti nella lombata, ben battuti ed impastati insieme

formaggio parmigiano grattato in abbondanza, e continuerete ad agitare col mestolo. Lasciate che il riso termini [80] di cuocere e poi servitelo in tavola. Notate però che questo risotto deve riescire alquanto denso.

Se vi mettete anche, mentre cuoce, un tartufo tagliato sottilmente, ed un pizzico di funghi secchi rinvenuti già e lavati in acqua bollente, darete al vostro risotto un sapore più squisito.

150. Risotto alla Genovese. Fate soffriggere in casseruola con burro una cipolla e prezzemolo tritati: unitevi poscia tre ettogrammi di magro di vitella, tritata pur essa, e dopo 5 o 6 minuti aggiungete un chilogramma di riso, pulito, lavato, e sgocciolato: lasciatelo per alcuni minuti così asciutto, rivoltando di quando in quando con un mestolo, e poscia cominciate a bagnarlo con sugo (num. 26) e brodo bollente che avrete preparati a parte e che verserete a poco per volta di mano in mano che il riso rigon-

con formaggio grattato ed alcune spezie, ed il tutto poi insaccato entro budella in lunghi rocchi. Si vende da tutti i pizzicagnoli della Lombardia, ma in altre provincie od è raro trovarla o manca affatto per non farsene uso. Vi su può supplire aggiungendo altro pezzo di burro nel risotto allorchè questo è quasi cotto.

fiando si prosciugherà. Allorchè il riso sarà a mezza cottura, aggiungetevi un cervello di vitella e 50 grammi di midollo di manzo, il tutto ben tritato, ed in fine un po' di zafferano e formaggio parmigiano grattato, rimestando ed unendo bene il tutto finchè il riso sia cotto, dopo di che lo servirete in tavola.

151. Polenta con tartufi. Fate una polenta alquanto soda cuocendo 8 ettogr. di farina di formentone in 2 litri di brodo, coll'avvertenza però di unirvi, quando è quasi cotta, una quantità di sugo di manzo (num. 28) e 250 grammi di formaggio parmigiano grattato. Mettete al fuoco in una casseruola a parte 150 grammi di burro, e quando questo comincia a soffriggere gettatevi due ettogrammi di tartufi a fette sottilissime; rimestateli per due minuti con un cucchiaino, e poi versateli (insieme al burro in cui hanno soffritto) sulla polenta al momento di ritirare questa dal fuoco, rimescolate assai bene il tutto, e poscia ^[81] versate la vostra polenta così conciata in una forma da pasticci od altro recipiente adattato, che avrete prima unto di burro internamente e tappezzato di fette di tartufi. Tenete poi per alcuni minuti questo recipiente vicino al fuoco, acciò la polenta si assodi e prenda forma, e finalmente rovesciatela sul piatto in cui dovreste servirla.

152. Polenta al sugo. Fate la polenta che vi abbisogna piuttosto tenera, procedendo come abbiamo detto al num. 124, colla sola differenza, che, invece di condirla col burro, la condirete col sugo di manzo (num. 28), o con sugo di stufato (num. 29), oltre

il solito formaggio parmigiano. Rimescolatela bene, e servitela caldissima.

153. Battuffoli al sugo. Fate una polenta alquanto dura cuocendo 8 ettogrammi di farina di frumentone con due litri d'acqua con giusta dose di sale, ed appena cotta, ritiratela dal fuoco ed a cucchiariate disponetela entro un gran piatto, formando come tante polpette della grossezza d'un uovo, l'una vicina all'altra, finchè avrete compiuto il primo suolo che tosto condirete con buon sugo di carne (num. 27, 28 e 29) e formaggio parmigiano grattato in abbondanza; dopo di che procederete a farvi sopra il secondo suolo, e così di seguito finchè avrete polenta, operando sempre come pel primo suolo. Avvertirete di procedere con alquanta prestezza, onde i battuffoli non raffreddino di troppo, poscia serviteli subito in tavola.

154. Gnocchi al sugo. Lessate assai bene con acqua e sale tante patate secondo il vostro bisogno, indi pelatele, schiacciatele sulla madia ed impastatele con una quantità eguale di farina bianca, maneggiando in tutti i versi la [82] pasta affinché le patate e la farina si uniscano e si fondano bene fra loro. Fatta così la pasta, dividetela in pezzi grossi quanto un limone, e questi rotondateli sulla madia col palmo della mano in guisa da formarne altrettanti bastoncelli, i quali poscia taglierete trasversalmente a piccole porzioni come nocciuole. Allora, ad uno ad uno, comprimete con un dito questi pezzetti di pasta, facendoli al tempo

stesso strisciare sulla madia per modo da far prender loro la forma di grossi e corti truccioli (*rissi da banco*), ed avrete formati i vostri gnocchi, che lascierete un poco prosciugare tenendoli distesi sulla madia per circa due ore.

Mettete a cuocere questi gnocchi in una caldaia con molta acqua, che avrete prima salata, gettandoveli quando questa bolle; allorchè sono ben cotti, estraeteli colla mestola bucherata, fateli sgocciolare e conditeli a suoli entro un gran piatto, versandovi del buon sugo di carne e spargendovi formaggio parmigiano in abbondanza.

155. Altri gnocchi al sugo. Prendete pasta da fornaio (di quella con cui fanno il pane) e formatene i gnocchi come sopra (num. 154): i quali cuocerete nell'acqua bollente con sale, e condirete egualmente con sugo di carne e formaggio parmigiano.

La pasta per questi gnocchi si può farla anche da sè, impastando una quantità di farina bianca con un pezzetto di lievito (un ettogrammo di lievito per ogni chilogrammo di farina), ed avvertendo di lasciarla per due ore in riposo coperta da farina od anche da una scodella rovesciata prima di servirsene per fare i gnocchi.

MINESTRE ASCIUTTE CONDITE AL MAGRO.

156. Ravioli di magro. Prendete 8 scariole e due mazzi di boraggini: mondatele dalle foglie guaste e dure, e fatele bollire per cinque minuti, indi spremetele bene e ponetele da parte. Prendete poscia due chilogrammi di pesce cappone od anche meglio di boldrò, e fatelo rosolare in casseruola con burro e sale bastante; ritirate indi la casseruola dal fuoco, levatene il pesce, toglietene a questo tutta la polpa, ponendo molta cura a che non vi resti alcuna resca od ossetto, e tritate minutamente questa polpa sul tagliere insieme colle erbe suddette, rendendo il tutto come una pasta, che metterete poscia in recipiente. Aggiungetevi allora otto uova fresche ben sbattute, alquanta ricotta, oppure una mollica di pane inzuppata in un bicchiere di panna o fior di latte, un ettogramma di formaggio parmigiano grattato, e poche spezie; rimestate assai bene e con forza onde unire e fondere il tutto insieme, ed avrete così il ripieno per i vostri ravioli, i quali per ogni rimanente formerete come abbiamo indicati per i ravioli di grasso (num. 83). Fatti che li abbiate, poneteli distesi sur una tovaglia e lasciateli prosciugare per circa due ore: poscia cuoceteli nell'acqua bollente con giusta dose di sale, osservando in quanto a ciò le regole da noi accennate al num. 129.

Intanto avrete preparato l'intingolo per condirli, operando nel seguente modo: Prendete le teste, ^[84] tutte le lisce od ossi

del pesce (di cui già avrete adoperato la polpa per il ripieno, come abbiamo detto sopra) e rimettetele al fuoco nella stessa casseruola in cui avete poscia fatto rosolare il pesce medesimo e dove avrete lasciato a tale scopo il burro che ha servito, aggiungetevi alcuni pomodoro spezzati, o conserva disciolta nell'acqua tiepida, un pugno di funghi secchi rinvenuti pur essi con acqua tiepida, cipolla, sedano e prezzemolo con pochissimo sale: fate soffriggere alquanto tutto questo, procurando di schiacciare le teste dei pesci nella casseruola stessa con un mestolo, indi passate a traverso uno staccio comprimendo bene il tutto, e rimettete al fuoco in casseruola l'intingolo o sugo che ne avrete così ottenuto. Aggiungetevi allora un altro poco di burro, un pugillo di farina abbrustolita, e pochi pinocchi essi pure abbrustoliti e poscia pestati nel mortaio; lasciate ancora soffriggere per pochi minuti ed avrete un condimento abbastanza denso, al quale, nel condire i ravioli, aggiungerete il solito formaggio parmigiano grattato.

157. Lasagne al pèsto. Fate le lasagne come abbiám detto al n. 80, ed invece di cuocerle nel brodo, cuocetele nell'acqua abbondante con poco sale, procurando che sotto la caldaia vi sia fuoco abbastanza per fare che l'acqua riprenda tosto il bollore dopo che vi avrete gettate le lasagne. Quando queste saranno cotte, ritiratele dal fuoco, fatele ben sgocciolare e conditele suolo per suolo entro un gran piatto con pesto d'aglio e basilico (n. 32)

e formaggio parmigiano abbondante, e servitele in tavola.

158. Piccagge col pèsto. Fate le piccagge come abbiamo detto al num. 134, cuocetele nell'acqua con sale, fatele sgocciolare e conditele con pesto d'aglio e basilico e con formaggio parmigiano grattato, come le lasagne (n. 157).

[85]

159. Gasse col pèsto. Fate questa pasta come l'abbiamo già indicato per le *gasse al sugo* (num. 135) soltanto che invece le condirete col pèsto d'aglio e basilico (num. 32) e con formaggio parmigiano.

160. Taglierini col pèsto. Fate i taglierini come abbiamo indicato al num. 136, cuoceteli egualmente nell'acqua, ed invece di condirli col sugo di carne, conditeli con pèsto d'aglio e basilico e col formaggio parmigiano.

161. Taglierini al burro. Fatti e cotti che abbiate i taglierini nel modo già indicato al num. 136, sgocciolateli, metteteli in un gran piatto, ponetevi in mezzo un grosso pezzo di burro fresco, spargetevi abbondante formaggio parmigiano grattato, e rivoltateli bene con due forchette finchè il loro calore abbia fatto liquefare intieramente il burro. Allora serviteli subito in tavola.

Si usa anche far sciogliere prima il burro mettendolo nel piatto in cui si devono condire i taglierini, poi esponendo il piatto stesso sulla caldaia, mentre questi cuociono. Per tal modo il vapore riscalda il piatto e fa liquefare il burro senza cuocerlo, e la pasta stessa, dopo condita, si mantiene meglio calda.

162. Paste da vermicellaio asciutte. Le cosidette ternette e le reginette di pasta ordinaria, ossia scura, sono ottime cotte nell'acqua con sale, sgocciolate e condite come le altre paste con formaggio parmigiano e pesto d'aglio e basilico.

163. Reginette al burro. Prendete da un vermicellaio la quantità che vi abbisogna di questa pasta così chiamata in Genova (ed in Toscana detta *nastrini*), scegliendola di qualità bianca; fatela cuocere nell'acqua con sale, sgocciolatela [86] e conditela con buon burro e formaggio parmigiano abbondanti, operando come è indicato pei taglierini (num. 161).

164. Maccheroni al burro. Fateli cuocere nell'acqua con sale, sgocciolateli e conditeli con burro e formaggio parmigiano abbondanti operando come pei taglierini (num. 161).

165. Pasta asciutta con melanzane. Prendete alcune melanzane: recidete loro il picciuolo e l'involucro che serve loro di calice; tagliatele a fette, ponete queste a bollire in molta acqua con sale. Quando sono a mezza cottura mettete a cuocere nella stessa acqua la pasta che avrete prescelta, che dovrà però essere di qualità ordinaria, ed allorchè questa sarà cotta, estraetela insieme colle melanzane, fate sgocciolare e condite in piatto con pesto d'aglio, basilico (num. 32) e formaggio parmigiano.

166. Pasta asciutta con fagiolini in erba. Scegliete la pasta che più vi aggrada, ma di qualità ordinaria, e preparatela come sopra (num. 165), sostituendo alle melanzane alquanti fagiolini

in erba, che avrete prima spuntati alle estremità, tolto i loro fili, e cotti in due o tre pezzi. Avvertite inoltre di non gettare la pasta nella caldaia che allorquando i fagiolini siano quasi cotti, perchè altrimenti correreste il rischio di mangiare i fagiolini troppo duri o la pasta troppo cotta.

167. Risotto al magro. Tritate sottilmente una cipolletta, un poco di sedano, prezzemolo ed una piccola carota; fate soffriggere questo battuto in una casseruola con olio e burro mescolati insieme a parti eguali, e quando il soffritto comincia a prender colore, gettate nella stessa casseruola un chilogramma di riso che prima avrete mondato, e cotto per metà in acqua ^[87] pura, e poi fatto sgocciolare. Intanto avrete in pronto da parte una pentola con sufficiente quantità d'acqua bollente nella quale avrete fatto cuocere e quasi spappolarsi una cipolla già prima abbrustolita nel burro. Di quest'acqua vi servirete per aggiungerla a poco per volta al riso di mano in mano che questo cuocendo la prosciuga, avvertendo però di lasciarlo alquanto imbevverssi dell'unto del soffritto prima di cominciare ad aggiungere l'acqua suddetta e di tramenare continuamente col mestolo acciò il riso non si attacchi al fondo e prenda l'abbruciaticcio.

Quando poi il riso sarà quasi cotto, aggiungetevi un pugno di funghi secchi trinciati e rinvenuti assai in poc'acqua calda, 16 acciughe salate, pulite e disciolte prima nell'olio (n. 49), un etto-gramma di burro, ed altrettanto di buon formaggio parmigiano

grattato; lasciate finir di cuocere rimestando sempre, e finalmente servite in tavola il vostro risotto, che sarà gustosissimo ed appetitoso assai. - Si abbia cura di non salare questo risotto, perocchè le acciughe ed il formaggio che vi si mette bastano per renderlo giustamente saporito.

168. Polenta arrosto con tartufi. Fate una polenta alquanto dura con un chilogramma di farina di granoturco, ossia formenzone, cotta in due litri e mezzo d'acqua con sale necessario, avvertendo a mezza cottura di aggiungervi un ettogramma di burro. Rimenate continuamente, e quando la polenta sarà ben cotta, versatela sulla madia e lasciatela raffreddare. Staccate allora da essa la pelle superiore che si sarà formata e distendetela sul fondo di un tegame, che prima avrete unto di burro liquefatto; spargete poi su questa pelle abbondante formaggio parmigiano grattato, burro liquefatto e tartufi sottilmente tagliati: poscia con filo di refe tagliate la polenta orizzontalmente a fette, e adagiate [88] queste a strati nello stesso tegame, avvertendo di condirla ad ogni strato come avete fatto nel primo. Prendete finalmente la pelle inferiore rimasta e copritene l'ultimo strato sul quale metterete egualmente burro, formaggio e tartufi. Allora coprite il tegame con un testo di ferro e mettetevi fuoco sotto e sopra per far ben rosolare la vostra polenta, che poi servirete in tavola nello stesso tegame.

169. Polenta arrosto con burro e formaggio. Fatela in

tutto alla stessa maniera come sopra al n. 168, escludendo soltanto i tartufi.

170. Battuffoli col pèsto. Fate la polenta come abbiamo detto coi battuffoli al sugo (num. 153) e conditela alla stessa guisa, adoperando pesto d'aglio e basilico (num. 32) invece di sugo di carne.

171. Gnocchi col pesto. Fate i gnocchi come abbiamo indicato al num. 154, cuoceteli egualmente nell'acqua, fateli sgocciolare e conditeli a suoli entro un gran piatto, adoperando pèsto d'aglio e basilico (invece di sugo di carne) e formaggio parmigiano in abbondanza.

172. Gnocchi al burro. Anche questi si fanno in tutto come quelli già da noi descritti, eccettuato che invece del sugo di carne si adopera per condirli del buon burro e formaggio, operando come si disse pei taglierini (n. 161).

173. Gnocchi dolci. Fate i gnocchi con metà farina bianca e metà farina di castagne, impastando e procedendo in tutto alla maniera già descritta al num. 154, indi cuoceteli egualmente nell'acqua con sale, sgocciolateli, e conditeli in un gran piatto, con pèsto d'aglio e basilico (n. 32), o con intingolo di noce (n. 33), non tralasciando in un caso o nell'altro il formaggio parmigiano.

LESSI DI GRASSO.

174. Manzo a lessso. Un bel pezzo di manzo nella culatta, o nella coscia, o nelle coste, fornisce un lessso gustosissimo da preferirsi ad ogni altro. La miglior maniera di fare il lessso si è quella di mettere la carne nella pentola ad acqua fredda. Quando questa bolle, vi si getta il sale necessario, si toglie la schiuma che viene a galla e si lascia cuocere lentamente, ma in modo che non lasci mai di bollire. Il tempo necessario per la completa cottura non si può precisamente stabilire, dipendendo essa dal pezzo più o meno grosso e dalla qualità eziandio della carne, mentre può questa essere più e meno frolla e provenire da bestia più o meno giovane. Starà dunque in voi a giudicare dal vero punto di giusta cottura del vostro lessso, col farne di quando in quando la prova. Cotto che esso sia, ritiratelo dal suo brodo e servitelo in tavola contornato di prezzemolo, o con guarnizione di erbaggi come spinaci (n. 57, 58), *saur-krant* (n. 59), patate (num. 61, 62) ecc., od anche con qualche salsa o mostarda a piacere (Vedi all'articolo SALSE E MOSTARDE, pag. 28), avvertendo che queste debbonsi recare in apposite salsiere e mai nello stesso piatto in cui servesi il lessso.

Per ogni altra istruzione, che si riferisce ai lessi di carne in generale, rimandiamo a quanto abbiamo già detto nel dare le norme sui brodi (num. 69).

175. Vitella a lessso. Il petto e le parti muscolose sono i pezzi più adatti a farne un buon lessso. Si mette ad acqua fredda come il manzo, ed ha bisogno di minor tempo per cuocere. [90] Se volete servire insieme manzo e vitella a lessso, potrete cuocerli ambedue nella stessa pentola coll'avvertenza però di ritirare la vitella appena sia cotta e serbarla in disparte entro un recipiente, coperta di brodo caldo, ma fuori del fuoco finchè sia cotto il manzo. Allora se la vitella fosse fredda di troppo, si potrà rimetterla nella pentola, e farle dare due bollori nel suo brodo.

Si guarnisce questo lessso come quello di manzo.

176. Lingua e guancia di vitella. Si fanno lessare come il manzo, ma non insieme a questo, perocchè dovendosi far uso del brodo questo verrebbe troppo grasso e disgustoso. La lingua dopo che è cotta, la si deve spellare prima di servirla in tavola. La guancia non ha bisogno d'altro apparecchio; ma così questa come la lingua devonsi servire con una salsa secondo il gusto.

177. Zampette e cotenne di maiale. Dopo averli ben puliti con acqua bollente, metteteli a lessare in una pentola con acqua bastante, una cipolla, alcuni garofani, due spicchi d'aglio, sale e pepe. Quando saranno benissimo cotti, ritirateli dal loro brodo e serviteli con salsa piccante (num. 39) o con mostarda di senape (numero 48).

178. Modi di accomodare i lessi. Avanzandovi della carne

lessata, sia di manzo, sia di vitella, sia di maiale, potrete acconciarla in casseruola con diversi erbaggi o legumi. Fate prima soffriggere con un bel pezzo di burro alquanto cipolla tritata: mettetevi poscia delle patate mondate ed affettate, oppure dei navoni o melanzane, o zucchini, o carciofi, o piselli, ecc., secondo più vi aggrada, e lasciate cuocere alquanto; indi gettatevi del sugo di pomodoro o [91] conserva disciolta nell'acqua: e quando il tutto avrà cotto per un quarto d'ora, aggiungetevi poco brodo e la carne lessata e tagliata a pezzi, la quale servirete dopo averla lasciata cuocere lentamente per mezz'ora.

La carne lessata si può anche farla in stufato, facendo prima soffriggere un poco nel burro alcuni spicchi d'aglio trinciati e un po' di rosmarino, poi aggiungendo la carne, e dopo che questa abbia rosolato un poco versandovi del sugo di pomodoro o conserva disciolta nell'acqua calda. Si può aggiungervi patate, navoni, funghi freschi se ve ne sono, e melanzane, a piacere.

Ecco infine un'altra maniera di accomodare il lesso.

Fate rosolare in casseruola un pugillo di farina ed un bel pezzo di burro: mettetevi poscia alquante cipolline intere, e quando queste sono rosolate, aggiungete mezzo bicchiere di vino bianco ed altrettanto brodo: indi unitevi la carne lessata tagliata a pezzi e condite con altro poco di burro, sale, pepe, ed una foglia di alloro se ne avete. Potrete anche aggiungervi, alcuni funghi secchi rinvenuti prima nel brodo. Lasciate cuocere il tutto

per un quarto d'ora, e finalmente servite in tavola.

179. Cappone a lessso. Scegliete un bel cappone che abbia la pelle bianca: vuotatelo delle interiora, lavatelo bene, asciugatelo e ponetelo a cuocere in una pentola, con acqua e sale bastante, insieme a buona carne di manzo, la quale acquisterà così molto più sapore. Avrete cura a che la pentola bolla sempre moderatamente, e perciò vi manterrete sotto un fuoco non troppo ardente. Quando il cappone sarà cotto, il che conoscerete punzicchiandolo con una forchetta, dovendo questa penetrarlo facilmente, lo ritirerete dal suo brodo lasciandovi il [92] manzo a terminare la sua cottura, e lo servirete caldo o freddo a vostro piacere con qualche guarnizione, avvertendo però che se lo servirete freddo la guarnizione più adatta sarebbe una gelatina (num. 54, 55, 56).

180. Lesso di pollame. Qualunque sorta di pollame, compresi pure il tacchino, si fa lessare come il cappone (num. 179) e si serve calda con guarnizione di patate (num. 61 o 62), od altra a piacere; oppure freddo con guarnizione di gelatina (num. 54 o 56).

181. Piccioni all'inferno. Empite d'acqua fino ai due terzi una pignatta e ponetela su di un fornello a bollire; prendete poscia un recipiente fatto appositamente da adattarsi alla bocca della pignatta suddetta e chiudetevi dentro uno o più piccioni (che avrete prima vuotati delle interiora e lavati) con alquanto

sale nell'interno di essi e poco burro sopra. Collocate allora questo recipiente sulla pignatta e lasciatevelo fino a che i piccioni siano cotti in forza del vapore che da essa si sviluppa. Avvertite però che l'acqua non cessi mai di bollire, e di quando in quando rivoltate i piccioni, e poi subito richiudete il recipiente⁸. Due ore o poco più di cottura sono sufficienti.

182. Pollastro all'inferno. Scegliete una pollastra molto giovane e bianca, e ponetela a cuocere alla forza del vapore, operando come abbiám detto dei piccioni (num. 181).

[93]

183. Tacchino detto alla stirionna. Prendete un bel tacchino, e dopo averlo sventrato bruciatene la peluria alla fiamma: lavato e fatto sgocciolare, avvolgetelo e cucitelo stretto dentro una salvietta con mace di noce moscata, due fette di limone, un po' di prosciutto crudo e due foglie d'alloro; ponetelo poscia al

⁸ In mancanza di questo recipiente, potrete servirvi di due scodelle di terraglia inglese alquanto profonde, in una delle quali metterete i piccioni, e coll'altra li coprirete applicandovela sopra rovesciata o chiudendone ermeticamente gli orli con una striscia di grossa carta impastata. Per rivoltare i piccioni non avrete in questo caso, che voltare sossopra le due scodelle così riunite.

fuoco in una pentola con acqua, sale, cipolla, prezzemolo, sedano, carota e mezzo litro di vino bianco e fatelo cuocere. Cotto che sia, estraetelo dalla pentola, lasciatelo raffreddare entro la stessa salvietta, indi svolgetelo e servitelo in un gran piatto con guarnizione di gelatina, la quale formerete collo stesso brodo, purgandolo di tutte le erbe e facendolo restringere al fuoco sino a debita consistenza.

Si può anche guarnirlo con qualche foglia di sedano o prezzemolo con fette di arancio.

184. Cappone detto alla stirionna. Scegliete un bel cappono, di qualità bianca, e preparatelo come abbiám detto pel tacchino (num. 183), servendolo anche allo stesso modo.

LESSI DI MAGRO.

185. Pesci a lessso. I pesci, che più generalmente si usano mangiare a lessso, sono, fra quelli di prima qualità, il dentice, l'imperatore, la leccia, la luverna, la morena, l'ombrina, l'orata, il parago, il ragno, il rombo, il pesce spada, lo storione, la triglia grossa; e fra quelli più ordinarii le acciughe (nel solo mese di maggio), i bianchetti, il pesce cappone, i caviglion, le galline, il grongo, il muggine, il nasello, la palamita, il pesce prete, la scorpena, ^[94] lo sgombero e il tonno. Questi sono tutti di mare: tra

quelli di acqua dolce sono da preferirsi la trota, il carpine e la reina.

Per far lessare i pesci, massime quelli grossi, si fa uso di un recipiente apposito, detto *pesciaiuola*, che ha la forma d'una casseruola molto allungata, il cui fondo è guarnito d'una rete metallica o di una lamiera bucherata, la quale serve per sollevare il pesce ed estrarlo, senza romperlo, dalla casseruola quando è cotto. Si prendono i pesci prescelti, si tolgono loro le squame, raschiandoli colla lama di un coltello dalla coda verso la testa, si privano delle branchie e delle interiora, avvertendo però di lasciare loro il fegato e la bottarga, ossia ovaia⁹; si lavano e si adagiano sul fondo della pesciaiuola con prezzemolo, sedano, cipolla, rosmarino, qualche fetta di limone e sale abbondante, indi si coprono d'acqua fredda e si mettono al fuoco. Pochi bollori bastano generalmente a cuocere il pesce; ma, come è naturale; più è grosso e maggior tempo occorre. Quindici minuti d'ebollizione sono sufficienti per i pesci molto grossi, 10 a 12 minuti per i mezzani, e cinque minuti appena per i più piccoli. Quando poi giudicate che il vostro pesce sia cotto, ritiratelo dal fuoco lasciandolo però

⁹ Trattandosi di acciughe, si taglia loro la testa strappandogliela colle dita, in modo da tirare insieme anche le interiora. I bianchetti si lavano semplicemente.

per un quarto d'ora nel suo brodo, indi estraetelo dal recipiente con precauzione per non romperlo, e servitelo caldo o freddo a piacere, adagiandolo entro un piatto oblungo, condito con olio, limone, sale e pepe oppure con una salsa (num. 49, 50 e 51).

Si allessa il pesce anche cuocendolo con sola acqua e sale: e si serve pure guarnito semplicemente di prezzemolo all'intorno, lasciando libero ad ognuno il condirselo poi con quella ^[95] salsa che più gli aggrada, fra quelle che recherete in apposite salsiere, ovvero con olio, limone, sale e pepe, come abbiain detto sopra.

186. Arigusta a lessso. Prendete l'arigusta, legatele la coda ripiegata sul ventre, e ponetela a cuocere in recipiente adattato, gettandovela quando l'acqua bolle ed avvertendo che vi rimanga affatto immersa. Alcuni usano salare l'acqua; ma ciò non è necessario, perchè l'acqua non penetra il guscio dell'arigusta, e d'altronde questa si sala a piacere quando si condisce. Devesi pure avvertire a che i corni e nessuna delle gambe dell'arigusta siano rotti; se lo fossero, bisognerebbe otturare con carta simili rotture, perchè cuocendo ne sortirebbe gran parte del suo sugo. Tre quarti d'ora di ebollizione bastano a cuocere una grossa arigusta: per quelle piccole non occorre che mezz'ora. Quando sia cotta, ritiratela dalla sua acqua, apritela in mezzo per lo lungo con un buon coltello tagliente, e tagliatele la vescichetta dello stomaco (di solito piena di grossa sabbia), ed il budellino che da questa va

fino al foro anale; indi servitela così aperta, calda o fredda, a piacere; condita con olio, limone, pepe e sale. Si servono le ariguste anche sgusciate a pezzi, mettendone tutta la polpa in un piatto assieme alle gambe.

187. Lupicante a lesso. Si cuoce e si serve come l'arigusta (num. 186) dalla quale non differisce che per le sue grosse bocche, e pel colore del suo guscio, che è verdognolo invece di rosso.

188. Baccalà a lesso. Fatelo prima ammollare nell'acqua per una notte, e mettetelo poi a lessare in acqua bollente senza sale. Pochi bollori basteranno per cuocerlo: allora servitelo [96] in tavola, conditelo con olio, limone, sale e pepe, ovvero con sapore di noci (num. 46), o con acciugata (num. 49 o 50), o con agliata (num. 51).

189. Aringhe a lesso. Togliete loro la testa che getterete via, e mettetele a lessare nel latte, poscia spellatele e conditele con olio ed agro di limone. Si condiscono anche disfacendo nell'olio la loro bottarga. Taluni adoperano aceto invece di limone.

190. Salumi diversi a lesso. Lo stoccofisso si fa ammollare prima nell'acqua come il baccalà (num. 188), e poi si cuoce a lesso e si condisce come quello. Il salmone, la sorra, la tonnina, si fanno egualmente lessare, indi si tagliano a fette e si condiscono semplicemente con olio, aceto, e un poco di pepe.

191. Legumi a lesso. I fagiuolini di ogni specie, i piselli, le lenticchie, i ceci e le fave, sono legumi che si usano mangiare

anche a lesso: si mettono ad acqua fredda con sale e si fanno cuocere per parecchie ore, massime se sono secchi, avendo bisogno di lunga cottura. Le fave ed i ceci poi, se secchi, devono mettere nell'acqua sin dalla sera, per farli rinvenire, ed alla mattina seguente si mettono a cuocere in pentola con acqua e sale. Tutti questi legumi si condiscono con olio, limone o aceto, sale e pepe. Taluni per renderli più gustosi vi aggiungono un'acciugata (num. 49). Ad ogni modo si deve avvertire, prima di condirli, di farli bene sgocciolare, onde non vi rimanga acqua.

Si usa anche di servirli questi legumi con crostini di pane: si taglia questo in sottili fette, le quali si fanno arrostitire e si fregan poi con aglio mentre sono ancora calde: indi si dispongono questi crostini sul fondo del piatto e vi [97] si versano sopra i legumi cotti e conditi nel modo indicato.

192. Erbaggi a lesso. I cavolfiori, i cavoli romani, i cavoli neri, gli sparagi, gli zucchini, i fagiuolini in erba, le cariolse, la cicoria, la scorzonera, la pastinaca, i navoni, le rape, le barbabietole, ecc. sono tutti ortaggi che si possono cuocere a lesso, facendoli bollire con acqua e sale, e che si mangiano poscia conditi con olio, aceto e sale. Prima di cuocerli però devono mondare e lavare. Gli spinaci si possono lessare anche senz'acqua: si mondano dalle foglie guaste, si lavano, si fanno un po' sgocciolare, e si mettono così al fuoco in una pentola coperta: l'acqua che essi stessi producono ed il vapore che da questa si sviluppa, bastano

a farli cuocere: indi si gettano in una catinella in cui sia dell'acqua fredda, vi si lasciano stare per pochi minuti, e finalmente si ritirano, si spremono assai bene, si trinciano un poco e si condiscono. Gli sparagi si mozzano un poco dalla parte del bianco, e si mettono a cuocere legati strettamente a mazzi, ponendoli nella caldaia quando l'acqua bolle: essi si condiscono anche con burro, formaggio parmigiano grattato, pepe e poco sale. I cavoli romani ed i cavoli neri si servono ancora con crostini di pane abbrustoliti fregati con aglio, come abbiamo detto al numero 191. I cavolfiori, dopo cotti e sgocciolati, si tagliano a pezzi e si condiscono con olio, limone, sale e pepe, oppure con salsa piccante (num. 39). Per il grado di cottura da darsi a ciascuno dei suddetti ortaggi, dovreste regolarvi dalla loro durezza: basta comprimerli fra due dita per giudicare se sono convenientemente cotti.

193. Funghi uovoli freschi. Mondateli tutto all'intorno, lavateli nell'acqua fresca, e date loro un taglio in croce, fateli cuocere in [98] pentola con acqua e sale: indi sgocciolateli e serviteli in un piatto conditi con olio, limone, sale e pepe.

194. Patate a lessso. Ponetele a bollire nell'acqua, e quando sono cotte togliete loro tutta la pelle, la quale allora si distaccherà assai facilmente. Si fanno anche lessare a vapore, tenendole col mezzo d'una graticola, o rete metallica, sospese sopra una caldaia, che avrete empita d'acqua soltanto fino alla metà, e che poscia coprirete con un'altra caldaia rovesciata, avvertendo che i

due recipienti siano dello stesso diametro, per modo che i loro orli combacino esattamente fra loro. Facendo bollire così l'acqua a gran fuoco, il vapore che se ne sviluppa, e che trovasi chiuso, farà cuocere perfettamente le vostre patate, le quali in tal modo resteranno anche assai più saporite. Dopo dunque che le avrete pelate, le taglierete a grosse fette e le servirete condite con olio, aceto, sale e pepe: oppure con agliata (num. 51).

195. Ballotte. Prendete la quantità di castagne che desiderate, osservandole una ad una per rigettare quelle cattive, e ponete tutte le sane in una pentola con acqua sale e finocchio: fatele lessare, e ritiratele quando sono cotte. Si usa mangiarle principalmente nel giorno d'Ognissanti.

196. Pelate. In genovese *pìoe*; son castagne lessate, a cui si è tolta la buccia prima di metterle a cuocere. Si fanno lessare nell'acqua con sale e finocchio, e quando son cotte si mondano della seconda pellicola (*lúggio*) e si mangiano, sia così semplicemente, sia immerse nel latte.

197. Castagne secche lessate. In genovese *preboggie*. Prendete le castagne secche senza buccia; fatele rinvenire un poco nell'acqua [99] calda, togliete loro la pellicola (*lúggio*) strofinandole bene insieme colle mani, e mettetele poi a cuocere lentamente con acqua, sale ed un poco d'olio. Si mangiano calde col loro brodo.

FARINATE.

198. Farinata bianca. Prendete la quantità che vi occorre di farina bianca di prima qualità, stemperatela in un recipiente con alquanto brodo tiepido, che vi verserete sopra a poco a poco, mentre con un mestolo agiterete l'intriso, onde non si formino grumi. Quando la farina si sarà così stemperata, e l'intriso ridotto alla densità d'una crema, verserete il tutto in una pentola, ove già siavi altro brodo caldo, e farete bollire per un quarto d'ora seguitando a rimestare col mestolo.

Questa farinata, che deve riuscire alquanto liquida, è un'eccellente minestra pei convalescenti, atta a riparare le forze, rinfrescante ed insieme nutriente. Si serve calda, spargendovi anche del formaggio grattato se aggrada.

199. Farinata bianca coll'uovo. Fatela come quella descritta qui sopra, aggiungendovi quando è cotta alcuni tuorli d'uovo, già frullati a parte, che verserete nella farinata dopo che questa ha perduto il bollore, rimestando intanto prestamente con un mestolo affinchè l'uovo non si rappigli. Vi si può anche aggiungere un pezzo di burro e del formaggio parmigiano grattato.

Anche questa farinata si usa come minestra rinfrescante per i convalescenti: ma più per le persone sane, essendo maggiormente nutriente.

200. Farinata di sagù. Il sagù è una fecola gommosa prodotta da una specie di palma che cresce nell'Asia.

[100]

Si lava con acqua bollente e si fa cuocere nel brodo che si aumenta a poco a poco finchè il sagù sia intieramente disfatto e prenda la consistenza d'una polentina.

Per rendere questa farinata più saporita e più nutritiva, vi si può aggiungere uno o due rossi di uova sbattuti, mescolandoveli bene insieme dopo ritirata dal fuoco, acciò l'uovo non si rappigli.

Si fa anche cuocere il sagù in semplice acqua che abbia prima bollito con alcuni pezzi di cannella pel corso di due ore. Quando poi il sagù è cotto, vi si aggiunge del vino bianco dolce, oppure del latte, poco zucchero, e gli si fa alzare due altri bollori: indi si ritira dal fuoco, e gli si uniscono due tuorli d'uova bene sbattuti. Finalmente si serve in tavola.

201. Farinata di tapioca. Chiamasi tapioca una fecola che si estrae dalla radice di *manioc*, pianta coltivata in America e poco conosciuta da noi. Poca quantità di questa fecola disfatta e cotta in buon brodo, costituisce una buona farinata assai riparatrice pei convalescenti e molto rinfrescante. Si serve come il sagù (num. 200).

202. Fecola di patate. Anche con questa fecola si preparano eccellenti farinate, procedendo in tutto come il sagù (num. 200).

203. Paniccia. Ponete dell'acqua in una pentola, salandola convenientemente, e fatela divenir tiepida, indi ritiratela dal

fuoco e gettatevi a poco a poco con una mano 275 grammi di farina di ceci per ogni litro di acqua, mentre coll'altra mano, munita di un mestolo, rimesterete continuamente a fine di stemperare bene tutta la farina. Ottenuto ciò, rimettete la pentola o caldaia sul fuoco, e lasciate cuocere per ^[101]cinque quarti d'ora, non cessando dal rimenare lentamente. Allorchè poi la vostra farinata sarà cotta, versatela in un piatto, conditela con olio, sugo di limone e poco pepe, e servitela calda.

204. Paniccia frita. Fate la paniccia come abbiám detto sopra, solo che invece di 275 grammi di farina di ceci, ne adoprerete 300 grammi ed anche di più per ogni litro d'acqua, dovendo in questo caso la farinata riuscire più densa e più consistente. Quando poi è cotta, versatela in uno o più piatti secondo la sua quantità, e senza condirla lasciatela completamente raffreddare. Allora tagliatela a striscie in forma di biscotti reali, ma più sottili, e friggete queste in padella con olio bollente, facendo prendere loro un colore dorato e rendendole alquanto croccanti; indi spargetevi sopra un poco di sale e servite caldo.

205. Paniccia arrosto. Fate soffriggere in una casseruola della cipolla minutamente trinciata e del prezzemolo con olio abbondante e sale; indi gettatevi la paniccia già preparata come abbiám detto sopra, raffreddata e tagliata a dadi, e lasciatela rosolare bene, per servirla finalmente così calda in tavola.

206. Favetta. Mettete in una pentola oltre un litro di acqua,

due ettogrammi di favetta e sale necessario; passate quindi la pentola al fuoco, e fate cuocere per circa un'ora rimestando come se si trattasse di fare una polenta. Quando la favetta è cotta, versatela in un piatto adatto, lasciatela raffreddare, e poscia servitela condita con olio e poco pepe.

Si usa anche a mangiare la favetta con cipollette fresche, dopo averla fatta riscaldare in una casseruola in cui siasi preparato un soffritto di cipolla minutamente trinciata e olio.

[102]

207. Farinata in tegghia. La farinata (*fainà*) propriamente detta dai genovesi, si fa stemperando bene in una catinella la quantità necessaria di farina di ceci con tanta acqua quanta ne occorre per formare un intriso talmente liquido, che lasciandolo scorrere sul mestolo vi lasci un leggerissimo strato a guisa di un velo. Vi si aggiunge conveniente dose di sale in polvere, e si lascia il tutto in fusione per circa un'ora, rimestando in questo frattempo tre o quattro volte con un mestolo. Prendete poscia una gran tegghia di rame, versatevi e spandetevi abbondante olio sopraffino, indi versatevi pure l'intriso suddetto dopo di averlo purgato della schiuma che vi si sarà formata, e rimestate nuovamente un poco onde l'olio galleggiante si distribuisca il più uniformemente possibile per tutta l'estensione della tegghia. Ciò fatto, ponete questa in forno, livellandola esattamente, affinché la farinata riesca tutta dello stesso spessore, e lasciate cuocere fino a che abbia preso un bel colore dorato; toglietela allora dal

forno, spolverizzatela con poco pepe, tagliatela a piccoli pezzi, e servitela calda in un piatto.

208. Farinata con lievito. Fate sciogliere un ettogramma di lievito di farina bianca in una catinella con mezzo litro d'acqua tiepida; indi aggiungetevi a poco per volta tre ettogrammi di farina di ceci, rimestando bene con un mestolo, e ponete poscia la catinella in luogo caldo a fine di far fermentare l'intriso, dopo di che unitevi 45 grammi di sale ed altro mezzo litro di acqua tiepida, e rimestate nuovamente finchè siate sicuro che il sale sia ben disciolto; allora aggiungete altri sei ettogrammi di farina di ceci, gettandovela a poco a poco, poscia un altro litro e mezzo di acqua tiepida, e continuando a rimestare, fate che il tutto bene si [103] unisca, e poi mettetelo al caldo a lievitare per circa due ore. Prendete in appresso mezzo litro di olio e con un poco di esso ungete l'interno di una gran tegghia, nella quale indi verserete l'intriso suddetto, tagliate sottilmente due o tre cipolle, spargetele sulla superficie del liquido, e parimente su questo versate il restante del mezzo litro di olio, spargendovelo il più uniformemente possibile. Mandate allora la tegghia al forno in cui siano mantenute accese delle legna in disparte, e quando la superficie della farinata avrà preso il colore, riunite il fuoco sotto alla tegghia e fate rosolare anche la parte inferiore.

Anche questa farinata si serve calda tagliata a pezzi.

209. Farinata bianca in tegghia. Fate la farinata in tutto

come quella di farina di ceci (num. 207), solo sostituendo a questa farina la stessa quantità di farina di grano, ed aggiungendovi, prima di metterla al forno, alquanto cipolletta ben trinciata che spargerete sulla superficie della farinata. Servitela calda spolverizzata con pepe.

210. Castagnaccio. - Questa specie di farinata, fatta con farina di castagne, è chiamata dai genovesi *castagninn-a*, e si fa nel seguente modo. Stemperate in una catinella, od in altro recipiente adattato, la quantità che vi occorre di farina di castagne (che avrete prima passata allo staccio per separarne i grumenti che di solito vi si formano) con tanta acqua quanta ne abbisogna per formare una assai liquida poltiglia, a cui aggiungerete poco sale, rimestando continuamente con un mestolo, finchè la farina siasi ben disciolta ed unita coll'acqua. Allora ungete con olio l'interno d'una tegghia più o meno grande, secondo vorrete far riescire il castagnaccio ^[104] di maggiore o minore spessore: versate indi nella tegghia stessa l'intriso suddetto, e sulla superficie di questo spargete altr'olio, pinocchi mondati, un po' di finocchio ed uva passola o zibibbo se vi aggrada. Così preparato il tutto, passate la tegghia al forno, livellandola il meglio possibile, e fate cuocere a lento calore finchè il castagnaccio abbia formato sopra una crosta ben rosolata. Cotto che sia, servitelo caldo o freddo a piacere, senza aggiungervi altro. È bene però avvertire che se

avrete fatto l'intriso troppo denso, ossia con poca acqua, il castagnaccio diverrebbe assai duro, raffreddandosi, e perciò in tal caso dovrebbesi preferire di mangiarlo appena uscito dal forno.

ERBAGGI, FUNGHI E LEGUMI.

211. Broccoli strascinati. Fate bollire in pentola con acqua e sale necessario i broccoli che avrete mondati e tagliati in quarti: quando saranno cotti, estraeteli, fateli sgocciolare bene e metteteli in una casseruola, nella quale avrete fatto prima disfare con olio alcune acciughe salate in proporzione della quantità dei broccoli; lasciate che soffriggano così alquanto, dimenandoli intanto con un mestolo, e guarnitene poi il lesso. Se invece voleste servirli come pietanza, aggiungetevi alquanto sugo (num. 26) ed alcuni capperi, e fate dar loro tre o quattro bollori nella stessa casseruola.

212. Cavolfiori strascinati. Mondateli del torsolo e delle foglie che circondano la palla del fiore, lasciandovi soltanto le ultime ^[105] foglie interne, che sono piccole e tenerissime; tagliateli a spicchi, fateli lessare un poco con acqua e sale in giusta dose, indi estraeteli, lasciateli sgocciolare e metteteli in una casseruola, dove avrete prima fatto disfare con olio alcune acciughe salate in

proporzione della quantità del cavolo; lasciate soffriggere alquanto, rimenantoli col mestolo, ed aggiungendovi del sugo (n. 26) e pochi capperi; lasciate levare ancora qualche bollore, e servite poscia in tavola.

213. Pomodoro. Scegliete pomodoro non troppo maturi, tagliateli per metà, privateli dei loro semi, ed accomodateli poscia in un tegame adagiandoveli colla parte sanzionata volta in su: spargetevi sopra dell'olio, aglio trinciato, origano e prezzemolo egualmente trinciato, sale e formaggio grattato, ponendo cura che parte di questo condimento penetri fra gli interstizi dei pomodoro, e giunga sul fondo del tegame. Così preparato il tutto, fate cuocere lentamente con fuoco sopra e sotto, e quando i pomodoro saran ben rosolati, serviteli caldi.

214. Fagiuolini in erba alla salsa. Mondate i fagiuolini togliendo loro le estremità del baccello e le fila; fateli lessare nell'acqua con sale, e quando sono cotti, lasciateli sgocciolare e conditeli con salsa piccante (num. 39).

215. Fagiuolini in erba al burro. Mondateli, lessateli, e fateli sgocciolare, come abbiám detto sopra, e indi metteteli in una casseruola con un bel pezzo di burro e formaggio parmigiano grattato. Fateli così cuocere per alcuni altri pochi minuti, rivoltandoli spesso con un mestolo, e serviteli caldi.

216. Fagiuolini in erba al pomodoro. Mondateli togliendo

loro le estremità, lavateti nell'acqua fresca, fateli un po' [106] sgocciolare, e tuttavia umidi, metteteli in un tegame con olio, sale e pepe, una cipolla trinciata, poco prezzemolo e qualche foglia di basilico. Indi ponete al fuoco il tegame, tenendolo coperto, e fate cuocere lentamente, aggiungendo del sugo di pomodoro quando vedrete che i fagiolini prosciugano troppo e sono quasi cotti. Lasciate allora finir di cuocere e servite in tavola in piatto adatto.

217. Fagiolini in erba in fricassea. Mondateli, sgocciolateli, lessateli e metteteli in una casseruola con burro, prezzemolo, poco aglio trinciato e sale in proporzione: lasciateli così cuocere per altri quindici o venti minuti, e poco prima di ritirarli dal fuoco gettatevi due tuorli d'uova sbattuti insieme e poco formaggio grattato, un po' d'agro di limone e poc'acqua, rimenando col mestolo ed avvertendo di non fare alzare il bollore.

218. Cipolle e zucchini in fricassea. Mettete in una casseruola con olio e sale alcune cipolle trinciate sottilmente, e fatele rosolare alquanto, indi aggiungete degli zucchini, pur essi tagliati sottilmente, e alcuni pomodoro tagliati a pezzi e mondati dei semi e della buccia, e lasciate cuocere fino a che il tutto rimanga alquanto prosciugato. Unitevi allora due uova sbattute, rimescolate un poco col mestolo senza lasciar alzare il bollore, e servite poscia in tavola.

219. Carciofi in fricassea. Prendete i carciofi, mondateli togliendo loro il gambo e le foglie esterne più verdi e recidendo le

punte spinose; indi tagliateli in lungo per quattro spicchi, gettateli nell'acqua fresca, fateli sgocciolare un poco e poneteli così crudi in una casseruola con burro, prezzemolo, poco aglio trinciato e sale in giusta dose; lasciateli cuocer lentamente e poco prima di ritirarli dal fuoco ^[107] unitevi due o più rossi d'uova (secondo la quantità dei carciofi) che avrete prima sbattuti insieme ad un poco d'acqua, sugo di limone e formaggio parmigiano grattato, avvertendo di rimenare intanto con un mestolo e di non lasciare alzare il bollore, affinché l'uovo non si rappigli.

220. Carciofi all'inferno. Mondate i carciofi dalle foglie esterne più verdi, tagliate loro la punta ed il gambo, picchiateli un poco sopra la tavola dalla parte delle foglie affinché queste si slarghino un poco fra loro, lavateli nell'acqua fresca, sgocciolateli e poneteli ritti in un tegame, versandovi sopra olio, pepe e sale, in modo che questo condimento non solo si spanda nel fondo del tegame medesimo, ma penetri altresì fra le foglie dei carciofi, che a questo scopo avrete aperti picchiandoli come sopra abbiamo detto. Così preparati, fateli cuocere al forno, od anche in casa con fuoco sopra e sotto.

221. Carciofi in salmì. Mondate e tagliate in quarti i carciofi, come abbiamo detto al numero 219; indi lavateli nell'acqua fresca, e fateli un poco sgocciolare, e poscia metteteli in una pentola con olio, poco aceto, sale, pepe, due spicchi d'aglio trinciato, e qualche foglia di origano: lasciate cuocere lentamente, tenendo

la pentola coperta, e quando i carciofi sono cotti, colatene in un tegamino tutto l'intinto, ed in questo fate sciogliere bene al fuoco due o più acciughe salate, che avrete prima mondate e private della loro lisca; poscia rimettete questo intinto nella pentola ove sono i carciofi, riponete il tutto sul fuoco rimestando bene col mestolo, e dopo alzato un altro bollore ritirate dal fuoco e servite in un piatto.

[108]

222. Carciofi all'umido con piselli. Trinciate mezza cipolla e del prezzemolo, e fate un soffritto in casseruola con burro; quando la comincia a prender colore, gettate nella casseruola una dozzina di carciofi mondati e tagliati a quarti, come abbiamo detto al num. 219, e fate loro prendere due o tre bollori; indi aggiungete 5 ettogrammi di piselli, che avrete già fatti lessare sino a mezza cottura, salate convenientemente e lasciate cuocere per un quarto d'ora tenendo coperta la casseruola, la quale solo scoprirete di quando in quando per rimestare, affinchè nè i piselli, nè i carciofi si attacchino al fondo e prendano l'abbruciaticcio. Sbattete tre tuorli d'uova insieme all'agro di un limone ed a 4 o 5 cucchiainate di brodo, e versateli nella casseruola un momento prima di ritirarla dal fuoco, rimescolando col mestolo e ponendo cura che l'umido non levi il bollore, acciocchè l'uovo non si rapigli. Versate finalmente in un piatto e servite.

223. Patate a stufato. Prendete della grassia di manzo, trinciatela minutamente e mettetela in casseruola con altrettanto

burro, aglio e qualche foglia di rosmarino pure trinciati; lasciate soffriggere un poco, indi gettatevi le patate, che avrete prima mondate e tagliate a pezzi, salate convenientemente, ed aggiungete in ultimo del sugo di pomodoro o conserva disciolta nell'acqua calda. Lasciate cuocere, e se vedete che le patate prosciugassero troppo, aggiungetevi un poco d'acqua bollente, che lascerete poi consumare.

Si può anche omettere il rosmarino, ed aggiungere al soffritto una cipolla trinciata.

224. Patate arrosto. Scegliete piccole patate novelle, scottatele nell'acqua bollente, mondatele della loro pellicola, e ponetele a rosolare [109] in una casseruola con burro e sale. Quando hanno preso bel colore da tutte le parti, servitele calde. (Vedi anche al num. 61).

225. Patate machèes. (Vedasi al num. 62 all'articolo GUARNIZIONI).

226. Polpette di patate. Prendete un chilogramma di patate, lessatele (num. 194), pelatele e pestatele ben bene in un mortaio rendendole come una pasta, la quale poi passerete per istaccio premendo con un mestolo; ciò fatto, mettete questa pasta in un recipiente, aggiungetevi del prezzemolo trinciato, sei uova sbattute del formaggio parmigiano grattato e poco sale: rimestate assai bene il tutto onde assimilarlo perfettamente, e formatene poscia tante polpette della grossezza di un uovo, che avvolgerete

nel pan grattato e farete rosolare con burro in una tegghia, osservando di rivoltarle delicatamente colla lama di un coltello allorchè avranno preso il colore da una parte, onde farle rosolare anche dall'altra.

Queste polpette si possono servire così semplicemente, od anche con sugo di pomodoro, che vi si aggiunge dopo che hanno rosolato da ambe le parti, lasciandole sul fuoco per dieci altri minuti.

227. Patate al burro. Mondate alquante patate, tagliatele a pezzi e mettetele a cuocere in una casseruola con qualche cucchiaiata di brodo e prezzemolo trinciato sottilmente; quando sono quasi cotte, aggiungete un bel pezzo di burro, e lasciate finir di cuocere, avvertendo che le patate non debbono rosolare, ma bensì rimanere prosciugate alquanto al momento che si compie la loro cottura.

228. Funghi uovoli a stufato. Fate soffriggere in casseruola con olio, sale, dell'aglio [110] e rosmarino ben trinciati; aggiungete poi gli uovoli ben mondati e tagliati a quarti, e fateli cuocere lentamente; quando sono quasi a mezza cottura, unitevi del sugo di pomodoro e lasciate finir di cuocere.

229. Funghi morecci a stufato. Si fanno a stufato i funghi morecci ammanendoli come abbiamo detto per gli uovoli (num. 228).

230. Funghi morecci in umido. Puliteli bene, tagliateli a

pezzi, lavateli, asciugateli e cuoceteli con olio, aglio, origano, sale e pepe, mettendo il tutto insieme in una casseruola.

231. Funghi uovoli in fricassea. Fate un soffritto di cipolla e burro; aggiungetevi i funghi che avrete prima mondati, tagliati a pezzi e lavati, salate convenientemente e lasciate cuocere a lento fuoco. Quando i funghi saranno cotti, unitevi alcuni rossi d'uova sbattuti insieme con un poco di agro di limone e d'acqua; rimestate il tutto, e ritirate subito dal fuoco onde l'uovo non si rappigli.

232. Funghi detti a funghetto. Prendete dei funghi morecci, raschiateli bene nel gambo a fine di toglier loro la terra, lavateli nell'acqua fresca, fateli sgocciolare e tagliateli a fette sottilissime, metteteli poscia in una casseruola con olio fino in abbondanza, uno o due spicchi d'aglio trinciato e qualche spicchio intiero, origano e sale in giusta dose; ponete a cuocere lentamente, rimestando di quando in quando con un mestolo, e quando i funghi saranno ben cotti e alquanto prosciugati, serviteli in tavola con crostini di pane fritti a parte nell'olio.

Alcuni usano, quando i funghi sono quasi cotti, strizzarvi sopra del limone. Come pure taluni [111] vi aggiungono del sugo di pomodoro, ma in piccolissima dose, che vi uniscono allorchè i funghi sono a mezza cottura.

233. Cappelle d'uovoli alla graticola. Ungete con poc'olio alcune foglie di vite e distendetele sur una graticola: adagiatevi

sopra le cappelle dei funghi colla parte concava rivolta in su: riempite ciascuna di dette cappelle con olio, un po' di sale, pochissimo aglio tritato, origano e poco pepe, e fate cuocere lentamente sulla brace.

234. Cappelle d'uovoli al tegame. Mondate bene i funghi, e togliete loro i gambi, i quali triterete a parte colla mezzaluna unitamente ad alcuni spicchi d'aglio e ad un poco d'origano, aggiungete a questo battuto un poco di sale e riempite le cappelle degli stessi funghi, che avrete adagiate prima in un tegame colla loro parte concava rivolta in su; allora condite con un poco di olio, versando sia sui funghi sia sul fondo del tegame, e fate cuocere lentamente.

235. Cappelle d'uovoli nella carta. Preparate nel modo sopra descritto (n. 234): ma invece di farle cuocere nel tegame, metterete ciascuna cappella in una cassetta di carta alquanto grossa, unta prima con olio, e adagierete poscia queste cassette di carta sopra una graticola, la quale indi collocherete sul fuoco di brace, ponendo attenzione a che i funghi cuociano lentamente senza che la carta si abbruci.

236. Zucchini a funghetto. Prendete zucchini di quei bislungi, che sono i migliori; tagliateli a fette sottilissime; metteteli in una casseruola con olio, aglio trinciato, origano, sale e pepe, e fateli cuocere a gran fuoco sino a che sieno quasi prosciugati.

[112]

237. Zucchini in salmì. Prendete gli zucchini che vi occorrono, tagliateli in quarto per lo lungo, lavateli nell'acqua fresca e fateli cuocere in tutto come abbiám detto pei carciofi (num. 221).

238. Zucchini all'uovo. Tagliate in mezzo per lo lungo i vostri zucchini; fateli rosolare bene in una teglia con burro e sale sufficiente, avendoveli prima adagiati colla parte tagliata rivolta in su, e quando hanno preso il colore dalla parte di sotto, versatevi sopra due o più uova (secondo la quantità degli zucchini) che avrete prima frullate unitamente a poco sale e poc'acqua. Procurate che l'uovo si spanda su tutto il fondo della tegghia, alzando all'uopo questa da tutti i lati, ed appena siasi rappreso ritirate la tegghia dal fuoco e servite in tavola.

239. Melanzane a funghetto. Prendete 6 o 8 melanzane, mondatele recidendo loro il picciuolo ed il calice, tagliatele a fette sottilissime e mettete in acqua fresca; intanto trinciate sottilmente una cipolla e fatela soffriggere in una casseruola con olio, sale e poco pepe. Quando la cipolla comincerà a rosolarsi, ritirate dall'acqua le melanzane, fatele sgocciolare alquanto e mettete esse pure nella casseruola: lasciatele cuocere per tre o quattro minuti, rivoltandole con un mestolo ed aggiungetevi subito dopo 2 o 4 pomodoro, che avrete prima sbucciati, mondati dei loro semi e trinciati sul tagliere. Allorchè poi le melanzane saranno abbastanza cotte, versatevi sopra due uova bene sbattute,

rimescolate alquanto, e appena le uova cominciano a rapprendersi, ritirate dal fuoco la casseruola e servite in tavola.

240. Spinaci al magro con uova. Mondate i vostri spinaci, lavateli e fateli lessare alquanto in una pentola coperta senz'acqua (bastando ^[113] l'acqua che producono gli spinaci stessi): indi ritirate dalla pentola, spremeteli e riponeteli al fuoco in una casseruola con burro e sale in proporzione. Intanto sbattete a parte in una tazza due o più uova (secondo la quantità degli spinaci), aggiungete ad esse del formaggio parmigiano grattato e un po' di maggiorana trinciata; e quando gli spinaci avranno alquanto soffritto nel burro, versatevi sopra le uova, rimestando e procurando di non fare rialzare il bollore affinchè esse non si rappiglino; indi ritirate dal fuoco i vostri spinaci, e serviteli con crostini di pane fritti nell'olio, oppure abbrustoliti sulla graticola.

241. Spinaci al magro. Mondate gli spinaci, fateli lessare e spremeteli come abbiamo detto sopra, indi fate rosolare in una casseruola alquanti pinocchi con olio, aggiungetevi gli spinaci, due spicchi d'aglio trinciato, sale in giusta dose e un poco di uva passola: lasciate cuocere il tutto rimestando di quando in quando, e servite con crostini di pane fritti all'olio.

242. Spinaci all'olio. Fateli lessare e spremeteli come abbiamo detto al num. 240; indi trinciateli grossamente e poneteli in una casseruola con un soffritto d'aglio, olio, sale e poco pepe. Lasciateli cuocere alquanto, e finalmente serviteli.

243. Spinaci al burro. (Vedasi il numero 57, all'articolo GUARNIZIONI).

244. Spinaci alla crema. (Vedasi il numero 58, all'articolo GUARNIZIONI).

245. Navoni al tegame. Mondateli come si usa per le mele, date loro un taglio in croce e fateli lessare sino a mezza cottura con poco sale; indi metteteli in acqua fredda, ritirateli, ^[114] fateli sgocciolare, e trinciateli a liste piuttosto grosse; poscia poneteli in un tegame con burro, formaggio parmigiano grattato, pasta di salsiccia a piccoli pezzetti e poco sale, e fateli cuocere con fuoco sotto e sopra fino a che siano alquanto rosolati.

246. Navoni all'agliata. Mondate i navoni e fateli un poco lessare come abbiám detto sopra, indi estraeteli, lasciateli sgocciolare, tagliateli a quarti e poneteli in una casseruola con molto olio e sale in giusta dose, facendoli cuocere lentamente per qualche tempo, ed avvertendo di rimenare di quando in quando con un mestolo. Preparete intanto l'agliata pestando nel mortaio alquanti spicchi d'aglio, a cui aggiungerete un poco d'aceto, formando come una poltiglia non troppo liquida, e versate questa nella casseruola allorchè i navoni sono cotti, rimestate ancora un poco, e subito dopo servite.

247. Navoni al finocchio. Operate istessamente come sopra, se non che invece d'aglio, pesterete e scioglierete con aceto alquanto finocchio.

248. Radiche o pastinache al finocchio. Raschiate con un coltello le radiche o pastinache, fatele lessare con sale, e servitele condite con olio, sale, e finocchio pestato e disciolto nell'aceto.

249. Scorzonera alla salsa. Raschiate la scorzonera, fatela lessare con sale, e quando è cotta ritiratela dall'acqua e conditela con salsa piccante (num. 39).

250. Scorzonera in umido. Tritate del prezzemolo ed una cipolla, metteteli in casseruola con burro e sale, e fate soffriggere. Prendete intanto quattro mazzi di scorzonera, mondatela, [115] tagliatela a pezzi lunghi quanto un dito, lavatela in acqua fresca e gettatela nel soffritto: dopo un quarto d'ora di cottura aggiungetevi un cucchiaio di farina, rimestate e fate cuocere per altri 10 o 12 minuti: poscia preparate tre tuorli d'uovo bene sbattuti con un po' d'agro di limone e due cucchiainate di brodo, e versateli nella casseruola rimestando bene col mestolo senza far levare il bollore. Subito dopo servite in tavola.

251. Cardi al tegame. Mondate i cardi dalle foglie guaste o troppo dure, togliete loro i fili e tagliateli a pezzi della lunghezza di un dito; indi fateli un poco lessare con acqua e sale, asciugateli pezzo per pezzo con una salvietta, e accomodateli nel tegame allo stesso modo dei navoni (n. 245) cuocendoli con fuoco sotto e sopra.

252. Cardi al burro. Mondateli e fateli lessare sino a mezza

cottura con acqua e sale, indi ritirateli dall'acqua, fateli sgocciolare, infarinateli e poneteli in un tegame con un pezzo di burro, poc'acqua ed un pizzico di sale. Lasciate finir di cuocere lentamente, rivoltandoli quando hanno consumato l'acqua, ed appena cominciano a rosolarsi, ritirateli dal fuoco e serviteli caldi.

253. Sparagi al burro. Scegliete bei sparagi, formatene uno o più mazzi, secondo la loro quantità, unendo al pari le punte verdi: legate indi ben stretti i mazzi, e tagliate loro un po' di bianco al fondo, unendoli così anche da quella parte. Preparati che abbiate in tal modo gli sparagi, fateli bollire un poco in una caldaia con acqua e sale, avvertendo d'immergerli nell'acqua quando questa bolle, poscia ritirateli, sciogliete i mazzi e disponete tutti gli sparagi in un tegame o tegghia, colla parte verde verso il centro ed il bianco appoggiato sull'orlo ^[116] del tegame stesso tutto all'intorno; mettete allora nel bel mezzo del tegame un pezzo di burro, formaggio parmigiano grattato, pepe e poco sale, e lasciate cuocere per alcuni altri minuti sino a quando cioè, il burro cominci a prendere il color d'oro senza però lasciar rosolare, e ponendo cura a che gli sparagi siano colla parte verde immersi nel burro. Servite caldo.

254. Sparagi all'olio. Lessateli prima come abbiamo detto sopra: indi scegliete i mazzi, accomodate gli sparagi in un piatto colla loro parte bianca rivolta verso l'orlo del piatto stesso e condite con olio, sale, pepe ed agro di limone. Si possono servir

freddi o caldi a piacere.

255. Carote al burro. Scegliete delle carote di giusta grossezza; mondatele, raschiandole e tagliando loro le estremità: fatele lessare un poco con acqua e sale: estraetele, tagliatele per metà in lungo e per traverso, e poscia mettetele in una casseruola con un pezzo di burro, sale e pepe. Lasciatele così cuocere alquanto, rivoltandole leggermente con un mestolo affinchè non si attacchino al fondo, aggiungete un pizzico di farina e due cucchiaini di brodo e di acqua calda, e qualche momento prima di ritirarle dal fuoco, spargetevi un poco di cannella in polvere e sugo di limone. Rivoltate ancora col mestolo, e servite.

256. Saur-kraut. (Vedasi il n. 59 all'articolo GUARNIZIONI).

257. Piselli alla borghese. Prendete due litri di piselli freschi, sgranateli, lavateli e senza farli troppo sgocciolare, poneteli in una casseruola con mezza cipolla trinciata, un poco di prezzemolo, olio, sale e poco pepe. Coprite indi la casseruola, lasciate cuocere lentamente, avvertendo di agitare di quando in quando [117] affinchè i piselli non si attacchino al fondo e prendano sapore di abbruciaticcio.

Alcuni vi aggiungono del prosciutto e della pancetta di maiale salata, tagliata a piccoli pezzi.

Se i piselli prosciugassero di troppo prima di esser cotti, converrebbe bagnarli con qualche cucchiainata di brodo o di acqua calda, che si lascia poi consumare per modo da servirli umidi ma

senza liquido.

258. Fave in casseruola. Perchè questo legume sia buono, occorre che sia alquanto tenero: e perciò si dovranno preferire le fave piccole, fresche e sgranate prima che siano giunte a completa maturazione. Si cuociono in tutto come i piselli (num. 257).

259. Fagiuolini al pomodoro. Prendete dei fagiuolini bianchi e freschi, metteteli in una casseruola, nella quale avrete prima preparato un soffritto d'aglio trinciato, poca salvia e olio, aggiungete tant'acqua calda già salata, quanta ne occorre per coprirli intieramente, e fate cuocere per circa tre ore, avvertendo di aggiungere altr'acqua parimenti calda, di mano in mano che i fagiuoli la prosciugheranno cuocendo; ed allorchè saranno quasi cotti, unitevi del sugo di pomodoro in abbondanza e lasciate sul fuoco per altra mezz'ora.

260. Lenticchie alla borghese. Prendete due litri di lenticchie secche che siano ben sane, fatele lessare sino a mezza cottura: indi scolate l'acqua e mettete le lenticchie in una casseruola con olio, sale, poco pepe, mezza cipolla trinciata e qualche cucchiaiata di brodo o d'acqua calda: coprite la casseruola e lasciate cuocere lentamente, agitando di tanto in tanto affinchè le lenticchie non si attacchino al fondo.

Se le lenticchie saranno fresche, non occorrerà farle prima lessare.

[118]

261. Lenticchie al pomodoro. Prendete lenticchie fresche e

fatele cuocere allo stesso modo dei fagioli (n. 259), facendo il soffritto con sola cipolla ed olio, in luogo di aglio e salvia.

FRITTI DI GRASSO.

262. Stecchi. Anche questa vivanda gustosissima e delicata è una specialità della cucina genovese da porsi fra le più riputate ed eccellenti. Si prepara in diverse maniere, e noi ne descriveremo qui appresso le ricette meglio stimate e più in uso fra i genovesi.

Per dare una frittura di 20 stecchi occorrono i seguenti ingredienti: 2 ettog. di magro di vitella, 1 ettogr. di poppa, 1 ettogr. di animelle, 1 ettogr. fra granello e cervello, ed 1 ettogr. di schienali, il tutto egualmente di vitella, 4 funghi freschi, 2 carciofi, 6 creste di pollo e quanto altro accenneremo più sotto. Fate rosolare in casseruola con burro il tutto, eccettuati gli schienali, avvertendo di mettere prima il magro di vitella, ed aggiungendo a piccoli intervalli gli altri ingredienti in ragione della loro più facile e pronta cottura, per cui i granelli ed il cervello dovranno essere messi per ultimo nella casseruola; indi ponete il tutto sur un tagliere unendovi gli schienali che, come abbiain detto sopra, non

avrete fatto rosolare; tagliate a pezzi ciascuna cosa separatamente: prendete venti stecchi¹⁰, ed a ognuno di questi infilate un pezzetto per sorta delle suddette sostanze. Pestate [119] poscia nel mortaio tutti gli avanzi rimasti sul tagliere unitamente ad una mollica di pane inzuppata nel brodo tiepido: aggiungete sei rossi d'uova e due chiare bene sbattute, un buon pugno di formaggio parmigiano grattato, poche spezie, sale necessario, e se ve ne sono, dei tartufi sottilmente trinciati con apposito ordigno (*triffolea*), mescolando ben bene insieme. Fasciate di questo battuto gli stecchi già preparati nel modo sopra indicato, dando ad ognuno di essi colla mano la forma di una polpetta allungata, per modo però che le estremità degli stecchi restino scoperte sopravanzando da una e dall'altra; passateli ad uno ad uno nella chiara d'uovo e indi nel pan grattato, e finalmente così preparati friggeteli in padella ad olio bollente, il quale sia assai abbondante, perchè gli stecchi vi sornuotino senza posar sul fondo.

Quando abbiano preso un bel colore dorato, serviteli in tavola con guarnizione di prezzemolo parimenti fritto in padella.

¹⁰ Questi stecchi di legno, eguali a quelli che si usano per i denti, ma più lunghi (circa 12 centimetri), sono comunissimi in Genova e sono generalmente coloriti in giallo mediante un'infusione di zafferano.

263. Stecchi alla Ledi. Prendete del magro di vitella; fegato, animelle e schienali egualmente di vitella; funghi freschi o, in luogo di questi, carciofi. Tagliate ognuna di tali sostanze a piccoli pezzi; spolverizzate con poco sale, e cominciate dall'infilzare in uno stecco di legno un pezzetto di fegato, indi un pezzetto d'animella, poi due di magro ed uno di schienale, un pezzetto di carciofo e due piccole foglie di salvia alquanto distanti l'una dall'altra. Proseguite la stessa operazione per ogni stecco che volete ammanire; avvolgeteli in uova sbattute con poco sale, indi in pan grattato, e friggeteli in padella come sopra.

264. Stecchi alla crema. Fate dapprima un ragù nel modo qui appresso: Preparate ^[120] soffritto nel burro con poca cipolla e prezzemolo ben tritati e pochissimo sale, lasciando rosolare per alcuni minuti, indi mettete nella stessa casseruola un'animella, qualche cresta di pollo, alcuni schienali ed un carciofo, il tutto tagliato a pezzettini, e fate cuocere per altri dieci minuti. Così ammanito il ragù, prendete una porzione (circa una terza parte) e pestatela nel mortaio assieme ad alquanti pinocchi abbrustoliti; indi passate il battuto per istaccio, aggiungendovi del sugo affinché diventi meno denso, e rimettetelo nella casseruola dove avrete lasciata l'altra porzione del ragù; fate riscaldare il tutto al fuoco per pochi minuti, rimestandolo con un mestolo, e indi lasciate raffreddare.

Intanto, in altra casseruola, farete soffriggere un poco di cipolla e prezzemolo tritati, insieme con 75 grammi di burro e sale necessario, ed aggiungerete a questo soffritto un litro di fior di latte o panna, nella quale avrete prima fatto stemperare a freddo un ettogramma di farina; rimestate continuamente con un mestolo, lasciando cuocere per mezz'ora, dopo di che ritirate la casseruola dal fuoco, aggiungerete quattro rossi d'uova bene sbattuti, e riponete a cuocere per un'altra mezz'ora circa, rimestando sempre; togliete poscia la casseruola dal fuoco, prendete una cucchiata di questa crema, che sarà divenuta densa come una pasta, e messovi nel mezzo un poco del suddetto ragù, involgetela e formatene una pallottola della forma di un uovo, continuando la stessa operazione sino a che avrete ingredienti: passate finalmente queste pallottole in chiara d'uovo e poscia in pan grattato, e dopo di averle trapassate ognuna con uno stecco, friggerete in padella ad olio bollente, come abbiám detto al num. 262.

265. Cervello. Prendete uno o più cervelli secondo il vostro bisogno, sia di vitello, o di [121] manzo o d'agnello, o di maiale; versatevi sopra dell'acqua bollente, onde poterli mondare della loro pellicola, che per tal modo si distaccherà più facilmente; indi tagliateli a pezzi di giusta grossezza, i quali avvolgerete nella farina e poi immergerete ad uno ad uno in una tazza in cui avrete in pronto dell'uovo sbattuto, e così preparati, li porrete a friggere in padella ad olio bollente. Quando avranno preso un bel colore

dorato, servite in tavola con guarnizione di pane tagliato a piccoli dadi, e parimenti fritto nell'olio, dopo però averlo bagnato nel brodo o nel latte, e poscia immerso nell'uovo sbattuto. Con ciò si fa economia nella spesa e si rende più abbondante la frittura.

Taluni adoperano pel cervello la sola chiara dell'uovo; ma più comunemente si usa adoperare questa insieme col suo tuorlo, il che rende il fritto di un colore dorato più appariscente.

266. Granelli. Fate scottare un poco nell'acqua bollente alcuni granelli (testicoli) di vitello: tagliateli indi a fette trasversali e sottili quanto la costa d'uno scudo da cinque franchi; immergete queste in uovo sbattuto, nel quale avrete aggiunto del prezzemolo sottilmente trinciato, e spolverizzateli copiosamente con semola di granturco, o con farina di grano. Così preparati i granelli, friggeteli in padella con olio o con burro a vostro piacere, e serviteli con guarnizioni di prezzemolo semplicemente fritto.

Adoperando il burro, conviene salare mentre si cuoce; ma se si frigge con olio, val meglio spolverizzare di sale nel momento di servire in tavola.

267. Animelle. (Lacetti). Si fanno prima lessare per un quarto d'ora, indi si tagliano a pezzetti, s'infarinano, si avvolgono nell'uovo sbattuto e si friggono come sopra.

[122]

268. Schienali. (*Filetti*). Prendete alquanti schienali di manzo; scottateli con acqua bollente, mondateli della loro pellicola, ta-

gliateli a pezzi di conveniente lunghezza, infarinateli, immergeteli poscia in uova sbattute, e friggeteli a olio bollente.

269. Coratella. Prendete una o più coratelle d'agnello, le quali comprendano il fegato, il cuore ed i polmoni; scottatele nell'acqua bollente, tagliatele a pezzetti in giusta grossezza, e questi infarinati semplicemente, li friggerete in padella nell'olio. Si usa anche da taluni, dopo infarinati, immergerli nell'uovo sbattuto, come si è detto pel cervello (n. 265).

270. Fegato. Il fegato di vitella è il più adatto ed il miglior per friggerlo. Pulitelo, tagliatelo a fette, infarinatelo e fatelo friggere nel burro, salando convenientemente, oppure nell'olio, avvertendo, in questo caso, di salare dopo fritto ed al momento di servire in tavola.

Si usa anche, invece d'infarinarlo, avvolgerlo nel pan grattato.

271. Fritto misto. Prendete del cervello di vitella, o di altro animale; del fegato o della coratella, e ammanite ognuna di queste sostanze nella speciale maniera additata ai numeri 265, 269 e 270, friggendole poscia separatamente.

Si può accrescere questa frittura coll'aggiungervi delle patate ed erbaggi, a piacere, come scorzonera, carciofi, zucchini, ecc., la maniera di friggere i quali è indicata più innanzi al numero 286 e seguenti.

272. Pollo. Quando siano pollastri molto giovani si friggono crudi. I polli più grossi e meno giovani si fanno prima cuocere

in qualche maniera, sia in casseruola, sia allo spiedo, sia infine a lessso: quindi è inutile avvertire che i ^[123] polli già avanzati da un pranzo possono servire benissimo per friggerli, purchè non siano stati cotti con qualche intingolo; che in questo caso ne conserverebbero il gusto anche dopo fritti; ciò che non tornerebbe gradito al palato.

Siano dunque cotti o crudi i polli che volete friggere, dovrete prima spezzarli, separandone le ali e le coscie, e tagliando in più pezzi il petto e la schiena. Indi prenderete ciascun pezzo ad uno ad uno, li immergerete in una pastina alquanto densa, composta di farina stemperata in poca acqua con giusta dose di sale, e li friggerete in olio, facendo prender loro un bel colore dorato.

273. Piccioni. Prendete uno o più piccioni molto giovani; puliteli delle interiora, togliete loro tutti i bordoni, fiammateli per abbruciare la peluria, tagliateli a pezzi, immergeteli nella pastina e friggeteli come abbiamo detto pei polli (num. 272).

274. Costolette. Prendete delle costolette di vitella alquanto sottili: tagliate loro l'osso in estremità della carne, lasciandone appena un pezzetto da servire come di manico; battetele ben bene a fine di renderle frolle; immergetele in uovo sbattuto con poco sale, indi spolverizzatele abbondantemente con pan grattato e passato per istaccio, e così ammanite fatele rosolare in padella da ambo le parti con burro, avvertendo di non mettervi le costolette finchè il burro non abbia preso un bel colore dorato.

Quando siano fritte, servitele in tavola con mezzo limone da strizzarvi sopra e, se vi piace, con guarnizione di patate fritte.

275. Costolette infarcite. Preparate un battuto nel modo seguente: Fate in casseruola un soffritto con burro, cipolla e prezzemolo trinciati: aggiungete della poppa di vitella, animelle, ^[124] magro e petto pure di vitella, e lasciate rosolare. Indi togliete il tutto dalla casseruola, mettetelo sul tagliere, aggiungetevi alcuni schienali, e tritate minutamente colla mezzaluna: poscia mettete questo battuto in un mortaio, unitevi una mollica di pane inzuppata nel brodo e pestate ben bene col pestello per assimilare meglio il tutto. Passate poscia questa pasta in un recipiente, aggiungetevi alcune uova, secondo la quantità, formaggio parmigiano grattato, poche spezie e sale necessario, e rimestate finchè il tutto siasi bene assimilato.

Preparato così il battuto, prendete queste costolette di vitella tagliate sottilmente, battetele col mattarello per renderle frolle; e spolverizzatele di sale; poscia ad una ad una stendetevi sopra e sotto alquanto di questo battuto; passatele nel bianco d'uovo, spolverizzatele di pan grattato, friggetele in padella con olio.

Invece di costolette si possono adoperare fette di magro di vitella, le quali si battono egualmente col matterello per renderle frolle, e poi si infilzano da un lato con uno stecco, cui si fa fare le veci dell'osso, onde poterle prendere colle dita.

276. Costolette d'agnello. Prendete le costolette, battetele

alquanto, fatele passare in bianco d'uovo sbattuto con un poco di sale e prezzemolo tritati, spolverizzatele poscia assai bene di pan grattato e friggetele in padella con olio o burro, a vostro piacere.

277. Costolette d'agnello croccanti. Pigliate alquante costolette d'agnello, e cominciando dall'estremità dell'osso spingete colle dita all'insù sino al capo di esso tutta la carne in modo che questa formi quasi una capocchia rotonda in cima della costa. Allora passatele in uovo sbattuto con sale, poscia nel pan ^[125] grattato, e friggetele in padella nell'olio. Si servono con guarnizioni di prezzemolo fritto o con una salsa piccante.

278. Costolette di pollastro. Prendete dei petti di pollo, tagliateli a pezzi meglio che si può rotondi, e battete questi con un matterello a fine di schiacciarli: poscia spolverizzateli con poco sale, infilzateli ognuno con uno stecco, passateli in uovo sbattuto con alquanto prezzemolo tritato sottilmente, e finalmente avvolgeteli nel pan grattato e friggeteli in padella con burro.

279. Cialde (*negie*) o croccanti ripieni. Fate un soffritto in casseruola con 50 grammi di burro, sale necessario, cipolla e prezzemolo ben tritati; prendete poscia mezzo chilogr. fra magro, animelle, poppa e granelli di vitello, che taglierete a pezzetti e metterete a rosolare nel soffritto suddetto. Quando il tutto avrà preso bel colore, aggiungete qualche cucchiata di sugo o di brodo, poi due carciofi mondati e tagliati a fette, e finalmente

alcuni schienali. Cotto che sia, ritirate il tutto e tritatelo bene sul tagliere colla mezzaluna, sicchè divenga una pasta, la quale poscia metterete in un recipiente e vi unirete 4 rossi d'uovo, 50 grammi di piselli freschi (se vi sono) e pochi tartufi trinciati, rimestando e unendo assai bene il tutto.

Prendete in appresso 30 cialde (*negiè*): cominciate a bagnarne una leggermente in acqua fresca e indi con un cucchiaino mettetevi sopra alquanto del suddetto battuto: piegata questa cialda, premetene i contorni a fine di chiudere esattamente il ripieno, passatela nel bianco d'uovo e poi nel pan grattato, e postala in un piatto, proseguite allo stesso modo per quelle cialde che rimangono. Terminata l'operazione, friggetele in padella con olio bollente, lasciando prendere loro un bel colore dorato, e servitele calde.

[126]

280. Frittura d'agnolotti. Mettete al fuoco in casseruola 50 grammi di burro, una cipolla e del prezzemolo ben tritati; lasciate un poco rosolare e poscia gettate nella stessa casseruola due mazzi di spinaci già lessati, spremuti e trinciati; indi aggiungete dell'animella e granelli di vitello, petti di pollo e midollo di manzo (*moula*), il tutto minutamente tritato pur esso, qualche cucchiainata di sugo (num. 26), alquanti pistacchi sbucciati e trinciati, e fate cuocere il tutto per altri dieci minuti, rimestando di quando in quando.

Tirate poscia una cialda di pasta sfogliata, e sulla metà di essa

disponete in linea orizzontale tante piccole porzioni del ripieno suddetto, separate le une dalle altre, copritele indi coll'altra metà della cialda; e colle estremità delle dita disposte in cerchio, formate tanti cuscineti come i ravioli: tagliateli colla rotella dentata o coll'orlo di un bicchierino rovesciato, e friggeteli in padella con olio.

281. Frittura colla chiara d'uovo montata. Indicheremo le dosi per servire a dodici persone. Mettete in una tazza un ettogr. di farina, 4 rossi d'uovo, mezzo bicchiere di vino bianco ed un poco di sale, rimescolate e stemperate bene con un cucchiaino, aggiungete qualche poco di acqua se la pasta venisse troppo dura dovendo essa riescire come una densa polentina. Sbattete poi le quattro chiare delle uova in una tazza a parte, servendovi di un mazzetto di fuscilli, e fatele montare tanto che divengano come neve.

Avrete intanto fatto mondare e scottare in acqua bollente un'animella, un cervello ed alquanti schienali di manzo, che taglierete poscia a pezzi di conveniente grandezza. Ravvolgete poscia questi pezzi nella pasta preparata come sopra, indi nella chiara d'uovo montata, e friggeteli tosto in padella ad olio bollente.

[127]

Si suole servire questa frittura con guarnizione di fagiolini in erba piccoli, prima lessati sino a mezza cottura, poi asciugati, infarinati e fritti pure in padella con olio.

282. Carciofi infarciti. Mondate dodici carciofi piccoli, togliendo loro le prime foglie più dure e spuntando le altre: poi con un cucchiaino togliete anche le piccole foglie di mezzo, sicchè vi resti un vano capace di contenere il ripieno, e lasciate loro un poco di gambo che serva quasi di corto picciuolo; poneteli allora in una casseruola con burro, prezzemolo, cipolla e sale e lasciateli cuocere per otto o dieci minuti.

Preparate a parte, in altra casseruola, un soffritto con burro, sale, poca cipolla e prezzemolo tritati: mettetevi poi un poco di poppa di vitella ed un'animella, esse pure tritate, e fate cuocere per dieci minuti: indi aggiungete tutti gli avanzi dei carciofi (ossia le foglie interne che avrete tolte, per fare i vuoti), alcuni schienali tagliati a piccoli pezzetti, 50 gr. di piselli verdi sgranati, che avrete prima fatti lessare a metà. Lasciate cuocere per altri dieci minuti, mettete poscia questo ragù in un piatto acciò si raffreddi, e riempitene in allora i vostri carciofi.

Prendete d'altra parte mezzo chilogr. tra petto magro e poppa di vitella, ed un'animella; tagliate il tutto a pezzetti e fatelo rosolare per un quarto d'ora in casseruola con burro e sale, bagnando di quando in quando con sugo (n. 26), mettetelo poscia nel mortaio, aggiungetevi pochi schienali, una mollica di pane inzuppata nel brodo, indi spremuta, e pestate assai bene onde ottenere una pasta; unitevi allora 4 rossi d'uova ed una chiara, un pugno di formaggio parmigiano grattato, sale e spezie; e rimescolate bene.

Prendete finalmente i carciofi già ripieni come è detto sopra, fasciateli ad uno ad uno di questo secondo battuto dando loro la forma d'una ^[128] grossa polpetta; passateli nella chiara d'uova, indi nel pan grattato, e friggeteli in padella per servirli caldi.

283. Frittura di mollica con ripieno. Togliete la mollica da alcuni piccoli pani alla francese, chiamati in genovese *micchette*; e mettetela ad inzuppare in brodo o sugo di carne già preparato in adatto recipiente di terraglia, lasciandovela stare in molle per qualche tempo. Preparate intanto un ragù composto da animelle, cervello di vitello, fegati di pollo (il tutto tagliato a pezzettini), alquanti piselli e le punte di alcuni asparagi, facendo rosolare leggermente tutto questo in casseruola con burro. Ciò fatto prendete una forma qualunque di latta, od anche una semplice saliera vuota, mettetevi una porzione della mollica suddetta già imbevuta del liquido comprimendola leggermente contro le pareti del recipiente, e lasciando alquanto concava la parte superiore sulla quale porrete una mezza cucchiata del ragù preparato come abbiám detto sopra, coprite poscia questo ripieno con altra porzione della stessa mollica, togliete dalla forma questa specie di pasticcino, ponendo attenzione a che non si rompa, e rinnovate l'operazione finchè avrete mollica e ripieno. Dopo di che passate ad uno ad uno nella chiara d'uovo i vostri pasticcini, indi avvolgeteli in pan grattato, e friggeteli in olio bollente.

284. Frittura con boraggini. Lessate sino a mezza cottura

un mazzo di boraggini, indi spremete bene, e tritatele minutamente sul tagliere, insieme ad un cervello di vitella ed alquanti schienali, che avrete prima fatti cuocere un poco in casseruola con burro; ponete poscia tutto il battuto in un recipiente, aggiungete due rossi d'uovo, sale e poche spezie, e rimescolate assai bene con un mestolo finchè [129] il tutto siasi assimilato e ridotto come una pasta. Formate di questa tante pallottole della grossezza di una noce, immergetele nella chiara d'uova sbattuta, spolverizzatele poscia di farina, e in ultimo friggetele in padella ad olio bollente. Avrete così una frittura delicata e di poca spesa.

285. Granatine di riso. Rosolate in casseruola, con burro e prezzemolo tritato, del magro di vitella, poppa pure di vitella, animella e avanzi di carne arrostita se ne avete; indi tritate il tutto grossamente sul tagliere. Prendete poscia quella quantità di riso di cui abbisognate, mondatelo e lavatelo, fatelo cuocere lentamente in sugo di carne, ponendo cura di bagnarlo con brodo bollente di mano in mano che prosciuga, e tramenandolo di sovente affinchè non si attacchi al fondo della casseruola: quando sarà a mezza cottura aggiungetevi due o tre menate di formaggio parmigiano grattato, rimestando nuovamente e lasciatelo finir di cuocere, aggiungendo brodo quanto basta, onde il riso, quando sia cotto, rimanga alquanto prosciugato. Allora versatelo in un recipiente, lasciatelo raffreddare, unitevi poscia sei uova per ogni

chilogramma di riso adoperato, e rimestate per bene il tutto. Formatene finalmente tante pallottole della grossezza quasi di un uovo, mettendo però all'interno d'ognuna un poco del battuto suddetto, immergetele nella chiara d'uova, indi avvolgetele nel pan grattato, e friggetele in padella ad olio bollente. Si servono così semplicemente, o con guarnizioni di prezzemolo parimenti fritto.

[130]

FRITTI DI MAGRO.

286. Patate. Mondate le patate crude che vi abbisognano, tagliatele sottilmente a fette, e friggetele nell'olio bollente sino a che siano divenute di color dorato e croccanti.

Si servono in unione ad altre frittture, od anche separatamente, sia con semplice sale sparsovi sopra, sia bagnate con aceto in cui siansi prima stemperati alcuni spicchi d'aglio pestati ben bene nel mortaio.

287. Mostaccioli di patate. Lessate un chilogr. di patate, e quando son ben cotte, pelatele, schiacciatele col palmo della mano e passatele per istaccio; mettete poscia la pasta così ottenuta in una casseruola con 180 grammi di burro, cinque rossi di uova bene sbattuti, un po' di spezie e sale necessario, e rimescolate bene durante un quarto d'ora sul fuoco. Dopo ciò, versate il

tutto in un gran piatto e lasciate raffreddare: tagliate allora questa pasta a mostaccioli quadrati di giusta grandezza, che immergerete ad uno ad uno nella chiara d'uova, avvolgendoli poscia in pan grattato, e così preparati li friggerete in padella con olio, facendo prender loro un bel colore dorato.

288. Scorzonera. Formate una pastina piuttosto liquida con due rossi d'uova, una cucchiata di vino bianco, una d'acqua, una di farina, poco sale, stemperate bene il tutto ed aggiungetevi le due chiare, che avrete prima ^[131] bene sbattute a parte sino a farle divenire neve, poscia immergete in questa pastina la scorzonera (dopo averla mondata, raschiata, tagliata a pezzi di giusta lunghezza), e friggetela in padella con olio.

289. Carciofi. Mondateli delle prime foglie esterne finchè non giungerete a quelle più tenere e bianche; spuntateli, mondate parimenti il girello a base del carciofo, tagliando via il gambo: indi divideteli in quattro o sei spicchi, secondo la loro grossezza: strofinateli con limone, e metteteli per un momento in acqua fresca: finalmente sgocciolateli bene, immergeteli in una pastina come abbiain detto sopra, al num. 288, ovvero infarinateli semplicemente, e friggeteli in olio bollente.

290. Zucchini. Tagliateli a fette sottili, spolverizzate con un po' di sale, infarinateli, immergeteli poscia nell'uovo sbattuto e friggeteli in padella.

291. Melanzane. Mondatele, tagliatele a fette, e procedete in

tutto come per gli zucchini (num. 290).

292. Cardi. Mondateli delle costole guaste e dei fili, tagliateli a pezzi di giusta grandezza, date loro mezza cottura in acqua bollente, con poco sale, poscia asciugateli con una salvietta, passateli nell'uovo sbattuto, spolverizzate di pan grattato o di semplice farina, e friggeteli con burro lasciandoli ben rosolare.

293. Altro fritto di cardi. Mondate e lessate un poco i cardi come è detto sopra, indi immergeteli in una pastina composta di farina ed acqua con poco sale e bene stemperata, che sia alquanto densa, e friggeteli in padella con olio.

[132]

294. Fagiuolini in erba. Strappate loro le estremità, privateli dei fili, fateli lessare un poco con acqua e sale: indi sgocciolateli bene, infarinateli e friggeteli in padella con olio.

295. Cavolfiore. Si escludono tutte le foglie servendosi solo della palla interna, o fiore. Gli si dà mezza cottura nell'acqua con poco sale, si fa sgocciolare, si taglia a pezzi, e questi si immergono in una pastina come i cardi (num. 293) e si friggono in padella con olio bollente.

296. Funghi. Per friggere si preferiscono i funghi non troppo giovani, e taluni adoperano esclusivamente le cappelle: ma ciò non toglie che si possano friggere egualmente e cappelle e gambi. Sieno poi i funghi o neri o rossi, vale lo stesso. Mondate adunque i vostri funghi prescelti, tagliateli a fette sottili, infarinateli e friggeteli con olio. Alcuni li immergono anche nell'uovo.

297. Spinaci. Mondateli delle foglie guaste, lavateli e poneteli al fuoco in una pentola con poco sale senz'acqua: quando hanno bollito alcuni minuti nell'acqua che avranno fatta da sè, spremeteli forte, metteteli in casseruola con burro ed un pugno di farina, e fateli cuocere per altri dieci o dodici minuti, aggiungendovi un poco di latte e rimestando continuamente: dopo ciò ritirateli dal fuoco, lasciateli un po' raffreddare e unitevi due rossi d'uova, che farete bene assimilare rimestando ancora con un mestolo. Formatene finalmente tante pallottole grosse come noci, passatele in chiara d'uovo sbattuta, indi nel pan grattato, e friggetele in padella con olio.

298. Paniccia frita. (Vedi al num. 204 articolo FARINATE).

[133]

299. Frittura di crema. Preparate una crema nel modo seguente: Stemperate in un litro di fior di latte o panna, un etto-gramma di farina, e versate quest'intriso in una casseruola nella quale sarà pronto un soffritto di poca cipolla e prezzemolo tritati sottilmente e 77 grammi di burro; aggiungete il sale necessario e fate cuocere per circa mezz'ora al fuoco lento, rimestando continuamente, indi ritirate la casseruola; aggiungetevi quattro rossi d'uova, che sbatterete bene, insieme col resto, rimettete sul fuoco la casseruola, senza cessare di rimestare e fate cuocere per circa altra mezz'ora. Dopo ciò versate questa sorta di crema in un gran piatto, che avrete prima unto con qualche goccia d'olio, e lasciatela raffreddare.

Così preparata la crema, quando sarà raffreddata tagliatela a piccoli mostaccioli, i quali immersi prima in chiara d'uovo sbattuta, poi avvolti in pan grattato o in semola grossa, friggerete in padella con olio bollente, e servirete caldi e croccanti.

300. Frittura dolce. Fate dapprima, in una casseruola, una crema alquanto densa con un litro di fior di latte, dieci rossi di uova sbattuti, due ettogrammi di zucchero, 50 grammi di farina o di fecola di patate, e un poco di cedro candito grattato, che farete cuocere a lento fuoco rimestando continuamente, ma senza farla bollire. Se non vi sembrasse abbastanza densa, potrete aggiungervi a poco a poco del semolino, fino a tanto che riesca alquanto consistente.

Preparata così la vostra crema, versatela in un gran piatto che avrete prima unto con qualche goccia d'olio, e lasciatela raffreddare; allora tagliatela a mostaccioli, immergete questi ad uno ad uno in chiara d'uovo sbattuta, indi avvolgeteli in pan grattato ben fino, e friggeteli con burro lasciandoli rosolare sotto e sopra. Si servono caldi, spolverizzati con zucchero.

[134]

301. Granatine di riso al magro. Fate cuocere in semplice acqua con sale mezzo chilogramma di riso, che porrete poi sur un crivello onde farlo bene sgocciolare. Frattanto preparate una specie di ragù al magro nella seguente maniera: Trinciate sottilmente una piccola cipolla, del prezzemolo e poco sedano, che metterete a soffriggere in casseruola con 50 grammi di burro e

un pizzico di sale; quando questo soffritto sarà alquanto rosolato, aggiungetevi un po' di pesce boldrò o scorpena, due carciofi ben mondati e tagliati a piccoli pezzi, alcuni funghi freschi pure tagliati a pezzetti, o secchi e rinvenuti prima nell'acqua calda, ed un cucchiaino di farina, lasciate cuocere per mezz'ora e unitevi poi qualche pomodoro spezzato e mondato dalla buccia e dai semi, poche spezie e formaggio parmigiano grattato, lasciando cuocere per alcuni altri minuti ed aggiungendo a poco a poco dell'acqua bollente quando credete che il ragù prosciughi di troppo. Fatto in tal modo il ragù, prendete il riso già cotto, mettetelo in un recipiente, versatevi sopra l'intinto del ragù suddetto, aggiungete altro formaggio parmigiano grattato, tre uova sbattute, e rimestate bene il tutto. Condito così il riso, formatene tante pallottole o polpette della grossezza di un uovo, avvertendo di collocare nell'interno di ognuna una cucchiainata del suddetto ragù; passatele poscia nella chiara d'uovo sbattuta, indi nel pan grattato, e friggetele in padella ad olio bollente. Si possono servire con guarnizione di prezzemolo fritto.

302. Rane. Prendete le cosce di rane belle, grosse e spelate; fatele marinare per mezz'ora con cipolla tritata, prezzemolo, origano, lauro, pepe, sale, aceto: poi ritiratele da questa concia, lasciatele sgocciolare, infarinatele e friggetele nell'olio.

[135]

303. Lumache. Scegliete lumache col panno (*paje*), ponetele al fuoco in una casseruola, in cui già bolle dell'acqua: lasciate

cuocere per circa un quarto d'ora; indi ritiratele dall'acqua, estraetele ad una ad una dal loro guscio, servendovi all'uopo di uno stecco, passatele in acqua fresca onde lavarle bene. Finalmente fatele sgocciolare, infarinatele e friggetele con olio in padella.

304. Crostini di mare. Tagliate tutta la corteccia ad un pane raffermo (*pos*), e della mollica fatene tante mostacciuole alquanto grandi, o fette che farete friggere in padella con olio; rosolati che siano questi crostini, stendetevi sopra dei frutti di mare, come ostriche, ricci, arselles od altri che avrete tolto dai loro gusci, e serviteli con agro di limone.

305. Frittura di pesce in generale. Quasi tutte le specie di pesci, sia di mare, sia di acqua dolce, sono adattati a farne frittura; nonostante fra quelli che generalmente si preferisce friggere sono più comuni le acciughe, le sardelle, i totani, i naselli, le sogliole, le triglie, le anguille, le occhiate, le morene, le gallinelle, gli agoni, le boghe, i ghiozzi, i bianchetti ed i pesci minuti. Per friggerli non si ha che a pulirli bene, togliendo loro le branchie, le interiora e le squame, lavarli, farli sgocciolare, infarinarli e metterli in padella ad olio bollente. Se i pesci sono troppo grossi si tagliano in due o più pezzi, se piccoli o mezzani si lasciano interi. Quelli troppo minuti non si sventrano, nè si tolgono loro le branchie; ma semplicemente si lavano quando ne abbiano bisogno. Alle acciughe ed alle sardelle si strappa via la testa insieme alle

interiora.

Qui appresso poi il lettore troverà descritte quelle ricette, per friggere il pesce, che fanno eccezione alla regola generale.

[136]

306. Acciughe fritte. Oltre al potersi friggere, infarinandole prima semplicemente come è detto sopra, si ammaniscono anche nel seguente modo:

Strappate prima loro la testa e le interiora, indi colle dita, sfregandole dalla coda in su, togliete tutte le squame (*scagge*), il che vi riuscirà più facile se farete quest'operazione tenendole nell'acqua fresca. Poscia apritele per lo lungo dalla parte del ventre, togliete loro la lisca di mezzo: così aperte, dopo averle bene asciugate con una salvietta, immergetele in uova sbattute con prezzemolo e aglio ben tritati, poscia avvolgetele nel pan grattato, e friggetele in padella con olio bollente.

Taluni, invece, prima le infarinano, e poi le immergono nell'uovo sbattuto senza altri ingredienti, e così le friggono.

307. Sardelle fresche. Si preparano come le acciughe (n. 306); soltanto, dopo averle pulite e prima di aprirle in mezzo, devono essere tenute per mezz'ora in acqua fresca acidulata con poco aceto, e ciò per togliere il sapore un poco acuto che è particolare alle sardelle in confronto delle acciughe, colle quali del resto hanno molta analogia.

308. Sardelle salate. Lavatele bene in acqua tiepida, portando via le squame e la pelle: indi apritele, togliete loro la lisca

di mezzo, e così aperte immergetele in una pastina alquanto densa, fatta semplicemente con farina ed acqua, e friggetele in padella ad olio bollente.

309. Totani. Togliete loro, tirandolo forte per la estremità superiore, l'osso sottilissimo in forma di penna che hanno sulla schiena: poi, con delle forbici, tagliate per lo lungo l'involucro cartilaginoso fendendo nel mezzo della parte [137] di sotto: togliete intera la vescichetta nera che hanno internamente: togliete parimenti gli occhi e i due ossetti della bocca, chiamati denti: e finalmente dell'involucro cartilaginoso e delle alette che vi stanno attaccate, fatene tante striscie della larghezza d'un piccolo dito, tagliandole colle forbici, e col rimanente fate due o tre pezzi non troppo piccoli; lavateli a più acque, fateli sgocciolare; infarinateli semplicemente e friggeteli. È però da avvertirsi che ai totani piccolissimi basta togliere il solo osso della schiena; del resto si friggono interi.

310. Seppie. Pulite come i totani (n. 309), e operate egualmente per il resto. Anche le seppie, se sono troppo piccole, si friggono intiere dopo di averle private dell'osso e dopo averle lavate, asciugate ed infarinate semplicemente.

311. Polpi. Si usa friggerli soltanto quando sieno piccoli, perchè quei grossi si preferisce farli *in tocchetto* (Vedi al num. 423). Si puliscono anche questi come i totani.

312. Sogliole. La sogliola è un pesce di prima qualità e molto

delicato; quindi richiede molta attenzione nel friggerla, onde non si rompa. Si possono semplicemente infarinare, ma alcuni preferiscono immergerle anche nell'uovo sbattuto prima di friggerle. Per quanto poi lo comporti la capacità della padella, val meglio far friggere il pesce intero anche se molto grosso; ma nell'impossibilità di far ciò, si dovrà tagliarlo soltanto in mezzo trasversalmente.

313. Naselli. Se sono molto lunghi, si tagliano nel mezzo per traverso; ma anche questi, come le sogliole, si preferisce lasciarli interi quando lo permetta la capacità della padella. Si possono semplicemente infarinare od anche immergerli nell'uovo sbattuto prima di friggerli.

[138]

314. Costolette di pesce. Prendete un pesce di grossa specie (l'ombrina è il più adattato), tagliatelo a fette larghe e sottili, che poscia batterete colla costola di un coltello; passatele nella chiara d'uovo sbattuta, indi avvolgetele in pan grattato, e friggetele in padella con burro come le costolette di vitella (n. 274).

315. Pesci all'agliata. Dopo che avrete fritto i pesci prescelti, come è indicato al n. 305, accomodateli in un piatto e versatevi sopra dell'aceto in cui avrete prima stemperati alcuni spicchi d'aglio già pestati nel mortaio, e del pan grattato.

316. Pesci marinati. Si veda la ricetta al num. 19.

317. Baccalà. Dopo averlo lasciato ammolare per un giorno o due, tagliatelo a pezzi di giusta grandezza che immergerete ad

uno ad uno in una pastina alquanto densa composta di farina ed acqua semplicemente, e friggerete in padella ad olio bollente, facendoli ben rosolare di sotto e di sopra. La qualità detta *bertagnino* è la migliore fra i baccalà da friggere.

318. Baccalà all'agliata. Prendete del baccalà, o bertagnino, già ammolato; tagliatelo a pezzi non troppo grossi, infarinateli semplicemente e friggeteli. Pestate intanto nel mortaio alcuni spicchi d'aglio assieme ad una mollica di pane inzuppata prima nell'aceto: aggiungerete altro aceto quanto basta per condire il vostro baccalà, stemperate bene il tutto, e versate questa concia sopra il baccalà fritto che avrete messo su di un piatto. È questa una pietanza assai gustosa che, mangiata calda, si confonde col nasello fresco.

Invece della mollica di pane inzuppata nell'aceto e pestata nel mortaio, si può mettere semplicemente pan grattato, come è detto al n. 315.

[139]

319. Stoccofisso. Tagliate a pezzi lo stoccofisso già ammolato, immergete questi in una pastina composta di farina e acqua con giusta dose di sale, e friggeteli in padella come il baccalà, facendo prender loro un bel colore dorato da ambe le parti.

FRITTELLE.

320. Frittelle di boraggini. Preparate una pasta della densità d'una polentina, composta di farina bianca, acqua, poco sale e qualche goccia d'olio: il tutto bene sbattuto insieme. Mondate le foglie di boraggine, immergetele nella suddetta pasta e friggetele con olio fino, gettandole in padella ad una ad una.

Si possono anche trinciare sottilmente le foglie di boraggine invece di friggerle intere. In tal caso si gettano così trinciate nella pasta e si rimescola bene il tutto, il quale poi si frigge mettendolo in padella a cucchiariate mentre l'olio è bollente. In un modo o nell'altro che facciate queste frittelle, le farete ben rosolare; indi colla mestola bucherata le ritirerete dalla padella, facendo loro sgocciolare l'olio, e le metterete per qualche minuto sur un foglio di carta sugante a fine di far loro abbandonare ancor meglio l'olio di cui saranno imbevute.

321. Frittelle di mele. Mondate alcune belle mele; togliete loro il torso coi semi servendovi all'uopo di un apposito cannello di latta col quale le trapasserete forandole dalla parte del gambo sino alla parte opposta; tagliatele poscia a fette trasversali della grossezza di mezzo centimetro, per modo da risultarne come altrettante ^[140] ciambelle (*canestrelletti*); immergerete queste in una

pastina alquanto densa (la quale comporrete con farina stemperata in metà vino e metà acqua), e friggerete come sopra. Nel servirle le spolverizzerete con zucchero.

Se prima di avvolgerle nella pastina, lascerete per alcune ore le mele già affettate in un recipiente di terra verniciato immerse nel rhum, le vostre frittelle riesciranno più squisite.

322. Frittelle di pere. Mondatele, tagliatele a fette, e procedete in tutto come per le frittelle di mele (n. 321).

323. Frittelle di zibibbo. Togliete al zibibbo il raspo (*rap-pusso*), lavatelo, fatelo sgocciolare e mettetelo in una pastina composta come abbiám detto al num. 321, alla quale, se vi piace, potrete aggiungere qualche rosso d'uovo. Mescolate bene il tutto, e friggetelo versandolo a cucchiaiate nella padella mentre l'olio sarà bollente. Si servono queste frittelle spolverizzandole di zucchero.

324. Frittelle di farina di castagne. Si fanno col zibibbo come quelle sopra descritte, eccettuato che la pastina si compone con farina di castagne bene stemperata in acqua pura con porzionata dose di sale. Dopo fritte, si spolverizzano col zucchero e si servono calde.

325. Galletti (*cuculli*) di farina di ceci. Stemperate mezzo chilogramma di farina di ceci in tant'acqua quanta ne occorre per formare un intriso alquanto denso; unitevi un pezzo di lievito (*crescente*) della grossezza d'una noce, e lasciatela riposare per una

notte. Indi rimescolate assai bene con un mestolo, aggiungendovi un po' di sale, e, se vi piace, anche un po' di maggiorana tritata, e friggete questa pasta ad olio bollente gettandola in padella a cucchiaiate. Si servono calde spolverizzate di sale.

[141]

326. Galletti (*cuculli*) di patate. Lessate dapprima un chilogramma di patate, e quando sono ben cotte, pelatele e pestatele fortemente a poco per volta nel mortaio con un pezzo di burro finchè diventino bianche e facciano fila; aggiungendovi allora quattro rossi d'uova, e un poco di maggiorana ed alquanti pinocchi pure ben pestati, rimestate assai bene il tutto, e prendendolo a cucchiaiate formatene tante pallottole che bagnerete nella chiara d'uovo sbattuta, indi avvolgerete nel pan grattato e friggerete ad olio bollente.

327. Frittelle dolci con patate. Fate ben lessare un chilogramma di patate grosse, indi pelatele e pestatele a poco a poco nel mortaio, sintanto che diventano una pasta bianca come il latte che faccia fila; aggiungerete 250 grammi di burro, 250 grammi di zucchero in polvere, dieci tuorli d'uova, un po' d'acqua di fior d'arancio o del rhum, e tre piccole prese di cannella in polvere; rimestate bene il tutto, e pestatelo di nuovo finchè sia bene unito ed abbia preso l'aspetto di una manteca, mettetevi finalmente un po' di cedro candito tagliato a pezzetti, rimestate ancora, e servitevi di questa pasta per farne tante pallottole della grossezza circa di una noce, che bagnerete nella chiara di uovo

sbattuta, indi avvolgerete in pan grattato e friggerete nell'olio assai bollente. Si servono calde spolverizzate di zucchero.

328. Frittelle di riso. Cuocete del riso nell'acqua con poco sale, facendolo ben rigonfiare; indi ritiratelo dal fuoco, fatelo sgocciolare ed unitevi due o tre rossi d'uova, secondo la quantità del riso, qualche pugillo di farina, zucchero e scorza di limone grattata, rimestando bene il tutto finchè sia assimilato. Formate con questa specie di pasta tante polpettine allungate [142] o schiacciate a vostro piacere, bagnatele nella chiara d'uovo sbattuta, indi avvolgetele in pan grattato e friggetele in padella nell'olio assai bollente. Quando avranno preso un bel colore dorato, ritiratele colla mestola bucherata, spolverizzatele con zucchero e servitele calde.

329. Altre frittelle di riso. Fate cuocere mezzo chilogramma di riso nel latte, con poco sale ed un pezzo di burro: quando sia ben cotto, ritiratelo o fategli sgocciolare il liquido che può non avere incorporato: fatelo indi raffreddare, unitevi un poco di farina, un po' di vin bianco, 50 grammi di mandorle dolci sbucciate e ben pestate, due rossi d'uovo, e rimescolate il tutto, aggiungendo altra farina se occorre affinchè ne risulti una pasta alquanto densa. Ciò fatto, quando l'olio nella padella frigge forte, gettatevi questo composto a proporzioni eguale della grossezza di una grossa noce, servendovi all'uopo di un cucchiaino e del dito, e quando queste frittelle avranno preso un bel color dorato,

spolverizzatele con zucchero e servitele calde.

Potrete anche della suddetta pasta formare tante pallottole, e queste bagnarle nella chiara d'uovo, indi avvolgerle nel pan grattato e friggerle come le precedenti.

330. Frittelle di semolino. Mettete al fuoco in una casseruola un litro di buon latte con sei cucchiainate di zucchero ed un pugillo di sale, e quando bolle gettatevi 160 grammi di semolino per farvelo cuocere fino ad ottenere un'assai densa polentina, avvertendo di rimestarla continuamente affinchè non si attacchi al fondo. Ritiratela poscia dal fuoco; lasciatela alquanto raffreddare, ed aggiungetevi sei rossi d'uova con due chiare bene sbattute a parte, del cedro candito trinciato a pezzetti, e 25 grammi di uva sultanina, mescolando e sbattendo bene ^[143] il tutto con un mestolo finchè le uova si saranno bene incorporate coll'impasto. Formatene allora tante pallottole o porzioni, e friggetele e servitele come sopra.

Invece del cedro candito, si può adoperare scorza di limone grattata.

331. Frittelle di crema. Stemperate un ettogramma di farina entro un litro di latte fresco, unitevi un ettogramma di zucchero in polvere, quattro uova sbattute, la raschiatura d'una scorza di limone e un po' di cannella, rimescolate e sbattete assai bene il tutto, e ponetelo sul fuoco, dove lo lascierete cuocere per un'ora circa, avvertendo di rimestare continuamente. Ciò fatto, versate

questo composto in un gran piatto che avrete prima unto con qualche goccia d'olio e lasciatelo raffreddare. Allora tagliatelo a piccoli dadi o a mostacciuoli, i quali, passati prima in chiara d'uovo sbattuta, e poscia nel pan grattato, farete friggere in una padella con olio vergine, cioè, che non abbia servito ad altre fritture. Spolverizzate con zucchero e servite.

332. Frittelle di spinaci alla crema. Cuocete gli spinaci in una pentola senz'acqua, poichè ne fanno da se stessi; indi spremeteli bene, trinciateli e poneteli in una casseruola con un pezzo di burro, un poco di maggiorana, spezie, zucchero e raschiatura di scorza di limone, mescolate bene con un mestolo, aggiungete un bicchiere di fior di latte o panna, e ponete al fuoco la casseruola; lasciate poi raffreddare, aggiungete due uova sbattute, che farete pure incorporare con tutto il resto, e formate di questo composto tante pallottole, le quali immergerete nella chiara di uovo sbattuta, indi avvolgerete nel pan grattato, e in ultimo friggerete in padella con olio bollente.

[144]

333. Frittelle con salsiccia. Prendete alquanta pasta lievitata da fornaio, e precisamente di quella che serve a fare il pane: impastatela assai bene sopra la madia con un pezzo di burro, finchè questo siasi incorporato uniformemente in tutta la massa della pasta; allora distendetela col matterello sino alla grossezza d'uno scudo o poco più, tagliatene tanti pezzi eguali di forma tonda,

servendovi all'uopo dell'orlo d'una tazza rovesciata che premerete sulla pasta facendovela girare un poco. Fatto ciò, mettete nel mezzo di uno di questi dischi di pasta una porzione di salsiccia: bagnatene indi con chiara d'uovo il contorno, sovrapponetevi un altro disco in modo di far combaciare esattamente gli orli di entrambi fra loro, e comprimeteli colle dita onde chiudere bene il ripieno. Continuate la stessa operazione finchè avrete pasta, e friggete questa sorta di piccole focaccine con olio bollente, avvertendo di rivoltarle quando abbiano preso colore di sotto. Spargetevi del sale e servitele calde.

334. Frittelle ripiene di carne. Quando si abbia della carne già cotta, avanzata da tavola, sia lessa od arrostita, si mette sul tagliere insieme ad una midolla di pane inzuppata nel brodo o nel latte, un poco di cipolla, prezzemolo e maggiorana: si tritola colla mezzaluna il più che si può sottilmente, e messo il tutto in un recipiente, vi si aggiunge due o più uova (secondo la quantità del battuto), del buon formaggio parmigiano grattato, sale in proporzione e noce moscata pure grattugiata. Preparato così il ripieno, si prende della pasta da fornaio e se ne fanno tante piccole focaccine com'è descritto al num. 333, servendovi del battuto suddetto in luogo della salsiccia.

[145]

335. Frittelle di baccalà. Prendete del baccalà già ammolato, toglietene tutta la polpa (schivando con attenzione le lisce) e mettetela sminuzzata in una pastina composta come è indicato

al num. 320, mescolate bene il tutto, e friggetelo gettandolo a cucchiariate in padella mentre l'olio sarà bollente. Quando queste frittelle avranno preso un bel color bianco, estraetele colla mestola bucherata, fatele sgocciolare e ponetele per alcun poco sulla carta sugante affinchè diano bene l'olio. Spolverizzatele di sale e servitele calde.

336. Frittelle di stoccofisso. Fatele come le precedenti, sostituendo lo stoccofisso al baccalà.

337. Frittelle di bianchetti. Prendete la quantità di bianchetti che vi abbisogna, gettateli nella pastina preparata come al num. 320, mescolate bene, ed a cucchiariate friggetele in padella ad olio bollente.

338. Altre frittelle di bianchetti. Sbattete quattro uova aggiungendovi il sale necessario, un po' d'aglio e prezzemolo tritati: unitevi i bianchetti, rimescolate bene, e friggetele a cucchiariate come sopra.

UMIDI DI GRASSO.

339. Lingua all'olive. Lessate sino a mezza cottura una lingua di vitello, spellatela e mettetela in una casseruola nella quale avrete pronto un soffritto di cipolla, sedano, prezzemolo e una

carota (il tutto ben tritato) con burro e sale necessario; fate rosolare un poco la lingua in questo soffritto, rivoltandola di quando in quando, indi versatevi qualche mestolata di brodo bollente, ^[146] aggiungetevi quattro olive grosse trinciate, la polpa d'altre quattro pestate nel mortaio e sei intiere, e coprite la casseruola lasciando finir di cuocere con fuoco sotto e sopra.

340. Lingua fra due fuochi. Prendete una lingua di manzo o di vitella, fatela lessare e spellatela come è detto sopra; indi praticatevi diversi buchi colla punta di un coltello, ed in ognuno di essi infilate un pezzetto di prosciutto grasso e magro. Distendete sul fondo di una casseruola alquante fette di prosciutto, assai magro, sopra a queste una fetta di carne magra di manzo tagliata sottilmente, spargetevi sopra della cipolla, prezzemolo e basilico tritati, alcuni funghetti (num. 5) o tartufi, una foglia d'alloro, pepe, sale e un pezzo di burro. Adagiate su tutto questo la lingua già lessata e lardellata come abbiám detto, copritela con altra fetta sottilissima di carne di manzo e altre fette di prosciutto; versatevi sopra finalmente qualche mestolata di brodo, e mettete la casseruola ad un fuoco lento coprendola con un testo di ferro, sul quale pure collocherete alcuni tizzi di carbone accesi. Così disposto il tutto, fate cuocere lentamente per tre o quattro ore lasciando consumar l'umido: dopo di che, accomodato il tutto sur un piatto, servirete in tavola con una salsa piccante a piacere in un recipiente a parte.

341. Zampetti. Prendete zampetti di vitello o di maiale, e dopo averli ben puliti, fateli sgocciolare, disossateli e metteteli in una casseruola con burro, cipollette, prezzemolo, sale, pepe ed un poco di brodo. Fateli cuocere finchè l'umido siasi alquanto ridotto, aggiungete sugo di carne (num. 26), ed in mancanza di questo, semplice sugo di pomodoro, ed al momento di ritirare la casseruola dal fuoco unitevi due rossi d'uova sbattuti, formaggio parmigiano grattato e un poco di cannella, rimescolando bene il tutto, che servirete tosto assai caldo.

[147]

342. Testa. Prendete della testa di vitella ben pulita, fatela lessare, disossatela e cucinatela in tutto come gli zampetti (num. 341).

343. Animelle con piselli. Fate rosolare un pezzetto di burro in casseruola, mettetevi poscia le animelle intiere mondate della loro pellicola, un po' di cipolla e prezzemolo trinciati, e lasciate rosolare il tutto per alcuni minuti. Finalmente aggiungete i piselli freschi che avrete prima fatti lessare alquanto, ed un poco di sugo (num. 26), e lasciate cuocere per altri venti minuti, rimessando di quando in quando affinchè i piselli non si attacchino al fondo della casseruola.

344. Animelle alla casalinga. Scottate con acqua bollente le animelle, onde meglio toglier loro la pellicola che le ricopre, e mettete a cuocere in casseruola con un bicchier di vino bianco, sedano, cipolletta, prezzemolo e carota, il tutto ben trinciato.

Quando le animelle saranno cotte, ritiratele mettendole in un piatto in disparte: passate indi per istaccio l'intingolo, rimettetelo nella casseruola, aggiungetevi un po' d'agro di limone, un pezzo di burro ed un pugillo di farina, e fatelo concentrare alquanto sul fuoco, rimestando continuamente, finchè abbia preso la consistenza d'una densa crema. Allora versate questa salsa sulle animelle che avrete intanto mantenute calde, e servitele in tavola.

345. Animelle alla carta. Dopo scottate le animelle in acqua bollente e mondate dalla pellicola, tagliatele a pezzi alquanto grossi e metteteli in un recipiente di terra con olio, prosciutto tagliato a pezzetti, prezzemolo e cipollette e carota trinciati sottilmente, qualche fungo rinvenuto in acqua tiepida, sale e pepe, lasciando ^[148] tutto in infusione per alcune ore. Preparate poi tante cassette di grossa carta quanti sono i pezzi delle animelle, mettete dentro ognuna di queste cassette un pezzo d'animella con porzione della concia sopra descritta, indi disponete dette cassette così accomodate sopra una graticola, e fate cuocere a fuoco di brace, ponendo attenzione a che la carta non abbruci. Cotte che siano le animelle, spremetevi sopra un poco di agro di limone, e servitele sur un piatto nelle loro cassette.

346. Fegato al burro. Prendete del fegato di vitella, tagliatelo a fette sottili, e mettetelo in casseruola con burro, sale necessario, e prezzemolo tritato, facendolo cuocere finchè prenda il color bianco. Avvertite però di rivoltarlo qualche volta con un mestolo:

e soprattutto di non farlo cuocere di troppo onde non indurisca. Servitelo con limone strizzato.

347. Fegato all'olio. Tagliate il fegato a fette sottili, e cuocetelo in casseruola con solo olio e sale, avvertendo di ritirarlo appena imbianchito.

Si serve anch'esso con limone strizzato.

348. Fegato all'agliata. Pestate nel mortaio un po' di milza di vitella o di manzo scottata prima nell'acqua bollente, qualche spicchio d'aglio e mollica di pane inzuppata nell'aceto; quando avrete ben pestato il tutto, stemperatelo con altro aceto e serbatelo in disparte. Intanto avrete messo a cuocere in casseruola con olio e sale il fegato, sia di manzo o di vitella, tagliato a fette; quando dunque manchi poco ad esser cotto, ammucciatelo da una parte della casseruola, e versate dall'altra l'agliata preparata come abbiám detto. Lasciatela cuocere così per alcuni minuti, indi mescolate col fegato, e dopo ^[149] una breve cottura versate il tutto in un piatto e servitelo caldo.

349. Fegato in istufato. Prendete fegato di manzo o di vitella, o di maiale, pulitelo bene, tagliatelo a fette e cuocetelo in un soffritto di cipolla con olio e sale, aggiungendo un pugillo di farina stemperata in un mezzo bicchiere di vino. Quando cotto, servitelo col suo intingolo.

350. Fegatelli o fegato fasciato. Tagliate il fegato a fette (quello di maiale si preferisce per questa ricetta), unite ad ogni

fetta un pezzetto di lardo, pepe, sale e poco finocchio, indi avvolgetele ognuna in reticella di maiale, formandone come altrettante polpettine, le quali infilzerete in stecchi ponendo fra l'una e l'altra una foglia d'alloro, e finalmente metterete a cuocere in un tegame o teglia con olio, sale e un poco di vino.

351. Polpette di fegato. Tritate sottilmente sul tagliere il fegato unitamente ad un poco di lardo e mollica di pane inzuppata nel brodo; mescolate a questo battuto un pugno di formaggio parmigiano grattato, pepe, sale, spezie e due rossi d'uova sbattuti, rimestando bene il tutto. Indi formatene delle grosse pallottole, che involgerete in rete di maiale, infilzerete con stecchi, e farete cuocere come i fegatelli (numero 350).

352. Coratella al burro. Prendete una coratella d'agnello o di capretto, tagliatela a piccoli pezzetti e mettetela a cuocere in padella con un pezzo di burro e sale necessario, rivoltandola di sovente con un mestolo, finchè abbia rosolato.

353. Coratella alla borghese. Tagliate la coratella a pezzetti, come abbiám detto sopra, infarinateli e metteteli a cuocere [150] in un tegame dove avrete preparato un soffritto d'olio, cipolla trinciata e prezzemolo. Quando avrà rosolato un poco, aggiungete qualche cucchiata di brodo, indi lasciate cuocere per alcuni altri minuti, e finalmente versatevi sopra due rossi d'uova sbattuti insieme con mezzo bicchier di latte: rimestando prestamente, pochi istanti appresso ritirate dal fuoco la casseruola, strizzatevi

dentro un poco di limone e servitela in tavola in un piatto.

354. Trippa. Prendete della trippa di manzo giovane, procurando che sia di quella parte così detta *centopelle*, tagliatela a sottilissime liste, fate quindi rosolare in casseruola con burro e grascia, una cipolla, del sedano, prezzemolo, carota o pochi funghi secchi rinvenuti prima nell'acqua tiepida, il tutto ben tritato. Quando questo soffritto avrà rosolato alquanto, gettatevi la trippa con alcuni pinocchi pestati; sale necessario e sugo (n. 26) già preparato, lasciando indi cuocere lentamente almeno per un'ora. Quando sarà pronta, spargetevi sopra del buon formaggio parmigiano grattato, rimestate ancora e servitela in tavola.

355. Stufato di castrato. Prendete un chilogr. di carne di castrato, tagliatela a pezzetti e mettetela a cuocere in una casseruola, dove avrete preparato un soffritto con 75 grammi di burro, un po' di grascia, e rosmarino ed aglio pestati prima nel mortaio. Salate convenientemente, e rosolata che sia la carne, versatevi mezzo bicchiere di vino, poscia quando la carne sarà a mezza cottura aggiungete dei pomodoro già spezzati e mondati della loro buccia e dei semi, e lasciate finir di cuocere, rimestando di quando in quando con mestolo.

[151]

356. Stufato con patate. Cominciate dal far cuocere alcuni pomodoro in una casseruola con olio, sale, sedano, prezzemolo, rosmarino e aglio, il tutto minutamente tritato, ad eccezione dei pomodoro i quali avrete soltanto spezzati in mezzo. Cotto il tutto

per circa mezz'ora, passatelo per istaccio, comprimendo col mestolo, e mettete in disparte questa salsa per servirvene come appresso.

D'altra parte fate un soffritto con 150 grammi di burro ed aglio e rosmarino già pestati nel mortaio, mettete in questo soffritto un chilogr. di carne di castrato o di manzo, tagliata a pezzetti con sale necessario, fatela rosolare, indi versatevi mezzo bicchiere di vino bianco, e quando la carne sarà a mezza cottura, aggiungetevi un chilogr. di patate mondate, le quali, se saranno piccole, avrete lasciate intiere, se grosse, avrete tagliate in due o più pezzi; aggiungete finalmente la salsa dei pomodoro preparata come sopra, lasciate finir di cuocere, e servite in un piatto.

357. Granelli. Prendete granelli di montone o di vitello, scottateli in acqua bollente, tagliateli a fette non troppo sottili, e fateli cuocere alla stessa maniera delle animelle (numeri 343 e 344).

358. Vitella con piselli. Fate rosolare in casseruola con burro e sale, un chilogr. di magro di vitella, e quando abbia preso bel colore versatevi qualche cucchiata di brodo bollente, un pugillo di farina stemperata prima in altro poco di brodo, e pomodoro mondati della buccia e dei semi, ovvero sugo di pomodoro (num. 23). Fate così cuocere per un'altra mezz'ora, indi mettetevi tre ettogr. di piselli freschi sgranati e lasciate finir di cuocere.

[152]

359. Altra maniera per fare la vitella con piselli. Tagliate

la carne di vitella a sottilissime fette, e mettetela a cuocere in casseruola con solo burro e sale necessario. Quando avrà così rosolato alquanto, aggiungetevi i piselli freschi sgranati, e fateli cuocere insieme alla vitella, bagnandoli con un poco di brodo ove occorra.

360. Vitella in fricasea. Fate un soffritto di burro e cipolla trinciata; mettetevi la carne di vitella tagliata a pezzetti, salando convenientemente, ed allorchè questa sia rosolata abbastanza, bagnatela con brodo bollente, od acqua; indi lasciate finir di cuocere a fuoco lento dopo di che versatevi due o tre rossi d'uova sbattuti con un poco di prezzemolo trinciato sottilmente ed agro di limone, avvertendo di rimescolare prestamente con un mestolo, e ritirare subito dal fuoco la casseruola onde l'uovo si condensi senza però rapprendersi. Versate allora in un piatto e servite in tavola.

361. Agnello in fricasea. Prendete un bel quarto di agnello, tagliatelo a pezzi non troppo grossi, e fatelo cuocere in tutto come abbiain detto per la vitella (num. 360).

362. Costolette di vitella infarcite. Operate in tutto come è detto al num. 275; se non che invece di friggere le costolette in padella con olio, le metterete in una teglia o tegame con burro, lasciandole ben rosolare da una parte e dall'altra, bagnandole poscia con sugo di carne (num. 26), che lascierete lentamente prosciugare.

Quando vi siano dei piselli freschi, vi si possono aggiungere insieme al sugo suddetto e lasciarli cuocere colle costolette.

[153]

363. Costolette di vitella al sedano. Prendete delle costolette di vitella come è detto al num. 273, immergetele in un uovo sbattuto con sale, e mettete in padella con burro, alquanto sedano tagliato a listerelle, un po' di cipolla trinciata, un poco di carota ugualmente trinciata, avvertendo di non mettere le costolette se non quando il burro sia ben liquefatto e ben bollente, e il rimanente, cioè sedano, cipolla, carota, dopo che l'uovo di cui sono avviluppate le costolette da ambe le parti, [*riga mancante nell'originale*] indi passate il tutto in una casseruola, aggiungendovi del sugo (num. 26), e fate finir di cuocere lentamente con fuoco sotto e sopra.

364. Costolette di carne battuta. Prendete 4 ettogr. di magro di vitella ed altrettanto di magro di maiale; tagliuzzate minutamente il tutto, e pestatelo indi a poco per volta nel mortaio in modo da ridurlo come una pasta. Fate poscia rosolare in casseruola con un ettogr. di burro, poca cipolla, sedano, prezzemolo e alcuni funghi secchi rinvenuti nell'acqua calda; unitevi il suddetto battuto di carne con sale necessario, e mescolate bene il tutto con un mestolo, lasciando cuocere per pochi minuti. Ritirate allora dal fuoco la casseruola, prendete questa specie di ripieno a cucchiariate, e fatene altrettante grosse pallottole, le quali indi ad una per volta comprimerete col palmo delle mani in guisa

da formarne come tante piccole focacce, che delicatamente bagnerete nella chiara d'uovo sbattuta indi avvolgerete in pan grattato, e poi adagierete sur una graticola molto fitta di fil di ferro onde farvele cuocere a fuoco di brace, colla avvertenza di rivoltarle con cura almeno due o tre volte. Quando saranno rosolate, accomodatele in un piatto con sugo di vitella (num. 27), spargetevi sopra alcuni tartufi sottilmente affettati, mettete il piatto stesso sopra un fuoco leggero, [154] onde far crogiolare il tutto per circa venti minuti, dopo di che servirete in tavola.

365. Costolette di castrato in casseruola. Trinciate della cipolla, prezzemolo e poca carota che metterete a soffriggere in casseruola con burro e sale; aggiungetevi poscia pomodoro mondati della buccia e dei semi, e funghi freschi tagliati a fette, o secchi rinvenuti nell'acqua calda; lasciate crogiolare il tutto per alcuni minuti, indi prendete le costolette, mettetele nella casseruola, e lasciatevele cuocere lentamente, avvertendo di bagnarle di quando in quando con un po' di vino bianco, od anche con semplice brodo.

366. Costolette d'agnello al burro. Immergete le costolette in un uovo sbattuto insieme con cipolla e prezzemolo minutamente tritati e sale; indi adagiatele in un tegame, o teglia in cui avrete prima fatto sciogliere un pezzo di burro; mettetevi sopra altro pezzetto di burro, coprite con un testo di ferro e lasciate cuocere per circa tre quarti d'ora con fuoco sotto e sopra.

367. Ragù di carne. Tritate un po' di cipolla, del sedano e poca carota, e fatene un soffritto in casseruola con burro. Quando questo avrà alquanto rosolato, unitevi la carne che avrete prescelta, sia di manzo o di vitello tagliata a tocchi. Lasciategli prendere il suo colore, aggiungete poscia il sugo di pomodoro o conserva disciolta in acqua calda, e alcuni funghi secchi che avrete prima fatti rinvenire, o freschi se ve ne sono, e lasciate finir di cuocere.

Se col sugo di questo ragù volete condire della pasta asciutta, avrete l'avvertenza, prima di mettere nella casseruola la carne, d'infarinarla un poco, e poscia, quando sarà rosolata, aggiungervi del brodo in quantità sufficiente poco prima di mettervi la conserva o sugo di pomodoro.

[155]

368. Filetto di bue ai pistacchi. Prendete mezzo chilogr. di carne di manzo nel filetto; tagliatela a fette sottili della larghezza di quattro dita circa, che batterete ben bene col mattarello, affine di farle divenir frolle; indi mettetele in un tegame con olio e sale, e dopo pochi minuti di cottura, spolverizzatele con poca farina; finalmente spargetevi sopra 25 grammi di pistacchi mondati e soppesti, bagnate con qualche cucchiata di brodo bollente e lasciate cuocere per altra mezz'ora.

369. Bifsteaks all'umido. Tagliate a guisa di costolette la carne di vitello e di manzo nel filetto; mettetele in casseruola con burro, cipolla e prezzemolo trinciati e il sale necessario; dopo

breve cottura aggiungetevi del sugo di pomodoro (num. 23), o conserva: lasciate cuocere, e servite con guarnizione di spinaci (num. 57), o di riso al sugo (num. 147).

370. Bifsteks in salsa. Tritate del prezzemolo insieme a uno o due spicchi d'aglio e due acciughe salate ben pulite: indi mettetelo tutto nel mortaio e pestatelo finchè sarà ridotto come una pasta; aggiungetevi allora 75 grammi di burro, e dopo aver bene mescolato il tutto passatelo per istaccio, comprimendolo con un mestolo. Strizzate sul piatto, in cui volete servire, un mezzo limone e stemperatevi questa salsa. Finalmente fate arrostitire sulla gratella le *bifsteks* di carne di vitella, accomodatele sulla salsa suddetta e servitele. Nell'inverno farete scaldare alquanto il piatto.

371. Salsiccia in salsa bianca. Mettete 4 ettogr. di buona salsiccia in una casseruola con qualche cucchiata di brodo, ed un poco di vino bianco, una presa di finocchio e poco formaggio parmigiano grattato: fate cuocere per circa venti minuti, e servite caldo. Avvertite ^[156] però di punzecchiare le salsiccie con una forchetta al momento di metterle nella casseruola, affinchè non iscoppino in forza del calore.

372. Carciofi ripieni in camicia. Mondate i carciofi, riempieteli e fasciateli all'istessa maniera indicata al num. 282, solo avvertendo di tagliar loro tutto il gambo; poneteli poscia così ammaniti in un tegame o teglia con alquanti pezzetti di burro, fateli

un poco rosolare, al fuoco sotto e sopra, e poscia lasciateli finir di cuocere bagnandoli di quando in quando con sugo di carne (num. 26 e 27) e ricoprendoli tosto col testo su cui avrete collocato il fuoco.

373. Carciofi ripieni in tegghia. Operate in tutto come sopra, se non che tralascierete di fasciare i carciofi col secondo battuto (num. 282).

374. Pollo in umido. Ponete a soffriggere in una casseruola, con un pezzo di burro, mezza cipolletta, trinciata, un po' di sedano, prezzemolo ed una carota, mettetevi indi il pollo, dopo averlo pulito dalle interiora e lavato; salatelo convenientemente, e lasciatelo rosolare da tutte le parti, rivoltando di mano in mano. Versatevi allora un poco di brodo bollente con alcuni funghi freschi, o secchi e rinvenuti nello stesso brodo, e quando il pollo sia a mezza cottura aggiungete della conserva o sugo di pomodoro; lasciate concentrare l'intingolo, e servite caldo.

375. Pollo all'olive. Tritate mezza cipolla, del sedano, prezzemolo ed un poco di carota, e ponete questo battuto a rosolare in una casseruola con un pezzo di burro. Mettete indi in questo soffritto il vostro pollo, che avrete prima nettato dalle interiora e ben lavato: salatelo, fatelo rosolare da ogni parte, rivoltandolo quando occorre, e poscia bagnatelo con brodo bollente. ^[157] Allora aggiungetevi quattro olive trinciate, la polpa d'altre quattro

pestate nel mortaio, e sei od otto intiere, nonchè un poco di conserva o sugo di pomodoro; lasciate concentrare l'intingolo, e quando il pollo sia ben cotto servitelo in un piatto, versandovi sopra l'intingolo stesso.

376. Pollo in fricasea. Fate un soffritto con burro e cipolla trinciata, e quando questo abbia preso il colore dorato, mettetevi il pollo pulito e tagliato a tocchi, salando convenientemente; lasciatelo quindi rosolare, aggiungete poscia un poco di brodo bollente, e lasciate finir di cuocere. Allora ritirate dal fuoco la casseruola, versatevi dentro due rossi d'uova frullati insieme con agro di limone, un pugillo di farina e poco prezzemolo tritato, rimestate prestamente onde l'uovo non si rappigli, versate il tutto in un piatto, e servite tosto in tavola.

377. Fricasea di pollastri squisita. Tritate della cipolla e del prezzemolo e metteteli in casseruola a soffriggere con un pezzo di burro, indi mettetevi i petti e le creste di quattro pollastri, e quando il tutto avrà un poco rosolato unitevi 12 grammi di pinocchi abbrustoliti e pestati, bagnando in appresso con brodo bollente. Lasciate cuocere così per altri dieci minuti, e finalmente aggiungetevi 75 grammi di piselli freschi, che avrete prima fatti lessare un poco a parte, ed i fegati dei medesimi pollastri. Fate finir di cuocere il tutto, e quando siete per ritirare dal fuoco la casseruola, versatevi due rossi d'uova sbattuti insieme all'agro di mezzo limone, e rimescolate ben bene con mestolo.

Allora versate in un piatto e servite in tavola.

378. Pollastro alla crema. Fate rosolare bene, in una casseruola con burro, mezza cipolla trinciata sottilmente. Intanto avrete pulito e tagliato a pezzi il vostro pollastro; asciugate ^[158] dunque bene i detti pezzi con una salvietta, infarinateli e metteteli nella casseruola con sale necessario. Quando avranno preso un bel colore dorato, aggiungetevi del prezzemolo sottilmente tritato, e poscia versatevi sopra un buon bicchiere d'ottimo fior di latte, o panna; lasciate dare ancora due bollori, rimestando intanto con un mestolo, e finalmente versate in un piatto e servite caldo.

379. Pollastri all'arrabbiata. Pulite i vostri pollastri, tagliateli a pezzi ed asciugate questi ad uno ad uno con salvietta di bucato; indi metteteli in una casseruola con un pezzo di burro, poc'olio e cipolla trinciata, salando a dovere; lasciate così cuocere per circa un quarto d'ora, rimestando di quando in quando col mestolo, e poscia aggiungete dei pomodoro mondati della loro buccia e dei semi, e tagliati a piccoli pezzetti, prezzemolo tritato e poco pepe. Fate così cuocere il tutto lentamente per circa un'altra ora, finalmente servite in tavola.

380. Cappone ai tartufi. Mondate alquanti tartufi, scottateli in una casseruola con burro, sale e pepe, e riempitene il vostro cappone dopo averlo nettato delle interiora; ricucite poscia l'apertura, involtatelo in una carta, e mettetelo in luogo fresco ed

asciutto per due giorni o meno, secondo la stagione. Dopo ponetelo in una casseruola con burro, salatelo convenientemente e fatelo ben rosolare da ogni parte rivoltandolo quando occorra. Finalmente bagnatelo con poco brodo bollente, coprite la casseruola, e lasciatelo finir di cuocer lentamente.

381. Costolette di pollo in umido. Disossate un pollastro, meno le ali ed il collo, tagliatelo a pezzi rotondi, o come meglio potrete, e batteteli col mattarello. Fate quindi un soffritto con burro, cipolla e prezzemolo ben tritati ^[159] e sale: mettete in questo soffritto le ali, il collo e tutto il carcame del pollastro, e fatevelo rosolare alquanto, bagnando con qualche cucchiata di brodo per fare un poco di sugo. Dopo ciò, ritirate dalla casseruola il tutto, pestatelo assai bene nel mortaio e poscia passatelo per staccio.

Allora bagnate nella chiara d'uova le costolette già preparate colla carne del pollastro, passatele poi nel pan grattato, fatele rosolare in un tegame o teglia con burro, salandole a dovere, e versatevi sopra finalmente il suddetto sugo passato per istaccio. Lasciate così cuocere per altri dieci minuti, e servitele in tavola con guarnizione di tartufi (num. 37) o senza a vostro piacere.

382. Creste e fegati di pollo. Date mezza cottura in semplice acqua a 150 grammi di piselli freschi sgranati; indi fate loro sgocciolare l'acqua, metteteli in una casseruola con burro, sale, prezzemolo sottilmente tritato; aggiungete alcune creste, fegatini

e granelli di pollo e lasciate cuocere il tutto a lento fuoco, rimessando di sovente affinché i piselli non si attacchino al fondo, e bagnando con qualche cucchiata di brodo quando ve ne sia bisogno.

383. Piccioni con piselli. Fate rosolare i vostri piccioni in un soffritto di cipolla sottilmente trinciata e burro, salandoli a dovere, e poscia aggiungetevi dei piselli freschi sgranati, che avrete prima fatti lessare un poco a parte. Bagnate con brodo se occorre, e lasciate finir di cuocere.

384. Piccioni alla borghese. Prendete due piccoli piccioni, puliteli e metteteli in una casseruola con un pezzo di burro, due tartufi trinciati sottilmente, qualche fegatino di pollo, un'animella di vitella (scottata e tagliata a pezzetti), un mazzetto d'erbe aromatiche (*savoit*) e [160] sale. Fate rosolare alquanto: indi aggiungete un pugillo di farina, stemperata in poco brodo, mezzo bicchier di vino bianco e poco pepe, lasciate ridurre e condensare la salsa, e finalmente ritiratela dal fuoco, togliete il mazzetto d'erbe, e versate tutto il resto in un piatto onde servirlo in tavola. Vi si può in questo momento strizzare sopra mezzo limone.

385. Fagiano alla salsa. La carne del fagiano, come quella d'ogni altra selvaggina, non è veramente apprezzata dagli amatori, se non quando è sufficientemente frolla. Occorre perciò lasciare il fagiano colle sue penne per alquanti giorni, secondo la stagione, e consultando la temperatura: perocchè se da un lato la

giusta frollatura di questo volatile rende più saporita la sua carne, bisogna dall'altro convenire che il principio di putrefazione, che pure fa andare in solluchero alquanti ghiottoni, non va a genio di tutti, e noi crediamo che un fagiano sia del pari degnissimo di comparire ad una mensa, se non avremo aspettato che avesse il ventre completamente azzurrognolo e verde; ordinariamente dunque sono necessari dai 4 agli 8 giorni, acciò che il fagiano si renda convenientemente frollo.

Dopo spennato e sventrato il fagiano, si lardella con pezzetti di lardo, si unge con burro liquefatto e si spolverizza di sale: indi s'infilza allo spiedo, si fascia con una grossa carta bianca spalmata di burro, e si fa cuocere così lentamente, ponendo cura a che la carta non si abbruci. Quando sia quasi cotto, si toglie questa carta a fine di lasciar prendere un bel colore al fagiano, e si pone quindi in un piatto, guarnendolo con salmì (num. 398), o con salsa piccante a piacere, o con sugo di carne (numeri 26, 27 e 28) nel quale siansi fatte crogiolare alcune olive.

[161]

386. Pernici alla salsa. Si procede in tutto come per il fagiano (num. 385). È da notarsi che vi sono due specie distinte di pernici, le rosse, cioè, e le grigie; queste ultime sono stimate le migliori.

387. Pernici fra due fuochi. Lardellatele con pezzetti di lardo, spolverizzatele con sale e spezie, e fasciatele con fette sottili di carne di vitella e prosciutto, legando con refe: mettetele

così in una casseruola, ove già abbiate preparato un soffritto di cipolla trinciata e burro, fatele un poco rosolare da ogni parte rivoltandole di mano in mano, indi bagnatele con brodo bollente e vin bianco, e fatele cuocere lentamente ancora per circa due ore con fuoco sotto e sopra. Quando siano ben cotte, ritirate dal fuoco la casseruola, togliete alle pernici l'involuppo, e questo pestatelo assai bene in un mortaio, e passatelo poscia per istaccio, bagnando di quando in quando con qualche cucchiata di brodo, per modo da ottenerne come una salsa piuttosto liquida. Allora rimettete al fuoco le pernici in una casseruola con burro: aggiungetevi la suddetta salsa, nella quale avrete stemperato un poco di farina, e fate cuocere nuovamente con fuoco sotto e sopra, finchè la salsa siasi ristretta e condensata abbastanza. Finalmente spremetevi sopra dell'agro di limone, versate in un piatto e servite caldo.

388. Pernici in salmì. Fate arrostitire due pernici (V. num. 503-504); raffreddate che sieno, togliete loro la pelle, le ossa e la testa, e riponete queste cose in una casseruola con burro, una cipolla tritata, una carota, due spicchi di aglio, una foglia di lauro, poco pepe e poco sale: lasciate così soffriggere il tutto per alcuni minuti, indi versatevi sopra un bicchier di buon vino bianco e del sugo di carne (num. 26); aggiungete ^[162] un pugillo di farina ed alcuni tartufi tagliati sottilmente, e lasciate cuocere per circa tre quarti d'ora a lento fuoco. Allora colate la salsa così ottenuta,

pestate nel mortaio ciò che rimane in casseruola, indi passatelo per istaccio ed unite il sugo ricavato dalla salsa suddetta, la quale finalmente rimetterete nella casseruola insieme alla carne rimanente delle pernici, e lascierete crogiolare per circa un'altra mezz'ora. Dopo ciò strizzatevi il sugo di mezzo limone, rimescolate il tutto, versatelo in un piatto nel quale avrete disposto in giro dei crostini di pane fritti nel burro, e servite in tavola caldo.

389. Anitra all'olive. Ammanitela come abbiám detto per il pollo (num. 375).

390. Anitre selvatiche. Pulitele delle interiora, lavatele e mettetele in una casseruola con un battuto di cipolla e prosciutto ed un pezzo di burro; lasciatele così rosolare un poco, indi bagnatele con brodo bollente, e fatele cuocere lentamente con fuoco sotto e sopra. Quando sieno ben cotte, servitele in un piatto contornate di qualche ortaggio (per esempio broccoli) già lessato, strizzato e fatto crogiolare un poco nell'unto stesso delle anitre.

391. Beccaccie in salmì. Fate in tutto come le pernici (num. 388).

392. Quaglie alla salsa. Fatele arrostitire allo spiedo (V. n. 505), e poscia servitele guarnite con salmì (num. 398), o con qualche salsa piccante, o con sugo di carne (num. 26 a 28), nel quale siansi fatte crogiolare alcune olive.

393. Tordi alle olive. Fateli rosolare in casseruola con burro e sale sufficiente, e quando sono quasi cotti bagnateli con sugo

di carne (n. 26 a 28); aggiungetevi alcune olive intiere e la polpa di altre 4 o 6 pestate nel mortaio; lasciate crogiolare il tutto insieme per dieci minuti, e servite in tavola in un piatto.

[163]

394. Beccafichi al nido. Prendete delle cappelle di funghi rossi freschi, e così intiere adagiatele in un tegame colla loro parte concava volta in su, poscia in ognuna di esse mettete un beccafico, versatevi sopra dell'olio, salate quanto basta, e coprite il tegame stesso con un testo di ferro, sul quale collocherete dei carboni accesi. Fate cuocere così lentamente, e poscia servite.

395. Ortolani al nido. Procedete in tutto come per i beccafichi (n. 394).

396. Uccelletti in umido. Sventrate e lavate bene gli uccelletti che volete cuocere, indi metteteli in una casseruola con un pezzo di burro unitamente a poco magro di vitella tagliuzzato: salate, e fate rosolare per dieci o dodici minuti; poscia ritirate dal fuoco gli uccelletti, tagliate loro le teste e ponetele in un mortaio insieme col magro di vitella; pestate ben bene il tutto, e fatelo passare allo staccio comprimendolo col mestolo e bagnando col brodo in modo che il sugo così ottenuto rimanga non troppo denso; rimettete allora sul fuoco la casseruola cogli uccelletti, versatevi sopra il suddetto sugo, aggiungete qualche foglia di salvia e lasciate cuocere lentamente per un'altra mezz'ora o poco più. Serviteli finalmente in tavola ben caldi.

397. Uccelletti colla polenta. Fate rosolare in una casseruola con burro e sale necessario gli uccelletti prescelti, insieme con poca carne di vitella tagliata a pezzi. Intanto preparate una polenta come è indicato al num. 124, solo avvertendo che, quando è cotta, invece di condirla con burro e formaggio, la verserete in un piatto; e praticata prima una buca in mezzo alla polenta stessa, vi porrete entro i vostri uccelletti e la carne di vitella già cotti come è detto sopra, servendo tosto in tavola.

[164]

398. Salmi. Prendete le interiora di una beccaccia o di beccaccini cotti prima arrosto; aprite i ventricoli, e se contenessero ginepro o altra cosa non disgustosa, allora lasciatevela. Ponete poscia queste interiora in un mortaio insieme colle teste, uno o due spicchi d'aglio, poca cipolla, due grani di ginepro e due foglie di salvia: pestate ben bene il tutto, e passatelo per istaccio bagnando con poco brodo e comprimendo forte con un mestolo. Mettete il sugo così ottenuto in una casseruola con un pezzo di burro, spezie e mezzo bicchiere di vin bianco, e fatelo restringere al fuoco, aggiungendo per ultimo del pan grattato, e rimescolando onde quella specie di salsa, chiamata *salmi*, si leghi e si condensi meglio. Tagliate allora dei crostini di pane fresco, distendete sopra ad ognuno porzione di questo salmi, e contornate di tali crostini la beccaccia, o beccaccini, che avrete cotti di nuovo in umido con soffritto di cipolla e prosciutto, bagnando con vino bianco ed aggiungendo un pugillo di farina; servite il tutto ben

caldo.

Si fa nella stessa guisa il salmì di lepre, adoperando, in luogo di interiora, il sugo delle ossa della lepre pestate nel mortaio insieme a qualche pezzetto di carne dello stesso animale (Vedi n. 401).

399. Lepre a stufato. Mettete in una casseruola un bel pezzo di burro, una cipolla trinciata, due spicchi d'aglio pure trinciati, del rosmarino, del sedano, due cucchiaini d'olio e un poco di prosciutto tagliato a pezzetti, fate soffriggere il tutto per alcuni minuti, indi ponete nella stessa casseruola la vostra lepre, già spellata, sventrata e tagliata a pezzi, e fatevela rosolare col suddetto soffritto. Quando avrà così alquanto rosolato, bagnate a poco a poco con un bicchier di vin bianco e qualche mestolata di brodo, aggiungete del sugo di pomodoro o conserva, un ^[165] poco di spezie e funghi secchi rinvenuti nell'acqua calda, e lasciate finir di cuocere.

Col sugo di questo stufato si possono condire i taglierini.

400. Lepre in agro-dolce. Spellata e sventrata la lepre, tagliata a pezzi, lavatela con aceto, e mettetela a cuocere in un soffritto composto di burro, cipolla trinciata e prosciutto a pezzetti, salando convenientemente. Intanto mettete in un bicchiere tanto zucchero da riempirlo fino a metà, e poscia tanto aceto fino a tre quarti del bicchiere stemperando bene insieme; e quando la lepre avrà rosolato alquanto e sarà quasi cotta, versatevi sopra il detto

aceto inzuccherato, aggiungete mezza tavoletta di cioccolata grattata, ed un pugno fra pinocchi ed uva sultanina: rimescolate il tutto, lasciando cuocere per altri dieci minuti, e finalmente versate in un piatto per servire a tavola.

401. Lepre in salmì. Mettete ad arrostitore la lepre allo spiedo, salandola sufficientemente ed ungendola con olio, e quando sia a mezza cottura o poco più, ritiratela, disossatela, mettetene le ossa con alcuni pezzetti di carne in un mortaio, pestate assai bene e passate poscia questo battuto per istaccio, bagnando con qualche cucchiata di brodo. La carne rimanente della lepre, tagliata a pezzi, ponetela a finir di cuocere in soffritto di cipolla e prosciutto con burro, ed aggiungetevi per ultimo il suddetto sugo o salmì passato per istaccio, bagnando il tutto con un poco di buon vino. Rimescolate col mestolo, lasciate concentrare alquanto l'intingolo, e poscia servite in tavola.

402. Capriuolo. La carne del capriuolo è nericcia e di un sapore alquanto selvatico; ma è ottima a mangiarsi allorchè, prima di cuocerla, sia stata immersa per otto o dieci ore almeno ^[166] in una concia composta con due bicchieri di aceto, uno d'acqua, sale, pepe, cipolla trinciata, qualche spicchio d'aglio pestati, prezzemolo, rosmarino, lauro e chiodi di garofano. Tolta poscia la carne del capriuolo dalla suddetta concia, si asciuga con una salvietta, e si cuoce a stufato in agrodolce come la lepre (num. 399 e 400).

403. Costolette di capriuolo alla salsa. Fatele stare almeno dieci ore in una concia composta come abbiám detto sopra; poi rasciugatele ben bene con una salvietta e ponetele in padella sopra un buon fuoco con burro ed olio a vostro piacere. Fate loro prendere un bel colore da ambe le parti, rivoltandole più volte, e servitele calde con una salsa piccante (num. 39 o 50).

404. Cervo e Daino. La carne di questi due quadrupedi selvatici si ammanisce come quella del capriuolo (num. 402 e 403), ma generalmente se ne fa pochissimo uso.

405. Cinghiale ai tartufi. Prendete un bel pezzo di carne di cinghiale, lavatela ben bene con aceto, asciugatela e mettetela a cuocere in una casseruola con soffritto di cipolla e prosciutto trinciati e burro, salando a sufficienza. Lasciate rosolare così la carne, rivoltandola più volte, e quando sia cotta disgrassate e versatevi sopra un intingolo di tartufi (num. 37) già preparato. Fate crogiolare il tutto per alcuni altri minuti, e servite caldo.

406. Coniglio in fricasea. Ponete un pezzo di burro in una casseruola, e quando sia liquefatto aggiungete un pugillo di farina; agitate con un mestolo, e lasciate prendere a questo unto un colore dorato. Allora mettete nella casseruola la carne del coniglio, che avrete pulita e fatta a tocchi, unitamente ad alcuni pezzetti di lardo e sale necessario. Lasciate così rosolare la [167] carne, indi bagnatela con poco brodo e vin bianco, aggiungete della cipolla trinciata, prezzemolo pure trinciato, alcuni funghi

secchi rinvenuti in acqua calda, e poco pepe. Mantenete sotto alla casseruola un fuoco gagliardo, affinchè quest'umido sia presto ridotto, e quando siete per ritirare dal fuoco, legate l'intingolo con due uova sbattute insieme al sugo di mezzo limone, mescolate bene il tutto, versate in un piatto e servite.

407. Coniglio alla salsa. Dopo spellato e sventrato il coniglio, tagliatelo a pezzi, fatelo rosolare in casseruola con un soffritto di cipolla trinciata, prosciutto tagliuzzato e burro, salando convenientemente, e poscia bagnatelo con brodo e vin bianco che lascerete prosciugare, facendo così finir di cuocere. Quando sarete per ritirare dal fuoco la casseruola, aggiungete un intingolo a vostro piacere già preparato (n. 35, o 36, o 37), rimescolate il tutto, versate in un piatto e servite caldo.

UMIDI DI MAGRO.

408. Storione alla salsa. Prendete una bella fetta di storione, tenetela per circa due ore in una concia composta di vin bianco, sale, pepe, spezie e sugo di limone, indi ritiratela da questa concia, steccatela con qualche foglia di rosmarino e pezzetti di aglio, spargetevi sopra del sale e del pepe, e mettetela ad arrostitire sulla gratella, bagnandola di quando in quando colla stessa concia, e spolverizzandola di pane grattato. Quando sia ben rosolata di

sopra e di sotto, ponetela in un piatto, versatevi sopra della salsa piccante (num. 39) e servite in tavola.

409. Tonno alla salsa. Fatelo come abbiamo detto per lo storione (num. 408).

[168]

410. Palamita alla salsa. Anche questa specie di pesce si fa come lo storione (n. 408).

411. Ombrina in umido. Fate un soffritto di cipolla con olio: mettetevi l'ombrina tagliata a fette, salatela quanto basta, e fatevela un poco rosolare, poscia bagnate con qualche cucchiata di acqua bollente e poco vin bianco, e lasciate cuocere per alcuni altri minuti. Dopo ciò accomodate il tutto in un piatto e servite in tavola così semplicemente o con salsa piccante (num. 39).

412. Nasello in umido. Preparatelo e servitelo come l'ombrina (num. 411).

413. Nasello con piselli. Fate rosolare in casseruola con olio e sale un grosso nasello tagliato in due o tre pezzi; quando avrà preso il suo colore, mettetevi un poco di cipolla e prezzemolo tritati che farete ancor essi rosolare, e poscia aggiungetevi tre etto grammi di piselli freschi, che avrete prima fatti lessare a parte fino a mezza cottura; bagnate allora con qualche cucchiata di acqua calda, in cui avrete fatto sciogliere un po' di conserva di pomodoro, e lasciate cuocere per altri venti minuti.

Si fanno allo stesso modo anche altri pesci.

414. Triglie al tegame. Pulite bene delle triglie, togliendo

loro le interiora, le branchie e le squame; lavatele, fatele sgocciolare e ponetele in un tegame nel quale avrete prima disfatte due o tre acciughe salate con sufficiente quantità d'olio (Ved. n. 49). Ponete così a cuocere lentamente le vostre triglie, e quando siano a mezza cottura spargetevi sopra del prezzemolo e pochissimo aglio minutamente tritati: indi lasciate finir di cuocere, e servite così semplicemente o con capperi all'aceto sparsivi sopra.

[169]

415. Triglie al pomodoro. Pulite le triglie come è detto sopra, ed accomodatele in un tegame in cui sia preparato un soffritto di aglio trinciato ed olio; spargetevi sopra poco finocchio, sale necessario e pepe, lasciate cuocere per pochi minuti, indi versatevi del sugo di pomodoro e fate finir di cuocere, rivoltando le triglie con precauzione onde non romperle. Per far meglio quest'operazione conviene ritirare il tegame dal fuoco, lasciare un poco raffreddare il pesce, e poi rivoltarlo; dopo di che si rimette al fuoco e si lascia compiere la cottura.

416. Triglie alla salsa. Pulite le triglie ed accomodatele in un tegame con poco olio e poco sale. Intanto tritate sul tagliere un poco di cipolla, del prezzemolo, alcuni finocchi, due acciughe salate (pulite e private della lisca) e pochi funghi secchi rinvenuti, e mettete questo battuto in una casseruola con olio; lasciate soffriggere un poco, poi aggiungete conserva di pomodoro disciolta in poc'acqua, e qualche cucchiata di vino bianco. Quando il

tutto avrà soffritto per circa un quarto d'ora, versatelo nel tegame dove avrete preparato le triglie, e fate cuocere tutto insieme per 12 o 15 minuti con fuoco sotto e sopra.

417. Triglie con capperi. Dopo pulite le triglie nel modo indicato al n. 414, adagiatele in un tegame nel quale vi sia prima versato un po' d'olio; salatele quanto basta, strizzatevi sopra del limone, spargetevi dei capperi e bagnate il tutto con qualche cucchiaiata di vino bianco. Fatele quindi cuocere lentamente rivoltandole con precauzione quando occorre, ed allorchè siano a giusto punto di cottura, servitele calde.

418. Sogliole al piatto. Scegliete un piatto che resista al fuoco, indi aggiungete del prezzemolo, cipolletta, pochi funghi secchi rinvenuti ^[170] (il tutto ben tritato), sale e pepe, e finalmente adagiatevi dentro la sogliola, rivoltandovela onde rimanga unta di sopra e di sotto. Così disposto il pesce, lasciate cuocere lentamente, con fuoco di brace, coprendo il piatto con altro piatto rovesciato, e quando il pesce sarà cotto strizzatevi un poco di limone, e servitelo caldo.

419. Pesce cappone alla salsa. Pulite i pesci capponi delle interiora e mettetene da parte i fegati, dei quali vi servirete come sarà indicato in appresso. Fateli quindi arrostiti sulla gratella, e accomodatevi in un piatto. Intanto fate soffriggere a parte i fegati con un pezzo di burro in una piccola casseruola, aggiungetevi un pugillo di farina e bagnateli con un poco d'acqua calda, o

brodo di pesce se n'avete, salate quanto basta, spolverizzate con poco pepe, e per ultimo aggiungetevi alcuni capperi ed un'acciuga disfatta con olio caldo. Mescolate bene il tutto, procurando di discioglierne i fegati, ed ottenuta così una salsa alquanto densa, versatela sui pesci arrostiti già preparati nel piatto, e servite.

420. Acciughe fresche al tegame. Mettete dell'olio in un tegame con due spicchi di aglio trinciati, fate soffriggere un poco, indi accomodatevi le acciughe già pulite e prive della testa, e spargetevi sopra un poco di finocchio e sale necessario. Lasciate così cuocere lentamente per 10 o 12 minuti, poscia ritirate dal fuoco il tegame, lasciate un poco raffreddare le acciughe e poi rivoltatele ad una ad una senza romperle. Ciò fatto, rimettete il tegame sul fuoco, lasciate soffriggere per altri dieci minuti, e servite in tavola.

421. Sardelle al tegame. Procedete in tutto come per le acciughe (num. 420).

[171]

422. Pesci diversi in umido. I muggini, i naselli, le occhiaie, le seppie, gli sgombri, i sugherelli, gli sparlotti, i gattucci, il nocciolo, la tonnellata, il pesce spada ed altri, si possono cuocere in umido, dopo averli puliti e sventrati secondo la loro specie, procedendo nel seguente modo.

Tritate sul tagliere del sedano, del prezzemolo, poca carota, uno spicchio d'aglio e poca cipolla, e ponete il tutto in una cas-

seruola con olio e sale sufficiente; aggiungetevi due acciughe salate prive della loro lisca, lavate e disfatte in poco olio caldo; pestate poscia nel mortaio alcuni pinocchi, pochi capperi e qualche fungo secco e rinvenuto, sciogliete questo battuto con un po' d'acqua calda e gettatelo nella casseruola insieme con un pugillo di farina e poco pepe. Lasciate così soffriggere il tutto per alcuni minuti; adagiatevi finalmente il pesce prescelto, che avrete già sventrato e lavato, e fate cuocere per il tempo necessario, avendo riguardo alla qualità e grossezza del pesce stesso.

423. Pesce in tocchetto (*burrida*). Questa maniera di cucinare il pesce in umido è la più in uso presso i Genovesi, ma differisce di poco dalla precedente ricetta (n. 422). Mettete dunque a soffriggere in una casseruola, con olio e sale, una cipolla, uno spicchio d'aglio, un po' di carota, del sedano e del prezzemolo, il tutto ben tritato, e aggiungetevi un'acciuga salata, che avrete lavata, privata della lisca e disfatta con un po' d'olio caldo. Mettete poscia nella stessa casseruola un chilogr. di pesce da voi prescelto, pulito e tagliato a tocchi, e dopo cinque minuti di cottura unitevi 25 grammi di funghi secchi rinvenuti in acqua calda e tritati minutamente, alcuni pomodoro spezzati, o conserva di sciolta, un pugillo di farina, e poc'acqua. Lasciate finire di cuocere il tutto, e servite in tavola.

[172]

Si può rendere più saporita questa vivanda, aggiungendo al

soffritto suddetto alcuni sugherelli (*sot*) lessati da prima, poi passati allo staccio.

Le anguille, i boldrò, i gronghi, il nocciolo, il pesce prete, i polpi, le seppie, le scorpene, le tremole, sono i pesci che più generalmente si fanno in tocchetto.

424. Pesce al cartoccio. Preparate delle cassette di grossa carta bianca adattata alla grossezza del pesce prescelto; poscia pulite il pesce sventrandolo e togliendogli le branchie e le squame, lavatelo, rasciugatelo e ponetelo nelle suddette cassette; versatevi sopra dell'olio, spremeteci del sugo di limone, e spargetevi sale in proporzione, osservando che le cassette di carta rimangano intieramente unte sul fondo. Mettete allora queste cassette sur una graticola sopra un lento fuoco di brace, e lasciate così cuocere il vostro pesce rivoltandolo quando sia cotto da una parte. Servitelo in un piatto entro le stesse cassette.

425. Seppie in zimino. Pulite assai bene un chilogr. di seppie (V. n. 310), tagliatele a liste ed a pezzetti, lavatele e fatele sgocciolare. Intanto preparate in una casseruola un soffritto d'olio con prezzemolo, sedano e cipolla, il tutto ben tritato; lasciatelo rosolare un poco, e poi aggiungetevi quattro o cinque mazzi di bietole, che avrete mondate delle loro costole, indi lavate, sgocciolate un poco e trinciate grossamente; coprite la casseruola e lasciate cuocere così per dieci minuti; allora unitevi le seppie già preparate, mettetevi il sale necessario e poco pepe, e dopo altri

dieci minuti, aggiungete del sugo di pomodoro o conserva disciolta in acqua calda, rimestando il tutto e lasciando cuocere ancora per circa tre quarti d'ora.

[173]

426. Altra maniera di fare le seppie in zimino. Fate rinvenire in acqua calda alcuni funghi secchi e poscia tritateli: pestate inoltre nel mortaio 25 grammi di pinocchi, aggiungetevi un cucchiaio di farina, un poco di acqua ed i funghi suddetti già tritati a parte, e rimescolate il tutto finchè la farina sia ben stemperata. Ammanite allora le seppie in zimino come sopra (num. 425), eccettuato che invece del sugo di pomodoro o conserva, vi verserete sopra questa concia così preparata, e lascierete finir di cuocere rimestando il tutto più volte, onde non si attacchi al fondo della casseruola.

427. Baccalà in agro-dolce. Tritate sul tagliere del rosmarino, due o tre spicchi d'aglio ed alcuni funghi secchi fatti prima rinvenire in acqua calda; mettete questo battuto in un tegame o teglia con olio e sale, lasciate soffriggere un poco il tutto, e poi unitevi il baccalà già ammollato e tagliato a pezzi non troppo grossi, che lascierete cuocere rivoltandoli più volte con diligenza. Sciogliete intanto un poco di conserva di pomodoro in mezzo bicchier d'aceto; sciogliete parimenti 50 grammi di zucchero in mezzo bicchier d'acqua e quando il baccalà sia cotto, versatevi sopra e l'uno e l'altro, aggiungendo 25 grammi di pinocchi interi

e 25 grammi di uva sultanina od uva passola, che spargerete sopra il baccalà; e dopo due altri bollori servite in tavola.

428. Baccalà di famiglia. Fate lessare fino a mezza cottura, con acqua e sale, un cavolfiore e quattro cavoli romani (*brocoli*): ritirateli poscia dal fuoco e tagliateli a pezzi; tagliate parimenti a tocchi un chilogr. di baccalà già ammollato, e mettete in un tegame il tutto alternando il cavolo col baccalà; versatevi sopra abbondante salsa piccante (n. 39), spargetevi anche ^[174] alcuni capperi e pinocchi, e finalmente coprite il tegame e rimettete a cuocere con fuoco sotto e sopra. Si può anche unirvi delle uova assodate tagliate a quarti.

429. Stoccofisso in tocchetto. Si fa nella stessa maniera descritta al num. 423, solo sostituendo al pesce dello stoccofisso bene ammollato e tagliato a pezzi, ed aggiungendo un poco di pepe e spezie. Taluni aggiungono anche melanzane, o patate, o funghi rossi, mondati e tagliati a pezzi; ma in questo caso si tralascino i funghi secchi ed i pinocchi.

Nello stoccofisso in tocchetto si possono unire anche delle trippette pure di stoccofisso (*beli*), ben lavate e spellate.

430. Stoccofisso alla marinaresca. Pulite sei acciughe salate, privatele della loro lisca, e disfatele con olio caldo in una casseruola, indi unitevi qualche spicchio d'aglio ben trinciato, e lasciate soffriggere per alcuni minuti. Aggiungete allora lo stoccofisso ben ammollato, e tagliato a pezzi, alcuni pinocchi, sale,

pepe, spezie e un poco di vino bianco, e lasciate cuocere lentamente, rimestando di quando in quando il tutto con un mestolo.

431. Stoccofisso in zimino. Fatelo come le seppie (n. 425), sostituendo a queste lo stoccofisso bene ammolato e tagliato a pezzetti dopo tolte le lisce.

432. Arselle a stufato. Tenete prima per alcune ore le arselles in un recipiente con acqua salata, lasciandole tranquille affinché si aprano da sè e rigettino la poca sabbia che possono contenere, indi ponetele in una casseruola nella quale abbiate preparato un soffritto con olio e qualche spicchio d'aglio e poco prezzemolo trinciati dapprima sottilmente; aggiungete poscia ^[175] le arselles, che avrete ritirate dall'acqua salata, e fatele sgocciolare un poco; e quando si siano tutte aperte, unitevi dei pomidoro rotti a pezzetti e un po' di pepe, rimestando di sovente e aggiungendo qualche cucchiata d'acqua calda se prosciugassero troppo.

Invece di mettere a cuocere le arselles colla loro conchiglia, si possono prima togliere ad una ad una dai loro gusci, massime se sono belle grosse, servendosi della punta d'un coltello, indi lavarle in acqua fresca, e metterle finalmente nella casseruola, avvertendo in questo caso di salarle convenientemente, perocchè non saranno altrimenti pregne d'acqua salata come nel caso precedente.

433. Arselle all'uovo. Preparate in una casseruola un soffritto con olio abbondante, cipolla e prezzemolo trinciati e poco

pepe: aggiungetevi le arselles colla loro conchiglia, dopo averle tenute per alcune ore in acqua salata e poi sgocciolate (V. n. 432), e finalmente, allorchè si saranno tutte aperte, ritiratele dal fuoco, versatevi tosto due o tre rossi d'uova sbattuti insieme all'agro di mezzo limone, rimestate bene e servite in tavola.

434. Datteri di mare a stufato. Toglieteli dai loro gusci, lavateli bene in acqua fresca, fateli sgocciolare e poneteli in una casseruola dove abbiate preparato un soffritto, con olio, aglio e prezzemolo pestati nel mortaio; aggiungete dei pomidoro rotti a pezzetti, sale necessario, poco pepe, e rimestate sovente finchè siano cotti. Allora versate il tutto in un piatto e servite in tavola.

435. Lumache in zimino. Scegliete lumache col panno (*paie*), ponetele al fuoco in casseruola con acqua bollente, e dopo breve cottura, ritiratele dall'acqua e con uno stecco estraetele ^[176] ad una ad una dal loro guscio. Tritate poscia uno spicchio d'aglio, mezza cipolla, un po' di rosmarino e prezzemolo, e fate soffriggere tutto questo per alcuni minuti in una casseruola con olio, indi ponetevi le vostre lumache con sale necessario e poco pepe, e dopo cinque minuti di cottura aggiungetevi dei funghi secchi, rinvenuti nell'acqua calda, lasciando indi cuocere il tutto lentamente per un'altr'ora, coll'avvertenza di rimestare di frequente.

Si possono cuocere alla stessa maniera le lumache col loro guscio, ma prima si devono egualmente far bollire alcuni minuti nell'acqua, che in questo caso avrete salata.

VIVANDE RIPIENE.

436. Vitella ripiena a pasticcio. Prendete del petto di vitella, poppa e animella pure di vitella (mezzo chilogr. fra tutto); fate rosolare con burro e sale in una casseruola, ed aggiungetevi poscia un poco di cipolla e prezzemolo ben tritati, lasciando cuocere indi per altri 15 o 20 minuti, coll'avvertenza di bagnare il tutto con qualche cucchiata di brodo quando ve ne sia bisogno. Ritirate poi dal fuoco la casseruola, rovesciatene il contenuto sul tagliere e tritatelo minutamente colla mezzaluna; indi aggiungetevi degli schienali già scottati in acqua bollente, e una mollica di pane inzuppata nel brodo, e pestate il tutto a poco a poco in un mortaio finchè divenga come una pasta: ponete allora questa in un recipiente, unitevi quattro rossi di uovo ed una chiara, 50 gr. di formaggio parmigiano grattato, un poco di spezie e poco sale, e rimescolate con un mestolo onde il tutto si assimili bene.

[177]

Prendete in appresso un chilogr. di vitella nel magro, tagliatela a fette larghe e sottili, spolverizzatele con un po' di sale, poscia, messe queste fette sul tagliere, battete con mattarello, e in seguito accomodatele in una casseruola con burro abbondante, sovrapponendole l'una all'altra, ed alternando ognuna di esse con uno

strato, del ripieno suddetto. Ciò fatto, bagnate l'ultimo strato superiore, che sarà formato di ripieno, con chiara d'uovo sbattuta, servendovi all'uopo delle barbe d'una penna.

Così disposto il tutto, ponete una casseruola sul fornello con poco fuoco sotto e molto sopra, e lasciate cuocere bagnando di tanto in tanto con qualche cucchiata di sugo (n. 26), e facendo molta attenzione a che questa sorte di pasticcio non si attacchi al fondo della casseruola. Cotto che sia, rovesciatelo in un piatto e servitelo in tavola.

437. Vitella ripiena arrosto. Con un chilogramma di magro di vitella formate una gran fetta dello spessore d'un dito che indi spolverizzerete di sale, e batterete bene con matterello onde spianarla il meglio possibile. Prendete poscia mezzo chilogr. fra poppa e vitella, tagliatela a piccoli pezzi, spargetevi un poco di sale e spezie, e distendete questi sulla fetta a sfoglia di carne già preparata nel modo sopra indicato, lasciando però tutto all'intorno un poco di margine. Prendete in appresso un'animella, tre ettogrammi di magro di vitella, un piccolo sedano, una piccola carota e 72 grammi di prosciutto; tagliate tutto ciò a fette (eccettuato il sedano e la carota, che avrete fatto prima lessare e poi trincerete minutamente) e distendetelo parimenti sulla sfoglia suddetta, alternando ciascun oggetto e coprendone l'altro strato di poppa e petto di vitella, in modo però che le fette di prosciutto ricoprano il tutto. Allora arrotolate su se stessa strettamente [178]

la sfoglia con tutto il ripieno sovrapposto, in guisa da formare un grosso salame, e legate questo in giro con spago, specialmente all'estremità.

Così preparata questa sorta di salame, mettetelo al fuoco in casseruola con burro e qualche cucchiata di vino bianco, rivoltandolo di quando in quando onde farlo rosolare da tutte le parti; dopo di che bagnatelo con brodo e lasciatelo cuocere per due ore e mezzo almeno con fuoco sotto e sopra, avvertendo di rivoltarlo ancora qualche volta per farlo cuocere egualmente da ogni parte.

È questa un'eccellente vivanda da mangiarsi fredda tagliata a fette come il salame; ma servesi anche calda con guernizione di patate *machèes* (n. 62). Per renderla poi più squisita, alcuni aggiungono al suo ripieno pochi tartufi mondati e tagliati a piccoli dadi, che spargono uniformemente sul primo strato di poppa e petto di vitella.

438. Pancetta ripiena. Procuratevi un ettogramma e mezzo di magro di vitella, un ettogramma di poppa, un'animella, un po' d'orecchia, schienali, due o tre granelli, mezzo cervello e un poco di stringolo (*castagnetta*), il tutto di vitella; fate lessare tutto ciò fino a mezza cottura con acqua e sale necessario; tritate sottilmente sul tagliere il magro, la poppa e l'animella, e tagliate a pezzetti il rimanente; indi mettete il tutto in un recipiente, unitevi 25

grammi di pistacchi, 25 grammi di pinocchi, due carciofi bislessati, e tagliati a sottilissime fette, 75 grammi di piselli freschi pure bislessati, alcuni funghi secchi, rinvenuti e tritati, poca maggiorana, uno spicchio d'aglio trinciato, sei uova sbattute, 50 grammi di formaggio parmigiano grattato, della mollica di pane inzuppata nel brodo, poche spezie e sale necessario, e rimescolate bene in modo da farne un impasto, del quale riempirete un pezzo [179] di pancetta di vitella del peso di due chilog. già preparata a tale uso dal macellaio stesso. Dopo riempita la pancetta, cucirete con refe l'apertura per la quale avrete introdotto il ripieno; avvolgetela in una piccola salvietta, dando al tutto una forma alquanto rotonda: poscia ponetela in un brodo non ancora bollente e lasciatela cuocere per circa tre ore, punzecchiandola di sovente con una forchetta acciò rigonfiando non iscoppi.

439. Pancetta ripiena economica. Se avete carne lessa, o arrostita, in umido, ma senza intingolo, privatela degli ossi e della parte callosa se ve n'è; indi mettetela sul tagliere con pochissimo aglio, poco prezzemolo, della mollica di pane inzuppata nel brodo e qualche erbaggio a piacere già bislessato, come zucchette, cardoni, carciofi ed altro, e tritate il tutto sottilmente colla mezzaluna. Ponete poscia questo battuto in un recipiente, unitevi due o tre uova sbattute, del formaggio parmigiano grattato, sale necessario e spezie, e rimescolate assai bene il tutto onde formarne un impasto col quale riempirete la pancetta di vitella

nel modo indicato al n. 438, facendola poi cuocere come abbiamo detto sopra.

Per maggior economia, si può riempire col suddetto battuto la pancetta o spalletta d'agnello o di capretto invece della pancetta di vitella, avvertendo in tal caso di darle minor cottura.

440. Costolette infarcite. Preparatele in tutto come è già indicato al n. 275, eccettuato che, invece di friggerle in padella, le farete cuocere in un tegame alla maniera descritta all'articolo UMIDI DI GRASSO (num. 362).

441. Bracioline ripiene. (*Tomaxelle*). Fate scottare in acqua bollente della poppa di vitella, tritatela sul tagliere insieme a magro pure di vitella, e mollica di pane inzuppata nel [180] brodo, funghi, pinocchi, maggiorana, prezzemolo, uno spicchio d'aglio e sale necessario; pestato poscia a poco per volta nel mortaio questo battuto, mettetelo in un recipiente; unitevi del formaggio parmigiano grattato, due o tre uova sbattute e spezie, e rimescolate assai bene il tutto. Prendete allora del magro di vitella, tagliatelo a fette larghe e sottili, che batterete colla costa d'un coltello; mettete su ciascuna fetta una grossa cucchiata del suddetto ripieno; avvolgetele su se stesse, legatele con refe, e cuocete in un tegame con sugo di manzo (n. 28).

442. Polpette al sugo. Fate un ripieno eguale a quello delle bracioline suddette (n. 441): formatene tante pallottole o polpette della grossezza d'un uovo, o poco meno, che bagnerete in

chiara d'uovo e poi avvolgerete in pan grattato; e così preparate, fate cuocere queste polpette in un tegame con sugo di carne (num. 26, 27 o 28), con fuoco sotto e sopra.

443. Focaccine di battuto. Fatele in tutto come le costolette di carne battuta (vedi n. 364).

444. Pollo ripieno. Sventrate ed abbrustiate un pollo; tagliategli poscia il collo, ma in modo da lasciare la pelle. Cominciate dalla stessa parte ad estrarre le ossa della schiena e del petto con molta cura a fine di non intaccare o rompere la pelle, e continuate lasciando intatte le ali e le coscie. Disossato così il vostro pollo, lavatelo bene e fatelo poi sgocciolare.

Prendete intanto tre ettogr. fra magro e poppa di vitella, tagliate l'uno e l'altra a pezzi non troppo piccoli, e fateli rosolare in una casseruola con burro e sale; aggiungetevi un fungo fresco tagliato sottilmente e 76 grammi di piselli già bislessati a parte, e lasciate cuocere il tutto per un quarto d'ora, dopo di che ritirate dalla casseruola ^[181] la poppa ed il magro di vitella, tritateli sul tagliere e indi pestateli nel mortaio insieme alla metà d'un piccolo cervello, che avrete fatto prima scottare nell'acqua bollente e poi mondato della sua pellicola. Disgrassate poscia l'intingolo rimasto nella casseruola e unitelo al battuto del mortaio con tre rossi d'uova e due chiare sbattute, l'altra metà del cervello tagliato a pezzetti, 50 grammi di formaggio parmigiano grattato, e sale ne-

cessario, e rimescolate ben bene il tutto con un mestolo. Riemprite allora il pollo col descritto ripieno, cucitene con refe le aperture del collo e dell'ano, punzecchiatelo con uno stecco affinché cuocendo non iscoppi, e ponetelo a rosolare in casseruola con burro, bagnandolo poi, quando abbia rosolato da tutte le parti, con sugo di carne (num. 26, 27 o 28). Lasciatelo così cuocere lentamente non meno di cinque quarti d'ora, e servitelo finalmente in tavola con guarnizione a piacere o senza.

445. Tordi infarciti. Scottate in acqua bollente dell'animella; indi tritatela insieme a magro di vitella, e unitevi pasta di salsiccia e tartufi trinciati sottilmente, il tutto in proporzione al numero dei tordi che volete riempire: aggiungetevi del sugo di carne (n. 26), e, mescolato bene il tutto, riempitene i tordi, che avrete già sventrati e puliti a dovere. Poneteli poscia a rosolare in una casseruola con burro e sale, e di quando in quando bagnateli con qualche cucchiata di sugo, avvertendo di farli cuocere almeno per un'ora. Potrete servirli così semplicemente, o con crostini di pane tagliati a mostaccioli e intinti nel sugo e poi fritti nel burro.

446. Funghi rossi ripieni. Prendete delle cappelle di funghi uovoli molto giovani, vale a dire piccole e alquanto chiuse; spelatele, lavatele, e riempitele dalla loro parte concava con ^[182] ripieno di ravioli (v. n. 83). Così preparate le cappelle, accomodatele in un tegame o teglia, versatevi sopra sugo di carne (n. 27, o 28), spargetevi del buon formaggio parmigiano grattato, e fatele

cuocere lentamente con fuoco sotto e sopra.

447. Altra ricetta per funghi ripieni. Preparate delle cappelle di funghi uovoli nel modo sopra indicato, lavatele in acqua fresca e asciugatele leggermente con una salvietta. D'altra parte mondate i gambi dei funghi stessi, raschiandoli con un coltello, lavateli e metteteli sul tagliere con qualche pezzetto di carne già cotta, se ne avete, o magro di vitella rosolato prima con poco burro e sale; aggiungete mollica di pane intinta in sugo di carne, prezzemolo e poco origano, e trinciate sottilmente il tutto colla mezzaluna. Mettete poscia questo battuto in un recipiente, unitevi del formaggio parmigiano grattato, poco pepe, sale necessario e due o tre rossi d'uova sbattuti, e mescolate assai bene il tutto. Ciò fatto, riempite con questo battuto le cappelle già preparate, spolverizzatene la superficie con pan grattato, e accomodatele in una teglia nella quale abbiate fatto prima liquefare un pezzo di burro. Così disposto il tutto, mettete la teglia sul fuoco e copritela con testo di ferro, su cui distenderete dei carboni accesi. Lasciate così rosolare i vostri funghi ripieni, e quando abbiano preso un bel colore, bagnateli con un poco di brodo, e fateli finir di cuocere egualmente con fuoco sotto e sopra.

448. Patate ripiene. Scegliete patate di giusta grossezza e di forma possibilmente rotonda, mondatele, e tagliatene da una parte una fetta che servirà loro di coperchio dopo che le avrete riempite; vuotatele con diligenza della polpa interna, e mettetele

indi nell'acqua fresca. Preparete intanto un buon sugo di carne (n. 26), e [183] ponete a cuocere in una teglia le patate dopo averle ben sgocciolate, accomodandovele una accanto all'altra colla parte incavata volta in su e le fette al loro posto: a mezza cottura ritirate dal fuoco la teglia, riempite le patate del ripieno che si usa pei stecchi (v. n. 262), copritele colla loro fetta tagliata come sopra, intinta prima in chiara d'uovo affinchè si attacchi: rimettete finalmente la teglia al fuoco, e lasciate finir di cuocere con fuoco sotto e sopra.

449. Melanzane ripiene. Togliete alle melanzane l'involucro presso il gambo che serve loro di calice, tagliatele in mezzo e lavatele bene in acqua fresca; poi con un cucchiaino vuotatele della polpa e fatele lessare un poco; rimettetele poscia nell'acqua fresca, e nella stessa pentola lessate anche la polpa estratta dalle melanzane, ma questa fatela bollire un po' più di quelle: cotta che sia, gettate anche la polpa nell'acqua fresca: poco dopo estraetela, spremetela bene affinchè sgoccioli tutta l'acqua e pestatela in mortaio con qualche spicchio d'aglio e funghi freschi mondati e fatti prima soffriggere un poco nell'olio: aggiungetevi tre uova per ogni due dozzine di melanzane, un poco di quagliata, o mollica di pane inzuppata nel latte, formaggio parmigiano grattato, origano, spezie e sale necessario. Mescolate assai bene il tutto e riempitene le melanzane, che prima avrete fatte sgocciolare e poi spolverizzate internamente con poco sale. Finalmente passatele

nella chiara d'uovo sbattuta e fatele friggere in padella con olio, ovvero cuocetele in tegame parimente con olio e con fuoco sotto e sopra. In un modo o nell'altro servitele calde.

450. Polpettone di zucca. Prendete una grossa zucca, mondatela della corteccia, gettatene quella midolla (*pansa*) e i semi, e tagliate ^[184] la polpa a grossi dadi che farete lessare con poco sale, poscia ritiratela dal fuoco, passatela in acqua fredda, onde farla raffreddare, spremetela bene e pestatela nel mortaio. Fate intanto soffriggere in casseruola con olio alquanti funghi freschi mondati e affettati, e in mancanza di questi dei secchi rinvenuti prima in acqua tiepida, ed uno spicchio d'aglio trinciato: quando saranno sufficientemente soffritti senza però abbrustolire, gettate nella stessa casseruola la zucca pestata, mescolate bene insieme, e lasciate cuocere per altri pochi minuti: ritirate poscia la casseruola dal fuoco e unitevi 77 grammi di quagliata, 50 grammi di formaggio parmigiano grattato, un po' d'origano tritato, tre uova sbattute e sale in proporzione, rimestando assai bene con un mestolo: prendete finalmente un tegame, ungetene il fondo con olio e copritelo di pan grattato: poi versatevi e distendetevi tutto il contenuto della casseruola, unendo bene col cucchiaino la superficie, sulla quale indi spargerete pure del pan grattato e poc'olio, e fate cuocere al forno, o sur un fuoco di brace, coprendo in tal caso il tegame con un testo sul quale stenderete dei carboni ac-

cesi. Lasciate così formarsi una corteccia ben rosolata, e poi servite caldo questo polpettone.

451. Polpettone di patate. Fate prima lessare le patate, spelatele e pestatele assai bene nel mortaio finchè facciano fila e divengano bianche come latte. Poscia fate un soffritto di funghi e aglio con olio, come abbiám detto per il polpettone di zucca, e procedete in tutto alla stessa maniera (v. il num. 450).

452. Polpettone di melanzane. Mondate e fate lessare le melanzane, passate nell'acqua fresca, indi spremetele, tritatele sottilmente sul tagliere (invece di pestarle nel mortaio) e procedete per tutto il resto come pel polpettone di zucca (v. il num. 450).

[185]

453. Polpettone di cardi. Fatelo alla stessa maniera del suddetto di melanzane, adoperando cardi in luogo di quelle.

454. Carciofi ripieni. Mondate i carciofi delle foglie più verdi, spuntateli, mondatene pure i girelli, tagliateli a mezzo per lungo, e metteteli in acqua fresca affinchè non anneriscano. Intanto pestate nel mortaio qualcuno di detti carciofi coi loro gambi crudi e mondati, e fatene un ripieno con tutti gli ingredienti indicati per le melanzane (v. num. 450), omettendo naturalmente queste, alla cui vece stanno i carciofi. Preparato il ripieno, ritirate dall'acqua i carciofi già mondati e tagliati in mezzo, fateli sgocciolare, spolverizzateli con poco sale, stendetevi sopra

a cucchiariate il ripieno suddetto dalla parte interna e fateli cuocere alla stessa maniera, o fritti, o in tegame come le melanzane citate.

455. Carciofi infarciti. Ammaniteli alla stessa maniera indicata dall'articolo FRITTI DI GRASSO (v. num. 282), od anche come è indicato all'articolo UMIDI DI GRASSO (v. num. 372).

456. Zucchini ripieni. Scegliete zucchini di ordinaria grossezza, tagliateli per lo lungo o vuotateli della polpa con un cucchiaino, mettete questa polpa in un mortaio con due spicchi d'aglio ed alcuni funghi freschi, che avrete prima fatto soffriggere un poco nell'olio senza lasciarli abbrustolire, e pestate bene il tutto: indi aggiungetevi due uova, o più, secondo la quantità del battuto, della quagliata o mollica di pane inzuppata nel latte, formaggio parmigiano grattato, origano, poche spezie e sale, seguitate a pestare finchè il tutto siasi bene assimilato, e riempite con questo battuto gli zucchini già vuotati come sopra abbiám detto, avvertendo di spolverizzarli prima internamente con poco ^[186] sale. Preparati così gli zucchini, bagnateli con chiara d'uovo, frigeteli in padella con olio, o cuoceteli in tegame parimenti con olio e fuoco sotto e sopra. In mancanza di funghi freschi, potrete servirvi di funghi secchi, che farete prima rinvenire in acqua calda.

457. Cardi ripieni. Scegliete le foglie bianche e tenere dei

cardi, togliete loro i fili e fatele lessare sino a mezza cottura, poscia pestatene alcune in un mortaio, unitamente agl'ingredienti descritti sopra (n. 456), eccettuata la polpa dei zucchini, di cui fanno vece i cardi, e formatene il ripieno pei cardi rimasti, che avrete tagliato a pezzi, ed accomoderete in un tegame con olio, cuocendoli poi come abbiám detto per gli zucchini.

458. Cipolle ripiene. Tagliate a mezzo le cipolle e togliete loro le foglie e involucri interni che triterete e farete rosolare in casseruola con olio e sale; poscia pestateli nel mortaio insieme agli ingredienti indicati per gli zucchini (n. 456), e formatene il ripieno, col quale empirete le mezze cipolle già vuotate come sopra è indicato. Anche queste si cuociono in tegame con olio e fuoco sotto e sopra.

459. Cipolle ripiene con tonno. Mondate le cipolle che vi abbisognano, fatele scottare nell'acqua bollente, indi tagliatele a mezzo e togliete loro le foglie o involucri interni, che triterete sul tagliere unitamente a qualche pezzo di tonno sott'olio (num. 20), o tonno fresco già lessato, e mollica di pane inzuppata nel latte. Dopo che avrete ben tritato minutamente tutto ciò, mettetelo in un recipiente, aggiungetevi due o tre uova sbattute, secondo la quantità del ripieno, formaggio parmigiano grattato, spezie e sale necessario, e mescolate assai bene. Allora mettete dell'olio in una teglia, accomodatevi ^[187] poscia le mezze cipolle rimaste ponendole, una accanto all'altra colla parte concava volta in su, versate

in ognuna qualche goccia d'olio e finalmente empitele col suddetto ripieno, spolverizzandole in ultimo con pan grattato. Così preparato il tutto, fate cuocere con fuoco sotto e sopra, o meglio al forno, e servitele calde.

460. Cipolle ripiene con vitella. Sostituite al tonno un poco di magro di vitella, che avrete prima fatto rosolare con burro in casseruola, e procedete per tutto il resto come per le cipolle ripiene con tonno (num. 459).

461. Pomodoro ripieni. Fate soffriggere in casseruola con burro della cipolla e prezzemolo, indi rovesciate il contenuto della casseruola in un mortaio e pestate ben bene, insieme ad un po' di mollica di pane inzuppata nel latte; aggiungete a questo battuto del formaggio parmigiano grattato, delle uova secondo il bisogno, sale, pepe, e origano, e mescolate il tutto finchè avrete ottenuto un impasto uniforme. Allora prendete dei pomodoro non troppo maturi, tagliate a ciascuno superiormente una fetta che serva come di coperchio, vuotate i pomodoro stessi dei semi e dell'acqua che contengono e riempiteli col battuto suddetto, coprendoli poi colla fetta che ne avete tagliata. Così preparati i vostri pomodoro, metteteli in un tegame, accomodategli uno accanto all'altro, versatevi sopra dell'olio, spolverizzateli con pan grattato, e fateli cuocere per circa 40 minuti con fuoco sopra e sotto. Serviteli caldi.

462. Acciughe ripiene. Togliete la testa e le interiora alle acciughe, lavatele portando via colle dita le loro squame, fatele sgocciolare, apritele in mezzo e togliete loro la lisca. Da ogni dozzina di acciughe prendetene tre e fatele soffriggere in casseruola con poc'olio; indi ^[188] mettele in un mortaio, unitevi della mollica di pane inzuppato nel latte, e un poco di origano, e pestate il tutto; aggiungetevi poi delle uova in proporzione, formaggio grattato, sale e poco pepe, e mescolate insieme il tutto finchè siasi bene assimilato. Prendete allora ad una per volta le acciughe rimaste, empitele col suddetto impasto, bagnatele con chiara d'uovo e spolverizzatele con pan grattato. Così preparate, friggetele in padella con olio, e servitele calde. Richiedono però molta attenzione onde non si rompano o se ne distacchi il ripieno.

463. Baccalà ripieno. Prendete del baccalà bene ammollito, staccatene tutta la carne o polpa e le lische, ponendo attenzione a non intaccare o lacerare la pelle. Gettate via le lische, metteste la polpa in un mortaio con due spicchi d'aglio, un po' di midolla di pane inzuppata nel latte, prezzemolo, sedano, qualche pesce fresco pulito e privato della testa e delle lische, e pestate il tutto sino a che sia ridotto a morbidissima pasta; aggiungetevi allora due uova sbattute e 75 grammi di formaggio parmigiano grattato, e mescolate bene il tutto. Stendete finalmente questo ripieno sulla pelle del baccalà, che cucirete poi con refe nella sua

forma di pesce, e mettete il tutto così preparato in casseruola adattata con intingolo di pomodoro (n. 34) e olio, lasciando cuocere lentamente.

[189]

ARROSTI DI GRASSO.

464. Manzo arrosto in casseruola. Scegliete un bel pezzo di manzo giovine (nel filetto o nella lombata di preferenza), che non sia però d'un peso maggiore di tre chilogr., perocchè diversamente avreste molta difficoltà a farlo cuocere nell'interno egualmente bene che nei punti più superficiali, salate tutt'all'intorno questa carne, praticandovi anche dei buchi ed insinuando in questi del sale qualora il pezzo fosse molto grosso: indi mettetelo in una casseruola con burro in proporzione e pochissima acqua: sovrapponetevi il coperchio e passatelo al fuoco, non scoprendo più la casseruola che per rivoltare la carne quando abbisogna, onde essa possa rosolare da tutte le parti, giacchè meglio sarà chiuso il coperchio e più la carne avrà luogo di cuocere anche internamente per forza del vapore che si sviluppa dal suo umido. Servite quest'arrosto caldo o freddo, a piacere, insieme ad una buona insalata.

465. Manzo allo spiedo. Steccate un bel pezzo di manzo con lardo o prosciutto grasso e magro, praticandovi alcuni buchi

ne' quali introdurrete pure sale, pepe e garofani; poscia infilzate-
telo allo spiedo, ungetelo con olio, spolverizzatelo da ogni parte
con sale, e ponetelo a girare presso un fuoco ardente, seguitando
ad ungerlo di quando in quando con altr'olio, il quale raccoglie-
rete in una ghiotta sottoposta, ^[190] dove, volendo, potrete met-
tere a rosolare delle patate già mondate e tagliate in mezzo, che
servirete poscia insieme al suddetto arrosto.

466. Manzo all'arrabbiata. Prendete un chilogr. di manzo
nel filetto, e mettetelo in una pentola di ghisa di proporzionata
grandezza con sale, una cipolla ben tagliata a fette, mezzo bic-
chiere d'olio, altrettanto d'aceto bianco, un poco di pepe, due
chiodi di garofani e una foglia d'alloro. Coprite poscia la pentola
col suo coperchio di ferro, e fate cuocere la carne a lento fuoco
per cinque ore almeno, avvertendo di non scoprirla se non una
o due volte soltanto per conoscere il grado di cottura. Non
avendo una pentola di ghisa, potrete adoperare una marmitta di
rame munita di coperchio od anche una semplice pentola di
terra, ponendo sempre mente a che il recipiente, in un modo o
nell'altro, sia però proporzionato alla quantità della carne, do-
vendo questa riempirlo quasi totalmente. Così cotta, la carne do-
vrà finalmente spappolarsi, e quasi tagliarsi col cucchiaino.

467. Manzo alla moda. Fate cuocere in casseruola un chi-
logr di buon manzo con 30 grammi di burro, altrettanto di gra-

scia tritata prima sul tagliere, un po' di cipolla, sedano e prezzemolo, pure trinciati, due o tre garofani, poche spezie, sale necessario, e due piccoli bicchierini d'anisetto o acquavite d'anici; rivoltate tre o quattro volte la carne, e quando avrà alquanto rosolato da tutte le parti, inaffiatela con vin bianco ed aggiungetevi del sugo di pomodoro. Lasciate così finir di cuocere lentamente mantenendo coperta la casseruola, indi disgrassate l'umido, e servite in tavola.

468. Filetto di manzo lardellato. Prendete un chilogr. di manzo nel filetto, praticatevi simmetricamente dei buchi colla punta ^[191] d'un coltello, e introducete in ognuno di essi un pezzetto di prosciutto grasso e magro, o di pancetta di maiale salata, una presa di sale, poco pepe, una foglia di rosmarino ed un garofano, avvicinate fra loro le labbra di ciascun buco, affinchè la lardellatura non ne esca, e legate strettamente con spago tutto il pezzo di carne. Così preparato, mettetelo a rosolare in casseruola con burro e grascia tritata, una cipolla intiera (che si ritirerà da ultimo) e sale necessario, e quando avrà preso un bel colore dorato, bagnatelo con due cucchiainate di vino bianco, o di Madera, e lasciatelo finir di cuocere lentamente tre ore, avvertendo di rivoltarlo di quando in quando onde non abbruci.

Taluni, per lardellare la carne, procedono nel modo seguente: tritolano, cioè, minutamente alcune foglie di rosmarino insieme a due o tre spicchi d'aglio, e uniscono a questo battuto un poco

di pepe e spezie; indi tagliano a piccoli dadi il prosciutto o pancetta salata, avvolgono ognuno di essi nel detto battuto, e così li introducono nei buchi fatti nella carne.

469. Bifsteaks. La vera *bifsteaks* dev'essere tolta dalle costole e dal filetto di manzo. Dopo avere scelti i pezzi che meglio vi convengono, leverete loro ogni parte grassa o nervosa, e li taglierete poscia a fette trasversali dello spessore di due o tre centimetri, ossia un pollice: battete ognuna di queste fette col matterello, onde renderle più frolle, e mettetele poscia in un piatto con olio, lasciandovele almeno per un'ora. Indi approntate un bel fuoco di brace, chiaro, ardente, senza corpi estranei che producano fumi o mandino cattivo odore; collocatevi la graticola ben nettata, e su di questa ponete le *bifsteaks*. Vigilatene la cottura, ma non toccatele finchè non giunge il momento di rivoltarle, e rivoltate che sieno, procurate di non toccarle più sino a che, [192] dopo cotte, le abbiate a servire in tavola. Condite allora con sale e pepe, e ponetevi sopra un pezzetto di burro fresco, contornando il piatto con alcuni spicchi di limone, affinchè chi lo aggradisce possa servirsi.

Bisogna guardarsi dal salare le *bifsteaks* durante la cottura o prima: 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 quindi il suo succo, che è la qualità più pregevole d'una buona *bifsteaks*.

470. Vitella arrosto in casseruola. Prendete un bel pezzo di vitella nella parte che meglio preferite, spolverizzatelo di sale tutto all'intorno e ponetelo a rosolare in una casseruola con un pezzo di burro, rivoltandolo di mano in mano che prende il colore da una parte. Quando avrà ben rosolato da ogni lato, bagnatelo con qualche cucchiata di brodo, diminuite il fuoco, coprite la casseruola e lasciate finir di cuocere lentamente. Servite questo arrosto con insalata e con guarnizione di patate, od altra di vostro gusto.

471. Vitella allo spiedo. Prendete la carne di vitella nella parte che vi aggrada, cioè o nella coscia, o nella lombata, o nel filetto, ecc., legatela in giro e strettamente con spago, infilzatela allo spiedo, ungetela con burro liquefatto, spolverizzatela di sale, e ponetela a girare presso un buon fuoco, seguitando ad ungerla di sovente con burro, e spolverizzandola di quando in quando con nuovo sale. Giudicherete della sua perfetta cottura, allorchè potrete penetrarla facilmente con uno stecco. Servitela come la precedente.

472. Filetto di vitella lardellato. Ammanitelo come abbiamo detto pel filetto di manzo (num. 469).

[193]

473. Vitella arrosto con sugo. Fatela come è indicato al n. 27, tralasciando però di aggiungervi in ultimo il brodo e la farina, qualora non abbiate bisogno del sugo abbondante per condire la minestra od altra pietanza.

474. Arnioni di vitella alla graticola. Prendete arnioni (*rognon*) di vitella, puliteli, ungeteli di burro, spolverizzateli di sale, e metteteli alla gratella sur un fuoco di brace non troppo ardente; rivoltateli più volte, e dopo circa 20 minuti di cottura serviteli con una salsa composta nel seguente modo:

Fate soffriggere in casseruola del fegato di vitella con olio e sale, avendolo prima tagliato a fette, e dopo due o tre rivoltate mettetelo in un mortaio e pestatelo fortemente; indi passatelo per istaccio, unitevi del sugo di limone, qualche cucchiata di brodo o di sugo, e mescolando bene il tutto con un mestolo formate una salsa alquanto densa.

475. Braciule alla carta. Tritate del prezzemolo ed unitelo alla quantità necessaria di pane grattato, indi prendete le braciule o fette di vitella, battetele col matterello, ungetele con burro, spolverizzatele di sale ed avvolgetele finalmente nel pan grattato suddetto. Allora avviluppatele ad una ad una in un foglio di carta bianca unta con olio, e mettetele a cuocere con fuoco sopra e poco sotto, in una casseruola o tegame con burro e sale, avvertendo di non sovrapporre l'una all'altra.

476. Maiale al forno. Provvedete un bel pezzo di maiale nella lombata; toglietene il grasso soverchio, lasciando appena quello più prossimo alla carne, e steccatelo con rosmarino, aglio, pepe e sale, indi adagiatelo entro una teglia, nella quale verserete due bicchieri d'acqua, spolverizzatelo con nuovo sale e passate

la teglia al ^[194] forno, ove farete ben cuocere e rosolare il vostro arrosto, che potrete quindi servire caldo o freddo secondo vi aggrada.

Nell'unto che rimane nella teglia, potrete mettere a soffriggere dei broccoli già lessati, i quali poi servirete come piatto di verdura.

477. Costolette di maiale. Trinciate un poco di aglio e mettetelo in un tegame con due cucchiainate d'olio, indi stendetevi sopra le costolette di maiale che avrete prima spolverizzate da ambe le parti con sale, spargetevi un poco di finocchio e poco pepe, fate rosolare al fuoco, voltandole quando abbiano preso il colore da una parte; poscia versatevi sopra un poco di acqua e lasciatele finir di cuocere. Servitele calde.

478. Costolette di maiale marinate. Preparate una concia con olio, sugo di limone, pepe, sale, una cipolla trinciata e prezzemolo pure tritato. Mettetevi a marinare per due o tre ore le costolette di maiale; indi ritiratele, fatele sgocciolare, spargetevi sopra un po' di sale e ponetele alla graticola sur un fuoco moderato. Voltatele tre o quattro volte, e quando sono cotte e rosolate, servitele calde con salsa piccante (num. 39).

479. Costolette di montone. Prendete delle costolette di montone, battetele col matterello, spolverizzatele di sale e ponetele a cuocere in un tegame con olio e burro mescolati; lasciatele

rosolare, poi aggiungete un poco di vino bianco e qualche cucchiata di brodo, e fate finir di cuocere. Alcuni vi aggiungono anche un po' di finocchio.

480. Cosciotto di castrato. Disossatelo, lardellatelo e cuocetelo come abbiamo detto pel filetto di manzo (num. 469).

[195]

481. Agnello pasquale. Dell'agnello si suole arrostitire un quarto per volta, e si preferisce quasi sempre uno dei quarti posteriori. Steccate prima la carne con rosmarino, sale e poco pepe, indi accomodatela allo spiedo, e fatela arrostitire ungendola di frequente con olio e spolverizzandola con sale. Potrete invece, se ciò vi torna meglio, arrostitire l'agnello in casseruola con olio e sale, dopo di averlo steccato come sopra, avvertendo di voltarlo quando abbia rosolato da una parte, e di tenere ben coperta la casseruola onde la carne possa cuocere meglio anche internamente per la forza del vapore che se ne sviluppa.

482. Lepre allo spiedo. Scorticate e sventrate un giovine leprotto, tagliategli le zampe e la testa, e dopo di averlo ben pulito, mettetegli nell'interno del corpo del prezzemolo tritato, 50 grammi di burro, un po' di pepe, sale necessario, qualche fetta di limone, alcuni garofani e una o due foglie di lauro, accomodatelo allo spiedo, fasciatelo con larghe fette di lardo, che legherete con refe, e fatelo girare a un fuoco gagliardo ungendolo ad intervalli con burro liquefatto. Dopo due ore e mezzo di cottura, servitelo con salsa piccante (n. 39) od altra di vostro gusto.

483. Lepre alla cacciatora. Tolta la pelle e sventrata la lepre, tagliatela a quarti; prendete quello dei quarti che volete cuocere arrosto (preferite uno dei posteriori), lardellatelo in più parti con pezzetti di prosciutto; indi dategli mezza cottura in una casseruola con un pezzo di burro, mezzo bicchiere di vin bianco, altrettanto brodo, cipolla, sedano, prezzemolo, sale e pepe. Ritirate poi la carne dalla casseruola, infilzatela allo spiedo, e fatela finir di cuocere bagnandola di sovente coll'intinto stesso rimasto nella casseruola.

[196]

484. Coniglio arrosto. Fatelo alle stesse maniere della lepre (num. 482 e 483), avvertendo che in ogni caso il coniglio si arrostitisce intiero, meno le zampe e la testa, dopo averlo spelato, sventrato e pulito a dovere.

485. Cinghiale arrosto. Se avete un bel pezzo nella lombata con tutte le costole, ponetela per 24 ore in una concia preparata con olio, agro di limone, cipolle, sedani, prezzemolo, rosmarino, spicchi d'aglio (il tutto trinciato), garofani, pepe, sale e qualche foglia d'alloro. Il giorno appresso ritirate questa carne dalla suddetta concia, fatela sgocciolare, e cuocetela allo spiedo ungendola a intervalli con burro liquefatto, e spolverizzandola di sale.

486. Cinghiale alla cacciatora. Prendete un pezzo di cinghiale nella coscia, lardellatelo con prosciutto, e procedete in tutto come per la lepre (num. 483).

487. Arrosto di daino, di cervo o di capriuolo. In generale

la carne di questi tre quadrupedi selvatici si prepara e si cuoce alle stesse maniere di quella di cinghiale (n. 485-486).

488. Pollastri allo spiedo. Dopo averli pelati, passati alla fiamma, 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 l'estremità delle cesoie (avendo tagliate le zampe) entro le parti laterali del ventre, dove avrete appositamente praticati due buchi colla punta d'un coltello. Così preparati, infilate i vostri pollastri allo spiedo e fateli arrostiti al fuoco ungendoli di sovente con olio e spolverizzandoli di sale. Tre quarti d'ora bastano per cuocere i pollastri giovani.

[197]

489. Pollo arrosto in casseruola. Preparatelo come sopra, e se è grosso ponetegli del sale nell'interno del corpo; indi mettetelo in una casseruola con un pezzo di burro, spargetevi sopra del sale, fatelo rosolare da ogni lato voltandolo più volte, e nel caso che il pollo, quando sia ben rosolato, non fosse ancor cotto (il che avverrebbe se fosse troppo vecchio), versatevi sopra del brodo e lasciatelo finir di cuocere facendogli consumar l'umido.

490. Cappone allo spiedo. Sventratelo e pulitelo come abbiamo detto dei pollastri (n. 488), mettetegli un poco di sale internamente, spolverizzatelo pure di sale all'esterno dopo averlo accomodato allo spiedo, e fatelo cuocere a lento fuoco, ungendolo

spesso con burro liquefatto nella ghiotta che vi avrete sottoposta, spremendovi anche dell'agro di limone e spargendovi nuovo sale. Giudicherete della sua perfetta cottura quando, pungendolo con uno stecco, la sua carne non vi presenterà troppa resistenza.

491. Cappone arrosto in casseruola. Pulitelo, accomodatelo come abbiamo detto dei pollastri (n. 488), mettendogli del sale nell'interno del corpo, massime se il cappone è molto grosso, e fatelo cuocere in casseruola con un bel pezzo di burro, salandolo anche esternamente e lasciandolo rosolar bene da ogni lato. Se dopo rosolato non fosse ancor giunto a perfetta cottura (il che non avverrà se il cappone è giovine), bagnatelo con un poco di brodo, coprite la casseruola e lasciatelo finir di cuocere lentamente, avvertendo di non farlo troppo abbrustolire.

492. Tacchino allo spiedo. Dopo sventrato e pulito il tacchino come abbiām detto pei pollastri, mettetegli nell'interno del corpo due piccole cipolle, alcuni garofani e sale; indi accomodatelo allo spiedo, punzecchiatelo con una [198] forchetta nelle parti più grasse, copritelo con sottili fette di prosciutto, oppure di lardo, e fette di limone alternate, assicurando il tutto con refe e finalmente avvolgetelo con una grossa carta bianca, che avrete prima unta con olio, e fatelo girare presso un fuoco ardente, avvertendo di non lasciar abbruciare la carta. Quando giudicherete che il tacchino sia stato sufficientemente all'azione del fuoco da

essere cotto anche internamente, toglietegli tutto l'involuppo, gettando via la carta, e mettendo nella ghiotta il lardo ed il limone, e fatelo ancora girare così per mezza ora, onde lasciargli prendere un bel colore dorato, non tralasciando però di ungerlo sovente coll'unto stesso che raccoglierete dalla ghiotta sottostante.

493. Piccioni allo spiedo. Si pelano, si puliscono come i polastri (n. 488), s'infilzano allo spiedo e si arrostitiscono ungendoli con olio e spolverizzandoli con sale. Tre quarti d'ora di cottura sono sufficienti.

494. Piccioni arrosto in casseruola. Puliteli come sopra, e metteteli a cuocere in una casseruola con burro e sale, rivoltandoli quando occorre, onde arrostiscano da ogni lato.

495. Oca arrosto. Scegliete un'oca giovine con fianchi grassi e pelle fina, sventratela, passatela alla fiamma per arderne la peluria, lavatela, fatela sgocciolare, ed introducete nel suo corpo un pezzo di burro, sale e scorza di limone. Così preparata, mettetela in una casseruola con burro sufficiente e qualche garofano, spargetevi sopra del sale, e lasciatela cuocere lentamente con fuoco sopra e sotto, rivoltandola anche di quando in quando. Allorchè sarà ben rosolata, bagnatela con qualche cucchiata di brodo e lasciatela finire di cuocere: dopo di che accomodatela in un piatto adatto, versandovi sopra il suo intinto, che avrete disgrassato, e servitela in tavola.

[199]

496. Anitra arrosto. Sventrate e pulite l'anitra come abbi-
am

detto sopra per l'oca; mettetela in un piatto, versatevi sopra dell'olio, spargetevi del sale, pepe, prezzemolo tritato e una foglia di alloro rotta a pezzetti, e lasciatela in questa concia per 4 o 5 ore, rivoltandovela più volte. Indi asciugatela, mettetela in una casseruola con un pezzo di burro, spolverizzatela di sale, e fatela arrostiti lentamente con fuoco sotto e sopra, rivoltandola anche qualche volta. Quando sarà pressochè cotta, bagnatela con qualche cucchiata di brodo e sugo di limone: lasciate poscia restringer l'intinto, disgrassatelo, e servite l'anitra in un piatto versandovi sopra l'intinto stesso.

497. Beccaccie arrosto. Vuotate le beccaccie di tutte le loro interiora, gettate via il solo budello, mettete il restante insieme colle beccaccie in una casseruola, dove avrete prima fatto soffriggere un pezzo di burro con scorza di limone e qualche foglia di salvia; salate convenientemente e lasciate cuocere per un'ora con fuoco sotto e sopra. Abbrustolite intanto alla graticola alcune fette di pane tagliate a mostaccioli, stendetevi sopra le interiora che restano in fondo alla casseruola (avendole prima tritate sul tagliere) e servite le beccaccie in un piatto guarnito all'ingiro con questi crostini.

498. Beccaccie arrosto con tartufi. Sventrate le beccaccie, pulitele, mettetele in casseruola con burro, sale, un po' di cipolla, prezzemolo, sedano e poca carota, il tutto tritato, avvertendo di collocarvi sotto una fetta di manzo o vitella e sul petto una fetta

di prosciutto. Lasciatele cuocere lentamente con fuoco sotto e sopra pel tempo necessario, ponendo cura a che non abbrucino, e servitele con crostini fritti nell'olio, sui quali avrete disteso un intingolo di tartufi (num. 37), o semplicemente tartufi trinciati e soffritti in poc'olio con pepe e sale.

[200]

499. Beccaccie allo spiedo. Fasciate le vostre beccaccie con larghe e sottili fette di lardo, infilatele così allo spiedo e fatele arrostitire salando convenientemente e ungendole di quando in quando con burro che raccoglierete in sottoposta ghiotta.

Intanto mettete le interiora delle beccaccie unitamente ad un po' di fegato di vitella o di pollo in una casseruola con burro e sale; fate soffriggere un poco, indi tritate il tutto minutamente sul tagliere insieme a due foglie di salvia: e, messo questo battuto in un recipiente, unitevi del pan grattato, un rosso d'uova e poche spezie, mescolate bene insieme e rimettete il tutto a scaldare con altro poco di burro. Friggete finalmente in padella alcune fette di pane tagliate a mostaccioli, stendete sopra il battuto suddetto e servite in un piatto le beccaccie, che avrete tolte dallo spiedo appena cotte, guarnendole coi detti crostini.

500. Beccaccini allo spiedo. Spennati e puliti i beccaccini, configgete il loro becco nella congiuntura delle coscie, onde la testa non ciondoli durante la cottura, poscia infilateli allo spiedo con fette di lardo fra l'uno e l'altro, ungeteli con olio, salateli e fateli arrostitire a fuoco moderato, lasciando cadere tutto ciò che

ne colerà sopra crostini di pane che avrete disposti in una ghiotta.

501. Fagiano allo spiedo. Ammanitelo e fatelo arrostito allo spiedo come è indicato al num. 385, e servitelo con sotto due larghe fette di pane abbrustolite alla graticola e poi intinte in sugo di carne (num. 27 o 28), oppure semplicemente fritte in padella con burro.

502. Pernici allo spiedo. Sventratele, pulitele, accomodatele allo spiedo e fatele cuocere ungendole di sovente con olio e spargendovi sopra del sale.

[201]

Taluni, prima d'infilzarle allo spiedo, le fasciano con larghe fette di prosciutto o di lardo.

503. Pernici in casseruola. Pulite bene le vostre pernici, tagliando loro anche i piedi, e fatele rosolare in casseruola, con burro e sale. Si servono con guarnizioni di erbaggi, come spinaci od altro a vostro piacere.

504. Quaglie allo spiedo. Prendete delle belle quaglie, sventratele, tagliate loro le zampe, passatele alla fiamma per abbruciarne la peluria, e infilatele allo spiedo alternandole con fette di lardo, crostini di pane e foglie di salvia, indi ungetele con olio, spolverizzatele di salvia, e fatele girare al fuoco ungendole e salandole ancora più volte. Cotte che siano, sfilate il tutto dallo spiedo, accomodatele in un piatto e servitele calde.

505. Quaglie arrosto in casseruola. Sventrate e pulite le

quaglie come abbiám detto sopra, accomodatele in casseruola con burro, sale e qualche foglia di salvia o di lauro, e fatele rosolare e cuocere a lento fuoco, rivoltandole quando occorre. Ritirate poscia le quaglie, fate soffriggere nel loro unto alcune fette di pane tagliate a mostaccioli, rimettete poscia le quaglie nella casseruola, bagnatele con un po' di brodo, lasciate sul fuoco il tutto per alcuni minuti, e finalmente accomodate in un piatto e servite caldo.

506. Tordi allo spiedo. Puliteli e arrostiteli allo spiedo come abbiám detto per le quaglie (num. 504).

507. Tordi arrosto in casseruola. Fateli in tutto come abbiám detto sopra per le quaglie (num. 505).

[202]

508. Merli arrosto. Spennateli, sventrateli, passateli alla fiamma per abbruciarne la peluria, tagliate loro le zampe, avvolgeteli poscia ognuno in una sottile fetta di lardo, che legherete con filo, e poneteli a cuocere in casseruola con burro e sale. Quando saranno ben cotti e rosolati, togliete loro il filo e serviteli caldi.

509. Starne arrosto. Sventrate e pulite le starne come ogni altro volatile; infilzatele allo spiedo, indi ungetele con olio, salatete convenientemente, spargetevi sopra cipolla trinciata minutamente e foglie di lauro, e avvolgetele in grossa carta unta con olio onde contenere il tutto. Così preparate le starne, ponetele a girare presso un fuoco moderato, e mettetevi sotto una ghiotta

per raccogliere l'unto che ne cadrà attraverso la carta, il quale unto seguirete poi a versare sulle starne finchè sian completamente cotte. Allora svolgetele dalla carta, togliete la cipolla ed il lauro, servitele in un piatto ben calde.

510. Beccafichi arrosto. Sventrateli, accomodateli allo spiedo con un crostino di pane ed una foglia di salvia fra l'uno e l'altro, ungeteli con olio, salateli, e fateli arrostiti a fuoco moderato.

511. Ortolani arrosto in casseruola. Spennateli senza sventrarli, tagliate loro i piedi, e fateli rosolare in casseruola con burro e sale. Non richiedono che breve cottura e si servono caldi.

512. Ortolani allo spiedo. Pulite gli ortolani senza sventrarli, come è detto sopra; avvolgeteli ad uno ad uno in uova sbattute, fate loro sgocciolare l'uovo superfluo, spargeteli poi di pan grattato, e poscia infilzate allo spiedo con attenzione, alternandoli con fette di pane ^[203] tagliate a mostaccioli. Così preparati, fate far loro 4 o 6 giri al fuoco, acciocchè rappigliandosi l'uovo, resti ben aderente il pan grattato; dopo di che ungeteli con olio o burro a piacere, salateli convenientemente, e lasciateli cuocere per circa 20 minuti.

513. Allodole allo spiedo. Sventratele, pulitele, cospargetele di sale ed avvolgetele poscia in sottilissime fette di lardo o di prosciutto alquanto grasso. Infilzatele così allo spiedo e fatele arrostiti a fuoco gagliardo, mettendovi sotto una ghiotta nella

quale avrete disposti alcuni crostini di pane, che farete rosolare nell'unto che vi cadrà sopra durante la cottura delle allodole. Quando siano ben cotte, mettetele in un piatto contornato dei suddetti crostini, e servitele calde.

514. Pettirossi arrosto. Spennateli, tagliate loro le zampe, e poneteli ad arrostitire in casseruola con burro, sale e qualche foglia di salvia. Serviteli così semplicemente, o con crostini di pane fritti nello stesso unto.

ARROSTI DI MAGRO.

515. Anguilla allo spiedo. Prendete anguille delle più grosse, togliete loro la testa, e il rimanente tagliatelo a rocchi della lunghezza di dieci o dodici centimetri che infilerete allo spiedo con alcune foglie di salvia, e farete indi arrostitire al fuoco, ungendo con olio e cospargendo di sale.

516. Anguilla arrosto in marinaggio. Tagliate le anguille a rocchi, come sopra, e mettetele a marinare per mezz'ora in un recipiente con olio, sale, pepe e fette di limone; [204] indi infilate allo spiedo alternando ad ogni rocchio una fetta di limone, e fatele cuocere a fuoco lento, bagnandole di frequente collo stesso marinaggio.

Si possono ancora infilzare i rocchi dell'anguilla a tre a tre con

due stecchi presso le estremità, e farli poi arrostiti sulla graticola voltandoli e bagnandoli più volte col suddetto marinaggio.

517. Pesci arrosto al tegame. Mettete un poco d'olio in un tegame, adagiatevi sopra quella specie di pesci che avrete prescelta, avendoli prima puliti a dovere; indi versatevi sopra un altro poco d'olio, spargetevi dell'aglio trinciato, sale necessario, poco prezzemolo pure tritato, funghi secchi rinvenuti in acqua calda, poco pepe e spezie, e fateli cuocere con fuoco sotto e sopra, avvertendo di aggiungere anche un poco d'acqua se i pesci sono molto grossi, onde possano cuocere meglio internamente.

518. Pesci alla graticola. Sventrate e lavate quei pesci che volete arrostiti, fateli sgocciolare e metteteli poscia a marinare per un quarto d'ora in olio, sale, pepe e sugo di limone, indi adagiateli sulla graticola e fateli cuocere a lento fuoco, rivoltandoli più volte con diligenza per non romperli, e bagnandoli di quando in quando col medesimo nutrimento. I muggini, i saraghi, i paraghi, gli sgomberi, la palamita, gli sparlotti, la leccia sono i pesci che si preferiscono per arrostarli sulla gratella.

519. Storione alla graticola. Prendete una bella fetta di storione, steccatela con rosmarino, ungetela con olio, spargetevi sopra del sale e poco pepe, e fatela arrostiti sulla graticola rivoltandola diligentemente e ungendola ancora più volte col mezzo di una penna. Quando sarà ben rosolata da ambe le parti, ponetela in un piatto e servitela con agro di limone.

520. Tonno alla graticola. Prendete una bella rotella di tonno fresco, steccatela con rosmarino, ungetela con olio, salatela convenientemente e fatela arrostitire sulla graticola, procedendo come abbiām detto sopra per lo storione.

521. Tonno arrosto con marinaggio. Mettete una rotella di tonno fresco in un recipiente di terra con mezzo bicchiere d'olio, prezzemolo, cipolla, aglio e garofani, il tutto minutamente trinciato, sale pepe e il sugo d'un limone. Lasciatela così marinare per due ore almeno, indi ritiratela, fatela sgocciolare, spolverizzatela con pan grattato e ponetela ad arrostitire sulla graticola, bagnandola più volte collo stesso marinaggio e rivoltandola onde farla rosolare da ambe le parti.

522. Baccalà arrosto al tegame. Tagliate a tocchi del baccalà già ammollato, mettetelo in un tegame con tutti gli ingredienti indicati per il pesce (n. 518), e fatelo arrostitir egualmente con fuoco sotto e sopra.

523. Baccalà alla graticola. Prendete del baccalà già ammollato, ma del più grosso: tagliatelo a tocchi quadrati di conveniente grandezza, poneteli sulla gratella ad un fuoco moderato, rivoltandoli più volte, ed a mezza cottura cominciate ad ungerli con olio semplicemente, rivoltandoli di quando in quando finchè saranno rosolati da ambe le parti e cotti a perfezione. Servite il baccalà così arrostito, spremendovi sopra del limone e spargendovi poco pepe.

524. Baccalà arrosto con marinaggio. Tagliate il baccalà a pezzi come è detto sopra, ponetelo per due ore in un marinaggio composto come abbiamo indicato pel tonno (n. 521), solo tralasciando il sale, e fatelo arrostitore poscia alla graticola procedendo in tutto nel modo accennato.

[206]

525. Lumache alla graticola. Disponete sopra la graticola le lumache vive col loro guscio, senza preparazione di sorta: ponete quindi la graticola sopra un fuoco di brace non troppo ardente, e poco dopo mettete una presa di sale nell'apertura del guscio d'ognuna e lasciatevi cader sopra due gocce d'olio.

Quando vedrete rasciugato tutto l'umido formato dalla bava della lumaca e dall'olio toglietele dalla graticola e servitele calde in un piatto con tanti stecchi quante sono le persone a tavola, onde ciascuno se ne valga per estrarre le lumache dal loro guscio.

INSALATE.

526. Insalate crude. Ogni sorta di lattughe, l'indivia, la scarriola, il radicchio, la cicoria, i mazzocchi bianchi e verdi, il cavolo cappuccio ed anche alcune erbe selvatiche, come i terracrepoli, la cicerbita, i raperonzoli, ecc., servono a farne insalata. Si mondano bene dalle foglie guaste, dai torsi, dalle piccole lumache o dai bruchi che talora si ascondono tra le loro foglie specialmente

della lattuga: si lavano nell'acqua fresca, si fanno sgocciolare in apposito canestro o scuotendole fortemente entro una salvietta, e si servono in un recipiente adatto (insalatiera) che si reca in tavola insieme colle ampolle dell'olio e dell'aceto, affinché ognuno possa condirsi l'insalata a proprio talento, cioè con più o meno olio o con più o meno sale e pepe se aggrada.

È da avvertire che i cavoli cappucci dopo puliti devonsi trinciare sottilmente col coltello a guisa di taglierini.

527. Condimento delle insalate. Abbiám detto sopra che l'insalata si reca in tavola ^[207] in apposita insalatiera, ma non condita, affinché ognuno se la condisca a suo modo. Or bene, può accadere che uno dei convitati, o la padrona di casa, sia dagli altri incaricata di condire l'insalata insieme per tutti. Ecco dunque come si procede: Prendete un piatto alquanto fondo, una scodella, per es.: mettetevi il sale in proporzione della quantità dell'insalata, versatevi poscia dell'aceto, e con una forchetta agitate finché il sale siasi disciolto; finalmente aggiungete l'olio, regolandone la dose come per l'aceto, e sbattete ancora colla forchetta onde fare amalgamare bene il tutto. Allora versate questo condimento sull'insalata, nella sua insalatiera, e rivoltatela con due forchette o con appositi utensili di legno.

Questo modo di condire l'insalata è preferibile all'altro che consiste nel versarvi sopra addirittura l'olio, l'aceto e il sale senza prima amalgamare bene a parte fra loro questi tre ingredienti:

per cui ne risulta di sovente che, per quanto si rimescoli l'insalata, il sale non disciolto si trova accumulato su alcune foglie dell'insalata stessa, le quali perciò riescono molto disgustose a quelli cui toccano.

Trattandosi di cicoria, radicchio, o insalate selvatiche, alcuni usano aggiungervi dell'aglio sottilmente trinciato, ed anche qualche foglia di menta.

528. Citriuoli in insalata. Mondateli, tagliateli a fette trasversali, poneteli per qualche ora fra due piatti, onde lascino la loro acqua, sgocciolateli e conditeli con olio, sale ed aceto.

529. Pinzimonio. Si fanno i pinzimonii con i sedani (che vogliansi per quest'uso grossi e bianchi), coi cardi, coi carciofi (di cui si mangia il bianco delle foglie ed il girello), e coi finocchietti. Ai sedani, ai cardi, ai finocchietti si tolgono le costole esterne, si mondano al torso, a [208] cui si dà un taglio in croce, e si spuntano loro le foglie: tutti questi ortaggi poi si lavano bene, si fanno sgocciolare e si servono in tavola. Ogni convitato si prepara da sè nel proprio piatto il condimento, consistente in olio, sale e pepe, e v'intinge l'ortaggio, di cui mangiansi la parte tenera e più bianca. Taluni aggiungono al condimento anche un po' d'aceto: ma questa regola è contraria al vero pinzimonio.

530. Lattuga con uova sode. Si prepara la lattuga e si condisce come è detto ai n. 527 e 528: ma si serve invece con alcune uova sode sgusciate a quarti.

Taluni, nel prepararne il condimento, uniscono a questo uno o due tuorli d'uova già cotti, stemperandoveli dentro.

531. Insalata composta. Prendete alcuni peperoni stati in aceto (num. 10), un citriuolo, tre piccole melanzane, due pomidoro non troppo maturi ed una cipolla: trinciate a pezzetti i peperoni ed i pomidoro, tagliate a fette sottilissime il citriuolo, le melanzane e la cipolla, e messo il tutto nell'insalatiera conditelo con sale, pepe, olio ed aceto, mescolando bene il tutto, e servitela.

Quest'insalata è bene condirla almeno mezz'ora prima di recarla in tavola.

532. Funghi uovoli in insalata. Prendete dei piccoli uovoli non ancora aperti, togliete loro tutto l'involucro bianco, indi tagliateli a fette sottilissime, e messili in un piatto, conditeli con olio, limone, pepe e sale.

533. Giardiniera. Mondate e lessate con acqua e sale i seguenti ortaggi: fagiuolini in erba, scorzonera, zucchini, barbabietole, navoni, ramolacci e sedano, procurando di dar a ciascuno di essi la conveniente sua cottura; indi ^[209] tagliateli a listerelle e conditeli tutt'insieme con olio, limone, sale e pepe. Mettete poscia in un bicchiere alcuni rossi d'uova, agro di limone, sale e poc'olio, sbattete bene il tutto e fatelo condensare al fuoco in una piccola casseruola senza lasciarlo bollire, avvertendo di agitare continuamente col froilino per tutto il tempo che terrete

questa salsa sul fuoco. Prendete finalmente una forma da pasticci, di quelle scanalate tutte all'intorno e avente un tubo cilindrico in mezzo; adagiate in una scanalatura una lista di ciascuno dei suddetti ortaggi già lessati, e finite di empire la forma con quelli che vi rimangono, alternandoli sempre fra loro. Ciò fatto rovesciate la forma in un piatto, versate la salsa descritta nel vano lasciato dal tubo sulla vostra *giardiniera* e servitela in tavola. Il tutto sarà freddo.

534. Capponata. I Genovesi chiamano *capponalda* una specie di insalata preparata nel seguente modo: Fate ammolare nell'acqua fredda del biscotto o galletta, indi spremetelo bene e conditelo con olio, sale, capperi, polpa d'oliva e acciughe prive della lisca e rotte a pezzetti: mescolate il tutto, e finalmente distendetevi sopra alcune fette di mosciame, e servite in tavola.

535. Carne in insalata. Se avete residui di carne cotta, sia arrosto, sia lessa, tagliatela a fette e conditela con olio, aceto, sale, pepe, aglio e prezzemolo minutamente trinciati, aggiungendovi, se vi aggrada, qualche ortaggio di vostro gusto. Così conciata la carne avanzata da pranzo, si mangia in famiglia più volentieri.

536. Arigusta con insalata. Lessate un'arigusta (v. n. 186), sgusciatela interamente, tagliatene la polpa a pezzetti, mettetela in un piatto, e conditela con olio, limone, sale e poco ^[210] pepe; indi condite a parte alcune foglie di lattuga, con olio, sale e aceto, guarnite con queste l'arigusta; ed aggiungete uova sode tagliate a

quarti, acciughe salate già pulite e rotte a pezzetti, capperi e citriuoli all'aceto (num. 11), disponendo il tutto in bell'ordine. È questo un piatto freddo gustosissimo e non di troppa spesa, molto gradito in una mensa.

537. Cappon magro. Prendete tre ettogrammi di biscottini di semola, strofinateli ad uno ad uno con aglio, indi bagnateli in acqua mista ad aceto, spolverizzateli con poco sale, e poneteli fra due piatti a rinvenire. Intanto fate lessare insieme un cavolfiore, tre ettogr. di fagiuolini in erba, un sedano e due carote, il tutto ben mondato; fate pur cuocere a parte, in pentola separata, delle barbabietole, due ettog. di patate e due mazzi di scorzonera. Sgocciolate e lasciate raffreddare tutti questi erbaggi, e conditeli separatamente in altrettanti piatti con olio, aceto e sale, avvertendo che le patate e le barbabietole devono essere spellate e tagliate a fette, ed il restante tagliato a pezzetti, o trinciato. Lessate poscia un bel pesce (o ragno, o nasello, o ombrina) come è indicato al num. 185, toglieategli la testa e le lisce, e conditelo con olio, limone e sale. Lessate pure un'arigusta (v. num. 186), sguosciatela, tagliatela a pezzi e conditela come il pesce suddetto. Lessate finalmente un mazzo di ramolacci e 6 carciofi tagliati a spicchi. Poscia friggete in padella con olio due o tre dozzine di gamberi di mare, fate assodare 8 uova, e, fredde, tagliatele a quarti, preparate 24 olive di Spagna, sei acciughe salate, pulite, private

della lisca e rotte a pezzetti, 50 gr. di mosciame tagliato in sottilissime fette, 25 gr. di capperi, venti funghi sott'olio (num. 5) e due dozzine d'ostriche tolte dal loro guscio.

[211]

Così ammanite separatamente tutte le suddette cose, fate una salsa come è indicata al num. 40, poi prendete un gran piatto profondo od un'insalatiera, e cominciando dai biscottini che avete messi a rinvenire come abbiām detto, formatene un suolo sul fondo del recipiente, spargetevi indi sopra un poco d'olio, distribuite qua e là le fette del mosciame, e poi condite colla salsa suddetta (num. 40), proseguite a stendere inoltre ed a condire suolo per suolo, colla stessa salsa tutti gli ingredienti descritti (ad eccezione però delle ostriche, dei gamberi e delle olive) che disporrete in bell'ordine e verrete su su accumulandoli, procurando che il pesce e l'arigusta rimangano verso la sommità del *Cappon magro*. Quando il tutto sarà a suo posto, bagnatene la superficie colla salsa che sarà rimasta, mettete in giro sull'orlo del piatto le ostriche, indi infilzate ad uno ad uno in piccoli stecchi i gamberi fritti, le olive e 24 fette rotonde di carote tagliuzzate a smerlo all'ingiro e conficcatele simmetricamente e vagamente per guarnizione, alternandone i colori sui lati e verso la sommità del cappon magro, il quale finalmente potrete servire in tavola.

È da avvertirsi che questa complicatissima vivanda, regina fra tutte le insalate, può rendersi più semplice escludendo qualche ortaggio o guarnimento, ciò dipendendo dal gusto delle persone

e dalla maggiore o minore economia di chi la compone.

[212]

UOVA E FRITTATE.

538. Uova a bere. Acciò le uova che si vogliono sorbire riescano al loro giusto punto, si gettano intiere nell'acqua bollente e si ritira tosto dal fuoco la pentola lasciandovi le uova per 4 minuti. Indi si estraggono dall'acqua, si rompono un poco sulla sommità e se ne sorbisce il contenuto mentre è caldo. Vi si può introdurre una piccola presa di sale agitandovelo col manico di un cucchiaino. Si fanno scaldare le uova anche sotto la cenere calda.

539. Uova sode. Per assodare le uova si mettono in una pentola dove bolla alquanto acqua, questa perderà subito il bollore, ma dopo pochi istanti ricomincerà tosto a bollire, a questo momento adunque contate cinque minuti che sarà il tempo necessario per dare alle vostre uova una giusta durezza. Se poi vi piacessero col loro tuorlo un poco liquido (bazzotto), allora fatele bollire soltanto quattro minuti. In un modo o nell'altro, appena assodate le uova si immergono nell'acqua fredda, indi si sguisciano, si tagliano in mezzo o a quarti o per lo lungo, e si servono con insalata o condite con qualche salsa.

540. Uova affogate. Mettete dell'acqua al fuoco in una pentola, e quando bolle fortemente scoccate le uova con attenzione, onde non romperne il tuorlo, e ad una ad una gettatele dentro [213] con prestezza in un sol colpo, affinchè non si spandano; lasciatele poscia bollire sino a che la chiara sia ben rappresa, cioè per 4 o 5 minuti, poi ritirate con una mestola bucherata: ponetele in un piatto, e così calde, conditele con burro e formaggio parmigiano grattato, poco sale e cannella in polvere, avvertendo intanto di tenere il piatto sopra la pentola stessa, affinchè il vapore le mantenga ben calde sino al momento di servirle in tavola.

Si condiscono anche con salsa bianca (n. 41), o con altra a piacere.

541. Uova al piatto. Prendete un piatto che resista al fuoco, mettetevi un pezzo di burro e fatevelo soffriggere sopra un fuoco moderato, indi gettatevi le uova scoccate senza romperne il tuorlo, spolverizzatele con sale e poco pepe, e quando la chiara sarà quasi tutta rappresa ritirate il piatto e servite. Non si cuociano mai più di due uova in un piatto comune da tavola. Invece del piatto si può far uso di una piccola teglia o tegame.

542. Uova al sugo di pomodoro. Fate cuocere in una pentola con poc'acqua e sale alcuni pomodoro, una cipolla trinciata e prezzemolo, indi ritirate il tutto; passatelo allo staccio e ponete il sugo ottenuto in un tegame con olio e poco pepe, lasciate soffriggere ancora un poco questa salsa, e finalmente scoccate le

uova, fatevele cadere sopra e lasciatele così cuocer finchè la chiara siasi tutta rappresa.

543. Uova sbattute alla salsa. Scottate in acqua bollente alcuni pomodoro, per poter loro togliere meglio la buccia, privateli dei semi, e tritateli sul tagliere, metteteli poscia in un tegame con olio, aglio trinciato, sale, poco pepe, e un mazzetto composto di sedano, prezzemolo e carota legati insieme. Lasciate soffriggere [214] il tutto per un quarto d'ora, ritirate il mazzetto dal tegame e gettatevi le uova già frullate con un poco di sale, mescolate bene con un mestolo, e quando le uova si saranno rapprese, servite in tavola.

544. Uova sode alla salsa. Assodate le uova nel modo indicato (num. 539): sgusciatele, tagliatele a quarti e servitele in tavola in un piatto coperte di salsa maonese al magro (n. 45), oppure di salsa piccante (n. 39).

545. Uova affrittellate. Mettete un pezzo di burro in padella, fatelo soffriggere, e quando avrà preso un bel colore dorato, scoccate le uova e versatele in padella senza romperne il tuorlo, spolverizzatele con sale, fatele rappigliare un poco, indi rivoltatele diligentemente colla mestola bucherata e lasciatele ben rosolare senza far troppo cuocere. Allora ritiratele e servitele in un piatto. Per procedere meglio in quest'operazione, bisogna cuocere soltanto due o tre uova per volta.

546. Uova alla salsa di gamberi. Tritate un po' di cipolla e

prezzemolo, che farete soffriggere in casseruola con olio e burro mescolati; unitevi 150 gr. di gamberi e sale necessario, e fateli cuocere per dieci minuti: intanto abbrustolite 15 gr. di pinocchi, pestateli in mortaio e aggiungeteli ai gamberi che farete cuocere per altri 5 minuti; aggiungete finalmente 5 o 6 cucchiaini d'acqua calda, e lasciate cuocere ancora per mezz'ora. Allora pestate il tutto nel mortaio, passatelo allo staccio, e versate questa salsa sopra sei uova affrittellate (n. 545), che avrete accomodate in un piatto.

547. Frittata. Sbattete bene dodici uova insieme a mezzo bicchier d'acqua, sale necessario, formaggio parmigiano grattato e un po' di maggiorana [215] od origano trinciato. Mettete poscia nella padella un poco d'olio, fatelo soffriggere, e versatevi le suddette uova sbattute che agiterete con un mestolo, rimuovendo via via quella parte dell'uovo che andrà rappigliandosi e distendendola uniformemente, quando tutto l'uovo si sarà rappreso, sovrapponetevi alla frittata un piatto rovesciato grande abbastanza da ricoprirla tutta, tenetevelo aderente con una mano, mentre coll'altra rivolterete sossopra la padella, e rimasta così la frittata tutta intiera nel piatto fatela sdruciolare nuovamente nella padella colla parte già rosolata voltata in su, e lasciatela finire di cuocere, agitando la padella stessa orizzontalmente per il manico affinché la frittata non vi si attacchi. Col medesimo piatto rivoltatela ancora più volte se lo giudicate necessario, finchè, rosolata

bene la frittata da per tutto, la toglierete dalla padella e serviretela calda.

548. Frittata di famiglia. Sbattetevi sei uova, unitevi una mollica di pane inzuppata assai bene nell'acqua, un pugno di formaggio parmigiano grattato, poco sale e prezzemolo tritato, sbattete ancora finchè la mollica del pane siasi perfettamente disfatta, e formate la frittata in padella con olio, procedendo alla stessa guisa sopra accennata (n. 547).

549. Frittata di carciofi. Mondate dei carciofi: tagliateli a sottilissime fette, e metteteli in padella con olio unitamente ad alcuni funghi freschi mondati e tagliati a fette, o secchi e rinvenuti in acqua calda, uno spicchio d'aglio trinciato minutamente, due pomodoro sbucciati privati dei semi e tagliuzzati a pezzetti, e sale necessario; rimestate bene il tutto, e fate soffrigger finchè i carciofi siano cotti. Intanto sbattete a parte otto uova, unitevi un poco di mollica di pane bene ammolata nell'acqua, un pugno di ^[216] formaggio grattato, un po' di origano o maggiorana, e proseguite a sbattere sino a che la mollica di pane siasi bene disfatta nell'uovo. Allora versate tutto questo nella padella sopra il suddetto soffritto, rimescolate insieme il tutto, e quando l'uovo sarà rappreso, rivoltate la frittata col mezzo di un piatto come è detto al n. 548, terminate di farla rosolare e servitela in tavola.

550. Frittata di funghi. Mondate dei funghi freschi tagliati a pezzi, metteteli in padella con olio insieme a due spicchi d'aglio

sottilmente trinciati e sale necessario, e fateli soffriggere alquanto. Nel frattempo sbattete otto uova, unitamente agli ingredienti indicati sopra per la frittata di carciofi, cioè mollica di pane inzuppato nell'acqua, formaggio grattato e origano; versate il tutto sovra il soffritto dei funghi e terminate la frittata allo stesso modo della precedente.

551. Frittate diverse con erbaggi. Sostituendo ai carciofi alcune cipolle o zucchini, o cardi, o fagioli in erba, o melanzane, ecc., potrete fare la frittata nel modo descritto al n. 549, avvertendo che le cipolle o le melanzane dopo mondate si tagliano a fette, si mettono nell'acqua fresca e si fanno poi sgocciolare premendole un poco fra le mani: gli zucchini si affettano sottilmente, ma non si mettono nell'acqua, i cardi ed i fagioli in erba si fanno prima lessare e poi si tritano a pezzetti. Per tutto il resto si procede nel modo indicato.

552. Frittata con prosciutto. Prendete una grossa fetta di prosciutto, tagliatela a listelle trasversali, mettete queste in padella con olio, lasciatele un poco soffriggere, e poscia versatevi sopra una dozzina di uova sbattute, a cui avrete unito un mezzo bicchier d'acqua, prezzemolo tritato, poco pan grattato e sale necessario; ^[217] mescolate il tutto, e terminate la frittata alla maniera descritta al num. 548.

553. Frittata di rossetti o di bianchetti. Fate soffriggere in padella con olio un poco di cipolla trinciata minutamente, indi

aggiungetevi i rossetti o bianchetti con cui volete fare la frittata, e dopo due o tre rivoltate versatevi sopra otto uova già sbattute unitamente agl'ingredienti accennati al n. 549, e terminate la frittata alla stessa guisa.

TORTE E FOCACCIE.

554. Torta pasqualina. Questa torta, esclusivamente genovese, è chiamata così perchè si usa mangiarla più specialmente nella Pasqua di Resurrezione. Ecco la maniera di comporla:

Impastate sulla madia un chilogramma di fiore di farina con acqua, sale ed una cucchiata di olio, manipolandola assai bene, affinchè ne risulti una pasta alquanto soffice: dividete quindi tal pasta in una trentina di pezzetti uguali¹¹, che poi metterete in serbo da una parte della madia con un po' di farina sotto e separati gli uni dagli altri, affinchè non si attacchino fra loro, avvertendo inoltre di coprirli con una salvietta un poco umida ed

¹¹ Molti dividono la pasta in 33 pezzetti precisi, alludendo con ciò all'età in cui morì il Signore; ma ciò certamente non acquista merito a coloro che confondono le cose sacre colla cucina, nè dà maggiore squisitezza alla torta.

un'altra asciutta di sopra, onde non formino crosta.

Prendete poscia tre o quattro mazzi di bietole, tagliate loro le costole, arrotolate strettamente insieme tutte le foglie così mondate e tagliatele ^[218] sottilmente a guisa di taglierini, indi lavatele in acqua fresca, fatele lessare con un po' di sale, spremetene bene tutta l'acqua e mettetele a parte in un piatto allargandole e cospargendole di sale, formaggio parmigiano grattato e poca maggiorana tritata.

Prendete inoltre un chilogramma di buona quagliata, fatele abbandonare tutto il siero, legandola stretta in una salvietta, e tenendola per qualche tempo sotto un peso; ponetela indi in un recipiente insieme a tre cucchiainate di farina, sale in proporzione e due bicchieri di buona e fresca crema di latte (panna); rimescolate e stemperate bene il tutto, e mettetelo ugualmente a parte coprendo con un piatto.

Preparati così tutti gli elementi della torta, cominciate a prendere uno dei pezzetti di pasta serbati nella madia, e col matterello tiratene una foglia sottilissima che renderete poscia della massima sottigliezza, rovesciandola sui vostri pugni e dolcemente tirandola in tutti i versi. Mettete questa foglia in una teglia che avrete prima unta con olio col mezzo di una piuma e distendetela bene all'orlo, usando ogni precauzione per non squarciarla, poscia ungete la superficie colla stessa piuma intinta

nell'olio, e proseguite a formare nello stesso modo sino al numero 12 o 14 le altre sfoglie, sovrapponendole una sull'altra nella medesima teglia, ed avvertendo di ungerle tutte come la prima ad eccezione dell'ultima; distendete su questa le bietole preparate, coprendone tutta la superficie: spargete su questo strato del buon olio, ma in poca quantità; versatevi poi sopra la quagliata, distendetevela uniformemente col dorso di un cucchiaio e preso un ettogramma di burro, dividetelo in 12 parti eguali e distribuite simmetricamente sulla quagliata, su cui avrete prima fatte col cucchiaio 12 fossette. Allora scoccate entro [219] ognuna di queste fossette un uovo ben fresco, e sovr'esso spargete un poco di formaggio grattato, un poco di pepe ed una presina di sale. Finalmente proseguite a tirare col matterello le altre foglie, finchè vi rimangono pezzetti di pasta, e ad una ad una stendetele sulla torta alla stessa maniera delle prime, ungendole egualmente colla piuma intinta nell'olio. Tagliate i lembi della pasta che sopravanzano all'orlo della teglia, formate colla pasta stessa l'orliccio alla vostra torta a guisa di un cordone, intaccandolo per traverso sulla costa d'un coltello, e, unta per ultimo la superficie e l'orlo della torta, fatela cuocere per un'ora al forno, ovvero cuocetela in casa con fuoco sotto e sopra.

È da avvertirsi come l'aria, che può essere rimasta imprigionata fra le foglie della pasta, dilatandosi per la forza del calore

farebbe scoppiar in qualche luogo la torta, rendendone così l'apparenza poco gradevole alla vista. Ad evitar ciò è bene punzecchiare in certe parti la superficie della torta stessa, ponendo però attenzione di non pungere i tuorli delle uova che internamente avrete messi.

555. Torta alla cappuccina. Fatela alla stessa maniera della precedente, colla differenza che le bietole, la quagliata e le uova, invece di essere divisi a strati, dovranno mescolare bene insieme e formarsene un solo strato, il quale distenderete uniformemente sopra le prime 12 o 14 sfoglie, sovrapponendovi poi le sfoglie rimanenti.

556. Torta sfogliata con uccelli. Mettete al fuoco in una casseruola con burro e sale una dozzina di uccelletti ben pelati e sventrati, una animella tagliata a pezzetti, sei od otto creste di pollo intiere, alcuni funghi freschi, mezza cipolla e prezzemolo tritati: fate soffriggere ^[220] per 5 o 6 minuti, indi aggiungete sei fegatini di pollo, un po' di spezie ed un pugillo di farina: lasciate rosolare il tutto per alcuni altri minuti, e finalmente aggiungetevi qualche cucchiata di sugo (n. 26) e lasciate compiere la cottura.

Intanto preparate la pasta sfogliata nel modo che appresso. Prendete un chilogramma di fior di farina, ponetelo in un mucchio sulla madia, formatevi in mezzo col pugno un buco, e versatevi poc'acqua in cui abbiate fatto discioglier tre prese di sale, indi tre cucchiataie di vino bianco, tre rossi d'uova e tanto burro

quanto una noce. Sbattete con un cucchiaino finchè al liquido siasi incorporato buona porzione di farina, poi manipolate la pasta come abbiamo detto al n. 80, facendola riescire soffice ed elastica, e distendetela col matterello formandone una sfoglia non troppo sottile, mettetevi sopra un chilogramma di burro, ripiegate la sfoglia più volte sopra se stessa, stendetela nuovamente col matterello, ripiegate la ancora tre o quattro e formatene di nuovo una larga sfoglia colla quale coprirete tutto il fondo d'una gran teglia tagliando all'ingiro la pasta che sopravanza. Allora accomodate sopra questa sfoglia i dodici uccelletti, distribuendoveli con simmetria, versatevi tutto il resto del contenuto nella casseruola (avendolo prima fatto raffreddare) e stendetelo ugualmente con un cucchiaino; poscia colla pasta avanzatavi fate tante liste e mettetele per lungo e per traverso sugli uccelli a modo d'una grata, fermandone poi le estremità con un orliccio della stessa pasta che disporrete tutt'ingiro alla torta. Così preparata la torta, fatela cuocere per tre quarti d'ora al forno, oppure in casa con fuoco sotto e sopra.

557. Torta di cipolle. Si fa come la torta pasqualina (n. 554), solo sostituendo allo [221] strato di bietole il seguente composto: Mondate e trinciate minutamente due chilogramma di cipolle, lavatele in acqua fresca, fatele lessare un poco, indi sgocciolatele e mettetele a rosolare in una casseruola con 150 grammi di burro, sale necessario e 50 grammi di funghi secchi rinvenuti in

acqua calda e tritati: lasciate cuocere per mezz'ora, indi ritirate la casseruola dal fuoco, aggiungetevi del buon formaggio parmigiano grattato ed un po' di pepe, e mescolate insieme il tutto. Lasciatela poscia raffreddare, e preparata la pasta nel modo indicato, tirate le sfoglie e componete la torta in tutto come quella pasqualina. Si può tralasciare le uova.

558. Torta di zucca. Prendete una grossa zucca matura ed ingiallita del peso di circa 3 chilogramma, tagliatela a pezzi, mondatela della corteccia, gettatene via la midolla ed i semi, fatela lessar con acqua e sale necessario, ed estrattala dalla pentola con una mestola bucherata, ponetela entro un canavaccio e spremetela assai fortemente onde farle rendere quanta più acqua è possibile: finalmente mettetela sul tagliere e tritatela bene colla mezzaluna. Fate intanto soffriggere in una casseruola con 150 grammi di burro una cipolla trinciata, ed alquanti funghi secchi già rinvenuti in acqua calda, e dopo pochi minuti aggiungetevi la zucca suddetta e poi lascierete dare qualche bollire onde farla meglio prosciugare avendo attenzione di rimestarla di sovente perchè non si attacchi al fondo della casseruola. Dopo ciò ritiratela dal fuoco, fatela raffreddare, unitevi del buon formaggio parmigiano in abbondanza, otto rossi d'uova e tre chiare, un po' di pepe, e sale necessario, e mescolate il tutto.

Preparato così questo composto, fate la torta in tutto come quella pasqualina (n. 554), mettendovelo in luogo delle bietole.

559. Torta di funghi. Prendete 2 chilogrammi di funghi uovoli o morecci secondo il gusto, mondateli, lavateli, tagliateli a fette sottili e metteteli al fuoco in una casseruola con alcuni spicchi d'aglio interi (che poi leverete) e sale; dopo pochi minuti gettate via l'acqua che avranno fatta, rimetteteli subito al fuoco ed aggiungetevi olio, origano e poco pepe. Lasciateli così cuocere per un quarto d'ora, indi ritirateli dal fuoco, fateli raffreddare, e servitevene per la vostra torta che farete in tutto come quella pasqualina (n. 554), mettendo questi in luogo delle bietole. In questa torta però si possono mettere o no le uova, secondo più aggrada.

560. Torta di carciofi. Mondate una dozzina di carciofi, tagliateli a fette non troppo sottili e metteteli in acqua fresca con un limone pure tagliato a fette. Intanto ponete a soffriggere in una casseruola, con olio e burro mescolati, mezza cipolla e del prezzemolo trinciati, e quando il tutto abbia un poco rosolato, aggiungetevi i carciofi che avrete ritirati dall'acqua e fatti sgocciolare escludendone le fette del limone. Quando i carciofi saranno a mezza cottura, ritirateli dal fuoco, unitevi del buon formaggio parmigiano grattato, il sale necessario e poco pepe, rimescolate il tutto e lasciate raffreddare. Allora fate la torta in tutto come quella pasqualina (n. 554), eccettuato che alle bietole sostituirete i carciofi preparati come abbiám detto. Anche in que-

sta torta però, come in quella dei funghi sopra descritta, si possono tralasciare le uova.

561. Torta di spinaci. Mondate otto mazzi di spinaci, lavateli, e metteteli a bollire in una pentola senz'acqua, producendone essi medesimi a sufficienza; quando saranno a mezza cottura ritirateli, spremeteli bene, trinciateli sul ^[223] tagliere colla mezzaluna e poneteli al fuoco in una casseruola, entro cui abbiate già lasciato rosolare con molto burro, una cipolla e prezzemolo tritati. Dopo un quarto d'ora di cottura ritirateli dal fuoco, salateli convenientemente, aggiungetevi abbondante formaggio parmigiano grattato, rimescolate e lasciate raffreddare. Fate poscia la torta in tutto come quella pasqualina (n. 554); solo sostituendo questi spinaci alle bietole, e fatela cuocere egualmente in forno o in casa con fuoco sotto e sopra.

La torta di spinaci si fa anche come quella alla cappuccina (n. 555), cioè mescolando insieme la verdura, la quagliata e le uova.

562. Torta di riso. Cuocete nell'acqua con sale la quantità di riso che vi abbisogna per la torta: indi fategli scolare tutta l'acqua, e mettetelo in una casseruola dove avrete preparato un soffritto composto di cipolla, prezzemolo e funghi, il tutto tritato, e olio. Lasciate crogiolare per pochi minuti il riso in questo soffritto, rivoltandolo con un mestolo, affinchè non si attacchi al fondo della casseruola; ritiratelo poscia dal fuoco, aggiungetevi del

buon formaggio parmigiano grattato in abbondanza, rimescolatelo, e dopo che sarà raffreddato, distendetelo sulle sfoglie, come abbiám detto per la torta pasqualina, sostituendolo alle bietole, e proseguite ugualmente per tutto il resto (n. 554).

563. Focaccia all'olio con sale. Ammucchiate in mezzo alla madia 2 chilogramma di farina, e col pugno della mano fatevi sopra un buco, nel quale metterete 150 grammi di lievito e un bicchier d'acqua tiepida; impastate il lievito con quella farina che avrà sorbito l'acqua messavi, indi copritelo col rimanente della farina, ponetevi sopra una salvietta e lasciate così in riposo per quattr'ore. Poscia togliete la salvietta, [224] fate nuovamente un buco nel mezzo della farina che ricopre la pasta, versatevi dentro un bicchiere di vino bianco, mezzo bicchiere d'olio fino, alcune foglie di salvia tritata minutissimamente e il sale necessario, impastate insieme il tutto manipolando finchè abbiate ottenuta una pasta uniformemente morbida come quella con cui si fa il pane. Se la pasta vi riuscisse troppo dura, aggiungete a poco a poco altr'acqua tiepida durante la manipolazione; e viceversa, se troppo molle, aggiungete altra farina. Terminata la pasta, lasciatela riposare ancora per tre o quattro ore se la stagione è calda, e più se è inverno.

Prendete finalmente una gran teglia, versatevi tanto olio da ungerne tutto il fondo, mettetevi sovra la vostra pasta schiac-

ciandovela e distendendovela in modo da farne occupar tutta l'estensione della teglia, pizzicatene con due dita tutta la superficie, spargetevi sopra un poco di sale e olio, e fate cuocere al forno.

564. Focaccia all'olio. Prendete tanta pasta lievitata da far il pane, quanta ve ne abbisogna; distendetela uniformemente in una teglia (il fondo della quale avrete prima unto con olio e poi cosparso di sale), pizzicatene la superficie colle dita, spargetevi sopra altro sale ed olio, e fatela cuocere al forno.

565. Focaccia di farina di castagne. Impastate con acqua la farina di castagne, aggiungendovi un poco di sale e finocchio e procurando di ottenere una pasta piuttosto morbida; ungete allora una teglia con un poco d'olio, stendetevi sopra questa pasta allo spessore di circa tre centimetri, e, untane poscia la superficie con una piuma intinta nell'olio, fatela cuocere al forno.

566. Altra focaccia di farina di castagne. Fatela in tutto come è indicato al num. 210.

[225]

567. Focaccine di castagne. Impastate della farina di castagne con semplice acqua, in modo da ottenere una pasta della consistenza di quella con cui si fa il pane; formatene tante piccole stacciate, mettetele ciascuna fra 2 foglie di castagno, e fatele cuocer brevemente al forno o sopra una paletta di ferro, avvertendo in questo caso di rivoltarle due o tre volte.

PASTICCI E BUDINI.

568. Pasticcio di carne. Impastate assai bene insieme 3 ettogramma di farina, un rosso d'uovo, 6 grammi di burro, 2 cucchiainate di vino scelto (madera od altro) e sale necessario. Fatta la pasta, formatene una sfoglia non troppo sottile, copritene tutto l'interno di una forma da budino per 12 persone, comprimendola leggermente contro le pareti, che avrete prima unto con olio, e tagliate con un coltello la pasta che sopravvanzerà agli orli della forma stessa.

Tritate minutamente una cipolla, un poco di sedano, prezzemolo o carota: mettete tutto ciò a rosolare in una casseruola con burro e sale: unitevi poi 2 ettogramma fra magro e poppa di vitella, un piccione tagliato a pezzi, un'animella pure tagliata a pezzi, 150 grammi di funghi freschi (se ve ne sono), un tartufo trinciato sottilmente, sei carciofi tagliati a spicchi, 150 grammi di piselli freschi, che avrete prima fatti un poco lessare a parte, una cucchiainata di farina e finalmente sei o otto cucchiainate di brodo o di sugo di carne, e fate cuocere il tutto per un quarto d'ora a gran fuoco rimestando qualche volta con un mestolo. Poscia ritirate dal fuoco [226] la casseruola, toglietene il magro e la poppa di vitella, metteteli sul tagliere insieme ad una mollica di pane

inzuppata in sugo o in brodo, ed alcuni schienali che avrete prima fatti scottare in acqua bollente ed indi spellati: tritate il tutto minutamente e pestatelo poi nel mortaio, e ridotto quasi come una pasta, aggiungetevi tre rossi d'uova, un pugno di formaggio parmigiano grattato, spezie e sale necessario, e rimescolate bene con un mestolo. Ciò fatto, prendete la forma suddetta e distendetevi sopra un altro strato di battuto che sarà avanzato nel mortaio, e finalmente formatevi sopra un coperchio coi ritagli della pasta, unendone accuratamente i lembi all'ingiro: ed avvertendo di lasciare un buco nel mezzo, affinchè cuocendo non iscoppii. Preparato così il pasticcio, sovrapponetevi un coperchio di rame o di lamiera, e fatelo cuocere per un'ora al forno. Si può cuocerlo anche in casa con fuoco sotto e sopra: ma vuolsi avere molta pratica in quest'ufficio, onde il calore sia distribuito egualmente in tutte le parti della forma, altrimenti il pasticcio ne risulterebbe mal cotto in alcuni punti ed in ispecie sui fianchi, e troppo abbrustolito e anche abbruciato sotto. Quando il pasticcio sarà cotto, rovesciate la forma sur un piatto e servitelo con guarnizione di prezzemolo fritto.

569. Pasticcio di maccheroni. Fate rosolare un piccione in casseruola con un soffritto di burro e cipolla trinciata, salando convenientemente, indi versatevi un poco di brodo, nel quale avrete fatto disciogliere un po' di conserva di pomodoro: aggiun-

gete alcuni funghi secchi rinvenuti prima in acqua calda, e lasciate cuocere per altri 10 minuti. Ritirate allora il piccione, ponete al suo posto nella stessa casseruola, un'animella tagliata a pezzi, e quando questa avrà cotto 10 o 12 minuti, ritiratela alla [227] sua volta e ponete nella casseruola e nello stesso intingolo 3 ettogrammi di maccheroni, che avrete prima fatto cuocere nell'acqua a parte e poscia tagliati a pezzi non più lunghi di due o tre dita. Quando i maccheroni avranno prosciugato quasi tutto l'intingolo, ritirate dal fuoco la casseruola, rimettetevi il piccione che avrete intanto tagliato a pezzi, le animelle ed alquanti schienali scottati prima in acqua bollente e poi spelati, e mescolate bene il tutto. Preparato così questo ripieno, versatelo entro una forma da budino, che avrete già intonacata internamente colla pasta come abbiamo indicato al num. 568, formatevi sopra il coperchio della stessa pasta e cuocete il pasticcio al modo già descritto.

570. Pasticcio di pasta sfogliata. Incominciate a fare la pasta nel modo preciso indicato al n. 556, adoperando però soltanto tre ettogrammi di farina, una presa di sale, una cucchiata di vino bianco, un rosso d'uovo e 320 grammi di burro, e quando l'avrete ben manipolata, spianata e ripiegata più volte sopra se stessa in tutto come è stato descritto, stendetela in ultimo col matterello in una grossa sfoglia dello spessore di circa due centimetri e mezzo, di forma ovale, e postala sopra una lamiera di

ferro unta col burro, fatela cuocere al forno. Dopo che la pasta sarà cotta e rigonfiata in altezza, praticatevi sopra un'incisione circolare colla punta di un piccolo coltello ben tagliente, alzate diligentemente questa rotella che vi servirà poi di coperchio, e vuotate con attenzione il pasticcio, il quale riempirete al momento di servirlo in tavola col composto preparato nel modo qui appresso:

Fate soffriggere in casseruola con burro mezza cipolla e prezzemolo trinciati; unitevi un'animella tagliata a pezzetti, granelli, fegatini e creste di pollo, salate convenientemente e lasciate ^[228] rosolare per pochi minuti, indi bagnate con qualche cucchiata di brodo, aggiungete alcuni schienali, due tartufi sottilmente affettati e un pugillo di farina, rimestando bene il tutto, e concentrato l'intinto versate tutto il contenuto della casseruola nel pasticcio suddetto, che chiuderete col suo coperchio fatto della pasta come sopra e indicato, e servirete tosto in tavola.

571. Pasticcio di magro. Trinciate una cipolla, mettetela a soffriggere in una casseruola con burro e sale, e unitevi poscia 2 ettogrammi di riso, che avrete prima fatto cuocere a parte con acqua e sale, e indi bene sgocciolato; rimestatelo, facendogli incorporare bene tutto il soffritto; poscia ritiratelo dal fuoco, e quando sarà raffreddato, aggiungetevi due uova sbattute e formaggio parmigiano grattato e poco pepe, rivoltate e mescolate bene il tutto e ponetelo in disparte.

In altra casseruola avrete preparato con burro e sale un soffritto di cipolla, sedano, prezzemolo e carota trinciati minutamente, a cui avrete inoltre aggiunto 75 grammi di funghi freschi tagliati a pezzetti. Rosolate il tutto per alcuni minuti, unitevi della scorzonera già lessata e tagliata a pezzi, 3 ettogrammi di piselli freschi pure lessati, sei carciofi mondati e tagliati a quarti, un cucchiaio di farina e poco sale; lasciate crogiolarsi il tutto per alcuni minuti, bagnando con un poco d'acqua calda, e finalmente ritirate dal fuoco questa seconda casseruola, aggiungetevi del formaggio parmigiano grattato e poco pepe, rimescolate il tutto, e lasciate anche questo in disparte.

Finalmente fate cuocere per 10 o 12 minuti un bel pesce (muggine, o ragno, o altro a piacere) con olio, sale, prezzemolo e aglio tritati e un poco di pomodoro, ritirate poscia il pesce, gettate ^[229] nel suo intinto 50 grammi di pinocchi già abbrustoliti e pestati, e passate l'intinto medesimo per istaccio. Allora tagliate il pesce a pezzetti privandolo delle lisce, riunitelo al suo intinto, e versate l'uno e l'altro negli ortaggi contenuti nella seconda casseruola, rimescolando bene il tutto.

Preparati così gli ingredienti del pasticcio, prendete una forma da budino per 12 persone, intonacatene l'interno colla pasta descritta al n. 568, che avrete parimenti già preparata, sovrapponetevi ad essa uno strato composto di riso, contenuto nella prima casseruola, terminate di empire la forma del contenuto

della seconda casseruola, e stesovi sopra un leggero strato del suddetto composto di riso all'uopo serbato e coperto il tutto con una sfoglia della pasta indicata passate il pasticcio al forno, fatelo cuocere e servitelo come quello di carne (n. 568 citato).

572. Pasticcio dolce di frutta. Fate dapprima la pasta con 3 ettogrammi di farina, un tuorlo d'uova, 2 cucchiainate di vino scelto (madera o marsala o altro), un ettogramma di zucchero in polvere e 2 ettogrammi di burro, manipolando ben il tutto insieme e formate con questa pasta l'intonaco del pasticcio entro una forma da budino alla maniera descritta al n. 568.

Preparate il ripieno nel modo seguente: Ponete a cuocere in una casseruola di rame, con poco vino bianco e 150 grammi di zucchero, due o tre qualità di frutta secondo la stagione, come albicocche, prugne, pesche, visciole, pere, mele, avvertendo di togliere prima il nocciolo a quelle che lo hanno, e di mondare le mele e pere della loro buccia e del torso: aggiungete in ultimo alcune prugne secche che avrete private del loro nocciolo, un po' di cedro candito tagliato a pezzetti, un poco di rhum o di rosolio e cannella [230] in polvere; rimescolate assai bene, ritirate la casseruola dal fuoco, versatene il contenuto nella forma preparata come abbiám detto, e copritela con una sfoglia della stessa pasta serbata all'uopo, su cui farete un buco per dare sfogo all'evaporazione. Sovrapponete alla forma un coperchio di lamiera o di rame, e passatela al forno. Cotto il pasticcio, rovesciatelo in un

piatto e servitelo in tavola caldo o freddo a piacere.

573. Pasticcio dolce di latte. Fate la pasta come per il pasticcio di frutta (n. 572), e intonacatene l'interno d'una forma, che riempirete poscia con un composto preparato nel seguente modo: Stemperate in un litro di latte un ettogramma di farina ed altrettanto di zucchero; fatelo cuocere per mezz'ora, rimestando continuamente con un mestolo, unitevi sei rossi di uova e due chiare bene sbattute versando a poco a poco, e continuando a rimestare, lasciate cuocere per un quarto d'ora, ritirate allora dal fuoco la casseruola, aggiungetevi un po' di cedro, o zucca canditi, alcuni pistacchi e pinocchi, rimescolate nuovamente, versate il tutto in altro recipiente e lasciate raffreddare. Raffreddato che sia, mettetelo a cucchiariate nella forma, copritelo con una foglia della pasta suddetta (serbata a quest'uso), e fatelo cuocere al forno come i precedenti.

574. Budino di spinaci. Fate lessare quella quantità di spinaci che vi abbisogna, ponendoli in una pentola con sale senz'acqua, indi ritirateli dal fuoco, spremeteli fortemente e passateli per istaccio spremendoli con un mestolo. Raccoltone il prodotto, che sarà come una densa poltiglia verde, unitevi quattro uova bene sbattute, della mollica di pane inzuppata in fior di latte, un po' di burro, sale e spezie, e rimescolate il tutto. Prendete una forma di rame o di latta, ^[231] ungetela internamente con burro liquefatto, indi spolverizzatela con minutissimo pan grattato, e

riempitela allora col suddetto composto di spinaci. Preparato così il vostro budino, mettetelo a cuocere per mezz'ora a bagnomaria, rovesciatelo poscia in piatto e servitelo caldo.

575. Budino dolce di patate. Fate una pasta di patate come abbiám detto per le frittelle dolci di patate (n. 327), regolandone però la quantità alla grandezza della forma in cui volete fare il budino. Preparate poscia la forma ungendola internamente con burro e spolverizzandola con finissimo pan grattato, riempitela fino a tre quarti della sua capacità colla pasta suddetta¹², mettetevi sopra un pezzetto di burro e fate cuocere il budino così ammanito in forno, oppure cuocetelo in casa con fuoco sotto e sopra, ponendo cura a che il calore sia distribuito egualmente da tutti i lati. Cotto che sia, rovesciatelo in un piatto e servitelo caldo.

576. Budino col semolino al rhum. Ponete al fuoco in una casseruola un litro di buon latte assai fresco con 120 grammi di zucchero in polvere, e quando leva il bollore gettatevi 150 grammi di semolino, facendovelo cadere a poco a poco, intanto che con un mestolo agiterete in giro il liquido. Lasciate cuocere

¹² Abbiamo detto di riempire la forma soltanto fino a tre quarti della sua capacità e ciò perchè questa pasta di patate cuocendo rigonfia molto.

per circa dieci minuti senza cessare di rimestare bene col mestolo: poscia ritirate dal fuoco la casseruola e, raffreddato alquanto il contenuto, aggiungetevi sei rossi d'uova sbattuti, due chiare ben mondate a parte, del cedro o zucca canditi, raschiatura di scorza di limone, 35 grammi di uva passola, 70 grammi di pistacchi, un pizzico di cannella in polvere e un bicchierino di rosolio; rimescolate bene il tutto finchè le uova siansi assimilate [232] intieramente col semolino, versate poscia questo composto in una forma che avrete prima unta di burro e spolverizzata di pan grattato internamente, e fate cuocere il budino al forno o in casa, con fuoco sotto e sopra. Quando è cotto, rovesciatelo in un piatto, bagnatelo con rhum e servitelo in tavola. Alcuni al momento di servirlo danno fuoco al rhum e servono il budino mentre è in fiamma.

577. Budino di latte alle mandorle. Mettete al fuoco in una casseruola un litro di latte con 120 grammi di zucchero, prendete intanto 30 mandorle dolci e 15 amare, tenetele per qualche minuto in acqua calda a fine di poterle mondare della loro pellicola, e sbucciate che siano, pestatele nel mortaio finchè le avrete ridotte come una pasta: prendete inoltre un pan fresco da una libbra e toglietene tutta la mollica che getterete nel latte appena avrà alzato il bollore: unitevi anche la pasta di mandorle suddetta, e dopo due altri bollori ritirate dal fuoco la casseruola. Quando il tutto si sarà raffreddato passatelo per istaccio premendolo col

mestolo, e raccoltolo nuovamente in un recipiente aggiungetevi otto rossi d'uova, e sei chiare, del cedro candito tagliato a pezzi e rimestate bene con un mestolo, finchè le uova siansi assimilate perfettamente col rimanente. Allora preparate una forma ungen-done l'interno con burro e spolverizzandola poi con finissimo pan grattato; versatevi il suddetto composto e fate cuocere il vostro budino a bagnomaria con fuoco anche sopra. Quando sarà cotto rovesciatelo in un piatto, versatevi sopra del zabaione (n. 631) e servitelo in tavola.

578. Budino di latte al cioccolato. Ponete al fuoco un litro di latte e fatevi scioglier dentro un ettogr. di zucchero ed un boggio ^[233] (*bollo*) di cioccolato alla vaniglia, che avrete prima grattato: spelate intanto dieci mandorle amare, pestatele nel mortaio insieme a 30 grammi di biscotti della regina, e unite anche questo al latte, il quale poco appresso ritirerete dal fuoco e lascerete raffreddare. Aggiungetevi allora otto rossi d'uova e sei chiare, sbattete e rimestate bene insieme in una forma preparata come per gli altri budini, che passerete poscia al bagnomaria per un'ora con fuoco anche sopra. Cotto che sia il vostro budino, rovesciate la forma sur un piatto e servitelo.

579. Budino bianco-mangiare. Stemperate in un litro di latte un ettogramma di polvere di riso e 120 grammi di zucchero polverizzato: passate l'intriso per istaccio, mettetelo poscia al fuoco in una casseruola di rame, e fatelo cuocere per circa

mezz'ora rimestando continuamente; poi ritirate la casseruola dal fuoco, aggiungete 4 rossi d'uova bene sbattuti, un bicchierino di eccellente vino (madera od altro), un cucchiaino d'acqua di fior d'arancio ed uno di rosolio di cannella, e rimettete la casseruola al fuoco per un'altra mezz'ora, seguitando incessantemente a rimestare con un mestolo. Finalmente ritirate ancora la casseruola dal fuoco, unitevi le quattro chiare d'uova pure sbattute a parte e continuate a rimestare speditamente per alcuni minuti. Allora versate il composto nella forma già destinata, lasciatevelo raffreddare, indi rovesciate il budino sur un piatto e servitelo spolverizzato di zucchero.

Potrete anche formare a questo budino una fascia di biscotti della regina, i quali, bagnati prima in rosolio di cannella, accomoderete in giro nella forma prima di versarvi il suddetto composto.

[234]

SCIROPPI, MARMELLATE E PREPARAZIONI DI FRUTTA.

580. Sciroppo di amarasche. Prendete quattro chilogrammi di ciriegie amarasche (*amarene*) e un ettogramma di ciriegie nere, toglietene loro il gambo, mettetele in un recipiente di terraglia, schiacciatevele dentro premendole colle mani, e lasciatevele così

fermentare per ventiquattr'ore; ponetele indi in una salvietta bagnata prima nell'acqua, e spremete fortemente onde estrarne tutto il sugo, pestate poscia nel mortaio alquanti noccioli delle stesse ciriegie, gettateli nel suddetto sugo e mettete questo al fuoco in una casseruola di rame, facendogli dar due o tre bollori; indi versatelo in un sacchetto di flanella esso pure bagnato prima nell'acqua, e fatelo filtrare raccogliendolo in un sottoposto recipiente. Pesate allora il sugo ottenuto, mettetelo ancora in una casseruola, ed aggiungetevi tanto zucchero sopraffino polverizzato quanto il doppio del suo peso, ossia per ogni ettogramma di sugo filtrato 2 ettogrammi di zucchero. Fategli finalmente dare altri 5 o 6 bollori al fuoco, ritiratelo, lasciatelo raffreddare e riempitene bottiglie ben nette, che tapperete ermeticamente. Questo sciroppo può conservarsi per 2 o 3 anni.

581. Sciroppo di limone. Prendete una dozzina di limoni freschi, tagliate loro in giro la scorza che farete cadere sul fondo di un recipiente di terraglia: tagliate poi i limoni a pezzetti, gettateli sulle scorze, comprimate il tutto colle mani e lasciate in riposo per 24 ore. Ponete poscia il tutto in una salvietta bagnata di [235] acqua, spremetene fortemente il sugo, il quale poi filtrerete per mezzo d'un sacchetto di flanella e farete cuocere in una casseruola insieme a tanto zucchero polverizzato, quanto il doppio in peso del succo ottenuto, procedendo per il rimanente come pel sciroppo di marasche (n. 580).

582. Sciroppo di lamponi. Prendete 4 chilogrammi di lamponi ben maturi, schiacciateli colle mani entro un recipiente di terraglia, lasciateli così per 24 ore: indi spremete tutto il sugo stringendoli fortemente entro una salvietta bagnata prima nell'acqua, filtrate il succo ottenuto a traverso un sacchetto di flanella, raccoglietelo in casseruola, unitevi il doppio del suo peso di zucchero bianco polverizzato, e fate dare al tutto 5 o 6 bollori, procedendo pel resto come abbiamo detto al num. 580.

583. Sciroppo di fragole. Fatelo in tutto come il sciroppo di lamponi, solo sostituendo a questi eguale quantità di fragole.

584. Sciroppo di mele. Mondate un chilogramma di mele, tagliatele a fette e mettetele a cuocere in casseruola con un litro e mezzo di acqua; quando sarannosi quasi spappolate, ritirate dal fuoco la casseruola e versatene tutto il contenuto in un sacchetto di flanella disposto a guisa di filtro: raccogliete in un sottoposto recipiente il liquido che ne colerà, aggiungetevi a questo un chilogramma di zucchero sopraffino polverizzato, ponetelo a bollire, finchè abbia preso la densità del sciroppo e ritiratelo poscia dal fuoco. Allora mondare un altro chilogramma di mele tagliandole a fette e gettando via il torso, e ponetele nel suddetto sciroppo, il quale farete nuovamente bollire finchè non faccia il filo. Dopo ciò lasciate raffreddare il tutto, versatelo poscia in alberelli che coprirete con pergamena.

[236]

Le mele poppine, le carpendole e quelle appiole, sono le qualità che si preferiscono per far questo sciroppo, il quale, diluito con acqua calda, dà una bevanda rinfrescante e giovevole contro la tosse e mal di gola.

585. Sciroppo di pesche. Tagliate a pezzetti un chilogramma di pesche, schiacciatene con un martello i noccioli e mettete il tutto a bollire in un litro e mezzo d'acqua finchè il liquido siasi ridotto d'un terzo. Allora filtratelo, aggiungetevi un chilogramma di zucchero polverizzato e ponetelo nuovamente al fuoco. Quando sarà pervenuto alla consistenza del sciroppo, unitevi un chilogramma di pesche moscatelle, già mondate e tagliate a sottilissime fette, fatevele bollire fino a tanto che il liquido non faccia il filo. Quindi ritirate il tutto dal fuoco, versatelo in alberelli, e coprite questi con pergamena.

Questo sciroppo, chiamato dai genovesi *persicata*, si serba generalmente per l'inverno, e lo si beve diluito con acqua calda come quello di mele, aggiungendovi, anche per renderlo più gradito, un po' di rhum e scorza di limone.

586. Zucchero rosato. Scegliete rose galliche (dai Genovesi dette *moscaiate*), separatene le foglie dai calici, tagliatene ad esse colle forbici tutta la parte gialla, che getterete via insieme coi calici, e ciò che rimane pestatele nel mortaio, facendovi cadere sopra di quando in quando una goccia di sugo di limone. Fate sciogliere poscia 12 ettogrammi di zucchero sopraffino in un litro

d'acqua, e mettetelo al fuoco in una casseruola lasciando bollire finchè non faccia il filo: allora aggiungetevi mezzo chilogramma della suddetta pasta di rose, facendola discioglier bene nel liquido: e quando questo farà nuovamente il filo ritiratelo dal fuoco, lasciatelo raffreddare e indi versatelo in barattoli per serbarlo all'uso.

[237]

587. Marmellata di pere. Prendete due chilogrammi di pere sane e sugose, mondatele della buccia e del torso, tagliatele a pezzi e mettele a cuocere in una casseruola con un bicchiere di vino bianco comune, mezzo bicchiere di marsala, 150 grammi di zucchero, la raschiatura di una scorza di limone e un po' di cannella in polvere: rimestate qualche volta, affinchè il composto non abbruci; cotto che sia, passatelo per istaccio ed aggiungete al prodotto un poco di zucca candita tritata minutamente ed un cucchiaino di rosolio di vostro gusto, mescolando bene insieme.

Questa marmellata, e le altre che indichiamo qui appresso, servono a riempire o guarnir torte di pasta dolce, pasticcini o altro, come diremo in seguito.

588. Marmellata di pesche. Fate in tutto come quella di pere (n. 587), ma avvertendo di cuocere le pesche con minor quantità di vino se esse saranno molto sugose. Prima di cuocerle si toglie loro il nocciolo e si tagliano a pezzi.

589. Marmellata di albicocche. Prendete due chilogrammi

di albicocche ben mature, apritele in mezzo, togliete via il nocciolo, e mettele a cuocere in una casseruola con mezzo bicchiere di vin di marsala, 150 grammi di zucchero, un poco di scorza di limone grattugiata ed una presa di cannella. Quando si saranno quasi spappolate, passate il contenuto della casseruola allo staccio, aggiungete al prodotto un poco di zucca candita bene sminuzzata e un cucchiaino di rosolio, e mescolate bene il tutto.

Volendo render questa marmellata più densa, vi si aggiungono alcuni biscotti della regina pestati prima nel mortaio.

[238]

590. Marmellata di prugne. Si fa come quella di albicocche (n. 589), sostituendo a questa eguale quantità di prugne della specie che più vi aggrada, purchè siano ben mature.

591. Marmellata di fragole. Questa sorta di marmellata si fa a freddo, onde conservarle meglio il gusto del frutto, il quale perde molto della fragranza cuocendo. Ecco come si procede: Togliete alle fragole il gambo o picciolo e passatele allo staccio, indi aggiungete al sugo così ottenuto una quantità proporzionata di zucchero sopraffino ben polverizzato, mescolate il composto e passatelo nuovamente per istaccio.

592. Marmellata di marroni. Scegliete un chilogramma di marroni sanissimi, sbucciateli, fateli cuocere in semplice acqua, e quando sono divenuti morbidi, mondateli della loro pellicola

(*lùggio*). Allora metteteli in un recipiente con 180 grammi di zucchero ben polverizzato, un po' di rhum e una presa di vaniglia, rimescolate insieme il tutto frangendo e schiacciando i marroni onde ridurli come una pasta, e passatela poscia allo staccio.

Questa marmellata non serve per torte, dolci o pasticcini come le precedenti, ma debbesi servirla così semplicemente dopo averla accomodata in un piatto.

593. Marroni al rhum. Scegliete dei marroni sanissimi, fendete colla punta di un coltello la loro buccia, fateli arrostiti sul fuoco entro una apposita padella bucherata: indi togliete loro la buccia, schiacciateli ad uno ad uno col palmo delle mani, ed accomodatevi in un piatto con burro liquefatto e zucchero in polvere. Al momento di servirli in tavola versatevi sopra del buon rhum, dategli fuoco e quando la fiamma si sarà smorzata, mangiateli.

[239]

594. Pesche ripiene cotte al burro. Prendete 12 pesche spiccate, apritele in mezzo e togliete loro il nocciolo, pestate poi le mandorle di sei noccioli unitamente a quattro biscotti della regina, inzuppati in vino di marsala ed alla polpa di un'altra pesca formando come una pasta; aggiungete a questa della zucca candita tritata minutamente, e riempitene le 24 mezze pesche, che avrete già disposte in una teglia colla parte concava volta in su e mettendo fra l'una e l'altra un pezzetto di burro. Spolverizzate finalmente tutta la superficie con zucchero, e fate rosolare al

forno o in casa con fuoco sotto e sopra. Cotte che siano, servitele calde.

595. Pesche ripiene cotte col vino. Fate il ripieno pestando nei mortaio le mandorle dei sei noccioli di pesca, che avrete prima spelate, 150 grammi fra cedro e zucca canditi e la polpa d'una pesca, formando del tutto una specie d'impasto. Prendete allora 12 pesche spiccattoie che avrete già aperte in mezzo e private del loro nocciolo, riempitele col suddetto impasto e, ricongiunte insieme le due parti di ciascheduna pesca, mettetele in un tegame o teglia con un bicchiere di eccellente vino bianco e zucchero sufficiente, e fatele cuocere con fuoco sotto e sopra. Si servono calde o fredde a piacere.

596. Pesche ripiene al zabaione. Preparate il ripieno colla polpa di due pesche, 75 grammi di zucchero, 4 mandorle di pesca, e 75 grammi di amaretti, il tutto pestato assai bene nel mortaio, aggiungetevi due rossi d'uova, mescolate finchè il tutto siasi bene assimilato e riempitene 24 mezze pesche spiccattoie senza ricongiungerle, accomodandole in un tegame con vino bianco e zucchero, e facendole quindi cuocere con fuoco sotto e sopra come le precedenti. Quando ^[240] siano cotte, mettetele diligentemente in un piatto, versatevi sopra del zabaione (n. 631) e servitele calde.

597. Pesche sciropate. Prendete una dozzina di pesche du-

racine, mondatele all'ingiro, mettetele in casseruola con due bicchieri di vin bianco comune ed un ettogramma di zucchero in polvere, e fatele cuocer lentamente con fuoco sotto e sopra. Quando son cotte, versatele in un recipiente adatto col loro sciroppo, aggiungetevi una cucchiata di rhum e dopo che si saranno raffreddate servitele in tavola.

598. Pere sciropate. Scegliete 12 belle pere martine, mettetele poscia in una casseruola con due bicchieri di vino bianco comune, un ettogramma di zucchero polverizzato, poca cannella e scorza di limone tagliuzzata, e fatele cuocere lentamente con fuoco sotto e sopra. Indi versatele col loro sciroppo in un recipiente adatto, e raffreddate che siano servitele in tavola.

599. Mele sciropate. Prendete 12 mele sane, mondatele dalla loro buccia e mettetele a cuocere in una casseruola con tutti gl'ingredienti indicati sopra (n. 598). Si servono fredde anch'esse.

600. Prugne secche sciropate. Prendete mezzo chilogramma di belle prugne secche, mettetele in una casseruola con due bicchieri di vin bianco comune, un ettogramma di zucchero e un po' di cannella, e fatele cuocere a lento fuoco finchè il liquido siasi alquanto condensato a guisa di sciroppo. Versate il tutto in un piatto e servite caldo o freddo a piacere.

601. Confettura di pesche. Procuratevi quella quantità di pesche che vi abbisogna, scegliendole mature, sugose e sane (le spiccate ^[241] sono da preferirsi), mondatele della loro buccia,

tagliatele a fette, gettandone via il nocciolo, e ponetele in un vaso di terraglia o di vetro con tanto zucchero polverizzato quanto un terzo del loro peso netto, vale a dire, se le pesche così mondate e senza il loro nocciolo peseranno 3 chil., adopererete un solo chilogr. di zucchero. Lasciatele per un'intera notte coperte collo zucchero, indi alla mattina agitatele un poco con un mestolo di legno e mettetele poscia al fuoco in una casseruola di rame, facendole cuocere e rimestandole finchè siano ridotte quasi come una pasta. Allora ritirate la casseruola dal fuoco, lasciate raffreddare la confettura, e ponetela finalmente in alberelli o barattoli coprendone la superficie con una grossa carta bianca tagliata in tondo alla giusta grandezza del diametro dei recipienti stessi e inzuppata prima in ispirito di vino. Così disposti gli alberelli o barattoli, chiudeteli ermeticamente con tappo smerigliato se ne sono provvisti, o con pergamena legata strettamente con spago onde non penetri l'aria, e serbate all'uso per l'inverno.

Questa confettura e le altre che descriviamo qui appresso si possono ridurre come gelatine passandole per istaccio prima di metterle negli alberelli.

602. Confettura di albicocche. Scegliete albicocche mature e sane, fatene la confettura, procedendo in tutto come per quella di pesche (n. 601). Indi raffreddata che sia, riponetela in alberelli che chiuderete ermeticamente e serbatela per l'uso.

603. Confettura di prugne. Fate anche questa come quella

di pesche (n. 601), adoperando belle prugne non troppo mature in luogo di pesche. Le mirabelle e le regine Claudie sono le prugne preferibili per questa confettura, la quale, [242] dopo che siasi raffreddata, riporrete in alberelli ben chiusi e serberete pei bisogni della tavola.

604. Confettura di fragole. Togliete il gambo o picciuolo a due chilogr. di fragole, passatele allo staccio, unite al prodotto 8 ettogr. di zucchero polverizzato, e lasciate il tutto in riposo per una notte entro ad un vaso di terraglia o di vetro. Poscia versatelo in una casseruola e fatelo cuocere al fuoco rimestando con un mestolo di legno, finchè la confettura siasi alquanto condensata. Finalmente chiudetela in alberelli come le altre già descritte, e serbatela all'uso.

605. Confettura di lamponi. Si fa in tutto come quella di fragole (n. 604) sostituendo a queste dei lamponi ben maturi, e si serba in alberelli ben chiusi, nei quali si versa dopo che siasi raffreddata.

DOLCI DIVERSI E LATTICINI.

606. Torta di pasta frolla con marmellata. Fate la pasta come è descritta al num. 572, e dividetela in due porzioni eguali:

con una di queste porzioni formate il piano della torta, stendendola ed allargandola col matterello finchè l'abbiate ridotta allo spessore d'un mezzo dito, e ponendola poi sur una lamiera o dentro una teglia unta preventivamente con burro; stendete su questo piano di pasta uno strato di marmellata di vostro gusto (n. 588 al 592), lasciando all'intorno un margine di circa 3 centimetri: formate quindi coll'altra porzione di pasta alquante strisce o liste che porrete per diritto e [243] per traverso a guisa d'inferriata sulla marmellata stessa, e formatene altresì una specie di cordone col quale farete l'orliccio alla torta attaccandola in giro sul margine suddetto e pizzicandovelo indi con due dita. Compita così la torta fatela cuocere in forno, e servitela calda o fredda a piacere, spolverizzandola prima con zucchero finissimo.

Nel fare il piano della torta si può tenere a guida la dimensione e forma del piatto o vassoio sul quale la si vuol servire, cioè quadrata, tonda, ovale, ecc.; e si può prima di cuocerla, dorarne la superficie dell'orliccio e delle liste con rosso d'uovo sbattuto, il che darà più bella apparenza alla torta dopo che sarà cotta.

607. Torta di pasta sfogliata con marmellata. Fate dapprima la pasta come è descritta al n. 613, regolando la dose degli ingredienti secondo la quantità di pasta che vi occorre, e formate poscia la torta in tutto come abbiamo detto per quella di pasta frolla (n. 606).

608. Torta di pasta frolla con crema. Fatela in tutto come

quella di marmellata (n. 606), eccettuato che invece di questa vi metterete della crema preparata nel seguente modo:

Sbattete tre rossi d'uova, aggiungetevi mezzo litro di buon latte, 60 grammi di zucchero ed un pugillo di farina, stemperando bene il tutto, e ponete al fuoco in una casseruola, seguendo ad agitare sempre pel medesimo verso con un mestolo finchè il liquido siasi alquanto condensato senza però fargli alzare il bollore: lasciate poscia raffreddare questa crema e servitene per la torta o per pasticcini in luogo di marmellata.

609. Torta di pasta sfogliata con crema. Ammanite la torta come quella indicata al n. 606, facendola però con pasta sfoglia (V. n. 613) e sostituendo alla marmellata una crema preparata come abbiamo detto sopra (numero 608).

[244]

610. Pasticcini (*corbelletti*) con marmellata. Prendete tante piccole forme di latta da pasticcini quanto ve ne abbisogna: fasciatele internamente con pasta frolla (n. 572), lasciandole vuote in mezzo, riempitele di una marmellata a piacere (V. n. 587 al 591), e coprite questa con una sfoglia della stessa pasta, formando in giro sull'orlo una specie di ricamo a smerlo. Così preparati i vostri pasticcini fateli cuocere al forno; toglieteli indi dalle loro forme, spolverizzateli sopra con zucchero fino e serviteli.

611. Pasticcini (*corbelletti*) con crema. Formateli con pasta frolla come i suddetti, ma invece di riempirli con marmellata li riempirete con una crema preparata nel modo già indicato al

num. 608.

Si possono riempire anche con altra crema, che preparerete nel seguente modo:

Stemperate in mezzo litro di buon latte 30 gr. di farina e 50 gr. di zucchero in polvere; mettetelo in una casseruola al fuoco, rimestandolo continuamente; e quando avrà dato 4 o 5 bollori e si sarà condensato come una polentina, ritiratelo dal fuoco e seguitando a rimestarlo, aggiungetevi tre rossi d'uova già sbattuti, alcuni pistacchi e pinocchi mondati, un poco di cedro e zucca canditi tagliuzzati minutamente, e una presa di cannella. Quando il tutto sarà ben mescolato, rimettete la casseruola sul fuoco continuando ad agitare col mestolo, ed appena avrà rialzato il bollore ritirate dal fuoco e lasciate raffreddare. Allora con questa crema, che dovrà riescire alquanto densa, riempirete i vostri pasticcini nel modo già indicato.

612. Pasticcini con frutta sciroppate. Questi pasticcini, dai Genovesi chiamati *tartallette*, si fanno con pasta frolla nelle forme di latta come i *corbelletti* (n. 610), eccettuato che, ^[245] invece di marmellata, si riempiono di visciole od altre frutta sciroppate, le quali frutta non si coprono con una sfoglia della stessa pasta, ma sibbene si lasciano scoperte, ponendo attenzione, nel far cuocere i pasticcini, di posarli in piano, onde non versare il siroppo che va unito alle frutta medesime.

Ecco ora come si preparano le dette frutta:

Alle visciole togliete il gambo e fatta loro una piccola incisione dalla parte opposta al picciuolo spingetene fuori il nocciolo con uno stecco, che infilerete pel buco lasciato dal gambo medesimo; terminata quest'operazione mettete le visciole a cuocere nel siroppo di marasche (n. 580) e dopo 5 o 6 bollori distribuitele a cucchiariate nei vostri pasticcini o tartallette insieme al lor siroppo.

Le pesche, le pere, le mele si fanno siroppare come è indicato ai n. 597, 598 e 599, ma invece di lasciarle intere si tagliano a pezzetti di giusta grossezza, gettandone via il nocciuolo ed il torso.

613. Sfogliatine con zucca candita. Ammucchiate sopra la madia 3 ettogrammi di fior di farina; formatevi in mezzo un buco col vostro pugno, e mettetevi un rosso di uovo, un pezzetto di burro grosso quanto una nocciuola, un pugillo di sale, una cucchiata di vino bianco e tanta acqua da poter formare una pasta non troppo molle nè troppo dura: sbattete con un cucchiaino finchè al liquido siasi incorporata buona parte della farina circostante: indi proseguite a comporre la pasta manipolandola assai bene con ambe le mani, e mettetela poscia a riposare per mezz'ora tra due piatti onde non prenda aria e si dissecchi.

Prendete intanto la scorza di due belle arancie e 150 gr. di zucca candita, tritate il tutto minutamente, e avrete fatto il ripieno per le sfogliatine.

Riprendete allora la pasta, slargatela e distendetela col mattarello fino a ridurla in una sfoglia dello spessore di un centimetro circa; sopra metà di essa distendete 3 ettogrammi di burro, ripiegatevi addosso l'altra metà della sfoglia, passatevi sopra il mattarello, in modo però da non far scappare fuori il burro, ripiegate nuovamente la pasta in terzo, passatevi sopra ancora il mattarello, e ripetete la stessa operazione per altre 4 volte. Ridotta in ultimo la sfoglia allo spessore di un centimetro, prendete il ripieno suddetto, distribuitelo con un cucchiaino in tante piccole porzioni sulla metà della sfoglia, disponendo le une accanto alle altre ad uguali distanze ed in linee orizzontali; ripiegatevi sopra l'altra metà della sfoglia, e con una forma apposita che farete prima scaldare, tagliate ad una ad una le sfogliatine, e fatele cuocere al forno distese sopra una lamiera. Quaranta minuti circa di moderato calore bastano ad esse per giungere a perfetta cottura. Si servono spolverizzate di zucchero.

614. Sfogliatine con marmellata. Fate in tutto come le suddette, eccettuato il ripieno che, invece che con zucca candita e scorza d'arancia, formerete con una marmellata di vostro gusto (V. n. 587 al 591).

615. Ravioli dolci. Prendete la scorza di un'arancia fresca, un ettogramma di zucca candita e 25 grammi di cedro pure candito: tritateli minutamente, indi pestateli nel mortaio, unendovi 125

grammi di midolla d'ossa di manzo, aggiungetevi in ultimo quattro rossi d'uova sbattuti, e mescolate assai bene il tutto. Avete così il ripieno pei vostri ravioli dolci.

Fate poscia la pasta nel seguente modo:

Prendete 3 ettogrammi di fiore di farina, ed ammicchiatela sulla madia, fatevi in mezzo un buco, mettete in questo buco un rosso d'uovo, ^[247] un poco di sale e tant'acqua tiepida quanta ne abbisogna, e formate la pasta secondo l'uso, manipolandola a dovere ed avvertendo di farla riescire di giusta consistenza, indi col matterello formatene una sfoglia; stendete sulla metà di essa 2 ettogrammi di burro che coprirete coll'altra metà della sfoglia stessa, ripiegandovela sopra; spianate ancora la sfoglia col matterello, e per ultimo egualmente per altre 4 o 5 volte spianandola ad ogni ripiegatura col matterello, e finalmente riducetela in una sfoglia dello spessore d'uno scudo.

Preparata così la pasta ed il ripieno, prendete quest'ultimo a piccole porzioni con un cucchiaino da caffè e disponetele sulla metà della sfoglia suddetta ad eguali distanze fra loro, ricoprendole poscia coll'altra metà della sfoglia: quindi tagliate e separate i ravioli servendovi di una apposita forma o dell'orlo di un bicchierino, in modo che resti all'intorno del ripieno un poco di margine, i cui lembi poscia comprimerete tutto in giro colle dita affine di riunire ed attaccare bene la pasta senza schiacciare il ripieno. Così ammaniti i ravioli, fateli friggere in padella con

buon olio abbondante, e serviteli caldi spolverizzati di zucchero.

Alcuni, per rendere più soffice il ripieno, non vi mettono i rossi d'uova.

616. Altra ricetta per fare i ravioli dolci. Ammaniteli procedendo come abbiamo detto sopra, solo che per fare il ripieno adopererete la scorza di un limone fresco, un ettogramma di zucca candita, 50 grammi di cedro pure candito, 75 grammi di biscotti della regina, 25 grammi di zucchero in polvere, 125 grammi di midollo d'ossa di manzo, ed un solo rosso d'uovo. I biscotti, prima di pestarli insieme agli altri ingredienti inzuppateli in qualche liquore, e di preferenza nell'anisetta di Bordò.

[248]

La pasta poi la farete con 3 ett. di farina, 150 gr. di burro, 25 gr. di zucchero in polvere, la raschiatura della scorza d'un limone, ed acqua tiepida quanta ne abbisogna.

Nel formare poi i ravioli, fate del ripieno suddetto tante pallottole grosse quanto una nocciuola, passatele in chiara d'uova e disponetele poscia sulla sfoglia della pasta compiendo l'operazione nel modo indicato al numero precedente.

617. Risiny. Fate liquefare al fuoco mezzo chilogr. di burro, senza lasciarlo però soffriggere, indi ritiratelo dal fuoco e tramenatelo ben bene finchè sia divenuto freddo e spumante; allora unitevi ad una ad una 12 uova continuando a tramenare e sbattere con un mestolo, poscia mezzo chilogramma di zucchero

polverizzato, e in ultimo aggiungetevi a poco per volta, e rimanendo sempre, mezzo chilogramma di farina di riso e un po' di scorza di limone grattata. Quando il tutto si sarà bene assimilato, versatelo in una casseruola o in una forma di budino, che avrete prima unta internamente con burro, e fate cuocere lentamente al forno, o in casa con fuoco sotto e sopra. Quando questo dolce è cotto, si rovescia sur un piatto e si serve spolverizzato di zucchero.

618. Pan dolce. Il pan dolce, che si vende in Genova da tutti i pasticceri, differisce assai da quello che stiamo per descrivere. Il primo è bensì più economico, ma non ha la squisitezza del nostro; si usa fare pressochè in tutte le case particolari nella solennità del s. Natale, Capo d'anno ed Epifania. Eccone la ricetta:

Prendete due chilogramma di buona farina di frumento, ponetela sulla madia in un mucchio, formatevi un buco in mezzo e versatevi un bicchier d'acqua, in cui avrete fatto prima sciogliere 150 gr. di lievito, impastate la parte liquida [249] con porzione della farina, fino a che avrete formata una pasta assai dura, coprite questa col rimanente della farina, ponetevi sopra un foglio di carta e addosso a questo una coperta di lana, e lasciate così in riposo la pasta per circa 8 ore. Dopo ciò scopritela, impastatela col rimanente della farina mercè un altro poco d'acqua tiepida che vi aggiungerete, ed unitevi in pari tempo 150 gr. di zucchero in polvere, 3 ett. di burro liquefatto, un bicchierino di vino di

Marsala e una cucchiata d'acqua di fior d'arancio, mescolando e manipolando assai bene il tutto: finalmente aggiungetevi 50 gr. di uva passola bianca di Smirne, 30 grammi di pistacchi mondati, 40 gr. di pinocchi e 10 gr. di anici, e seguitate ad impastare finchè abbiate ottenuta una pasta soffice ed uniforme. Allora formatene un pane, che fascerete all'intorno con una salvietta a guisa di turbante affinchè la pasta non si schiacci di troppo, e lasciate lievitare per altre 12 ore, avvertendo che se facesse molto freddo sarebbe necessario metter la pasta in una stanza alquanto calda. Finalmente liberate il pane dalla suddetta salvietta e fatelo cuocere al forno.

619. Ciambelle di pasta di mandorle. Scottate con acqua calda 3 ettogr. di mandorle dolci affine di poterle sbucciare, indi mettetele in un mortaio e pestatele a guisa di ridurle come una pasta, allora aggiungetevi 2 ettogr. di zucchero in polvere, una cucchiata di acqua di fior d'arancio e 25 gr. di farina, ed amalgamate assai bene insieme il tutto onde farne una pasta uniforme. Formate con questa le ciambelle (*canestrelletti*) che disposti sur una lamiera farete cuocere al forno finchè avranno preso un bel colore dorato. Alcuni, dopo che sono cotte, le bagnano leggermente alla superficie con un sciroppo, e vi spargono sopra della semenzina confettata a vari colori che si compra dai pasticci e confettieri.

[250]

620. Croccante di mandorle. Prendete 4 ettogrammi di

mandorle dolci, sbucciatele dopo averle scottate in acqua calda, asciugatele con una salvietta e trinciatele a pezzetti con un coltello: mettetele poscia in una casseruola con 3 ett. di zucchero e tanto burro quanto è grossa una nocciuola, e fate cuocere il tutto a fuoco gagliardo tramenandolo con un mestolo finchè il composto abbia preso un colore bruno dorato. Allora ritirate dal fuoco la casseruola, versatene il contenuto dentro una forma di budino (che avrete unta prima leggermente all'intorno con burro) e distendetevelo uniformemente servendovi all'uopo d'una scorza di limone o d'arancia colla quale comprimerete il composto contro le pareti della forma stessa intanto che è caldo. Raffreddato che sia e perciò indurito, togliete il croccante dalla forma e servitelo in un piatto adattato. Nel caso che non si stacchi, fate scaldare un poco la forma. Avvertite sempre che il croccante non sia troppo massiccio, che sarebbe duro a mangiarsi: ma dategli la spessezza tutt'al più di 10 o 12 millimetri (mezzo dito circa) e però sappiatene regolare la quantità del composto alle dimensioni della forma in cui volete fare il croccante.

621. Croccante di pinocchi. Fatelo come il suddetto, sostituendo alle mandorle un'eguale quantità di pinocchi: i quali però non si scottano nell'acqua calda, nè si tagliano a pezzetti, ma bensì si mondano della loro pellicola fregandoli fra le mani, e si lasciano interi.

622. Pinocchiate. Sbattete 6 chiare d'uova ed unitevi un etto-gramma di zucchero in polvere, 50 gr. di pinocchi mondati, alcune gocce d'acqua di fior d'arancio e un poco di farina, mescolando bene il tutto, formandone una pasta alquanto tenera. Ponete questa sopra ostie bianche ^[251] a giuste proporzioni, che spolverizzerete con zucchero, e fatele cuocere al forno non troppo caldo finchè non abbiano preso un leggiero biondo.

623. Spumanti di cioccolato. Prendete sei uova, 80 gr. di farina, 40 gr. di cioccolato grattato e 250 gr. di zucchero, sbattete i rossi d'uova con il cioccolato e lo zucchero, finchè non sia bene assimilato il composto; aggiungete poscia le chiare, che avrete prima sbattute a parte fino a renderle spumanti e come neve; mescolate bene il tutto, e fatevi incorporare da ultimo la farina. Fatta così la pasta, distribuitela in cassetine di carta e lasciate cuocere al forno a moderato calore.

624. Panna montata. Mettete mezzo litro di panna (fior di latte) in un catino di rame, e sbattetela lungamente e sempre nel medesimo verso con un mazzetto di fuscilli: quando l'avrete fatta montare e ridotta come neve, unitevi due grosse cucchiainate di zucchero in polvere finissimo ed un poco di cannella o vaniglia, secondo il gusto, e seguitate a sbattere finchè il tutto siasi ben assimilato ed abbia preso una certa consistenza. Allora prendete una forma di budino della capacità occorrente, copritene il fondo e le pareti internamente con biscotti della regina, versatevi

entro la panna montata che coprirete egualmente degli stessi biscotti, e rovesciate indi il tutto sur un piatto, servitelo tosto in tavola.

625. Latte alla crema in chicchere. Sbattete dieci rossi d'uova unitamente a 150 grammi di zucchero in polvere e ad una presa di cannella o di vaniglia, come meglio vi piace, e aggiungetevi inoltre un litro di eccellente latte: mescolate bene il tutto e versatelo in una casseruola, passatelo al fuoco e seguitate a rimestare [252] senza interruzione con un mestolo di legno, finchè non vedrete che il liquido cominci a condensarsi: il che scorgerete facilmente, perocchè la crema si attaccherà allora al mestolo, formandovi come un leggiero velo giallognolo. In ogni caso avvertite di non lasciargli alzare il bollire, che ciò accadendo le uova rappigliandosi si separerebbero dal latte e la vostra crema sarebbe sciupata. Appena dunque vedrete la crema cominciare a condensarsi, ritiratela dal fuoco, rimestatela ancora per alcuni minuti, lasciatela poscia raffreddare compiutamente, versatela in chicchere da caffè e servitela in tavola.

626. Crema al cioccolato. Fatela come la crema suddetta (n. 625), aggiungendo al miscuglio 75 gr. di cioccolato grattato, già stemperato a parte al fuoco in un bicchiere di latte prelevato da quello che avrete destinato per fare la crema. Anche questa si serve fredda ma non in chicchere, sibbene in una compostiera o piatto profondo.

627. Crema ai pistacchi. Pigliate 60 gr. di pistacchi, scottateli in acqua calda, spellateli, pestatene una buona porzione nel mortaio, e passateli allo staccio. Preparate poscia la crema come è indicato al n. 625, e prima di metterla al fuoco unitevi e fatevi disciogliere la pasta di pistacchi suddetta. Poscia fate condensar il tutto al fuoco nel modo descritto, versate finalmente la crema così fatta in una compostiera, spargetevi sopra gli altri pistacchi che avrete prima tagliuzzati minutamente, e fredda che sia servitela in tavola.

628. Crema alla fragola. Passate per istaccio 150 gr. di fragole ben mature, mettete la polpa ottenutane in una casseruola con 150 gr. di zucchero in polvere, 20 gr. di gomma ^[253] arabica pure in polvere, e mezzo litro di panna o fior di latte. Mescolate e stemperate bene insieme il tutto, passatelo al fuoco, continuando a rimestare con un mestolo, e quando avrà bollito circa 3 o 4 minuti la crema sarà fatta. In questa non essendovi uova, si può lasciarla bollire, ma essa pure si serve fredda.

629. Crema al rosolio. Fate la crema come quella descritta al num. 625, ma invece di porla in chicchere quando siasi raffreddata, versatela in una compostiera, sul fondo della quale abbiate preventivamente disposte alcune fette di pan di Spagna o biscotti della regina inzuppati in un rosolio di vostro gusto (l'al-kermes è da preferirsi), indi versate sulla crema stessa due o tre cucchiariate di rhum, e servite in tavola.

630. Crema composta. Fate separatamente le creme di latte (num. 625), di cioccolato (num. 626), di pistacchi (num. 627), di fragole (n. 628), raffreddate che siano, versatele in disegno o capriccio in una compostiera, in modo però che i diversi colori giallo, bruno, verdognolo e rosso delle creme si mantengano ben distinti fra loro, cioè senza amalgamarsi. A tale effetto procurate di fare le creme il più possibile dense, aggiungendo ai loro posti un pugillo di farina che farete stemperar bene prima di passarle al fuoco. Per la crema ai pistacchi non serberete porzione di questi per spargerveli sopra tritati come fu detto, ma sibbene essendo la crema destinata all'uso che ora accenniamo, pesterete tutti i pistacchi e li incorporerete alla crema che così addiverrà maggiormente colorita in verde.

631. Zabaione. Sbattete tanti rossi d'uova quanti ve ne abbisogna, calcolandone tre per ogni due convitati; unitevi del buon vino di Cipro o di Malaga o di Marsala, secondo più vi ^[254] piace, regolandone la dose colle uova adoperate cioè tanto quanto ne potrebbero capire tutti i loro gusci insieme, aggiungete inoltre una grossa cucchiata di zucchero in polvere per ogni due uova impiegate, e seguitate a sbattere il tutto finchè sia bene assimilato. Allora passatelo al fuoco, frullandolo continuamente, e quando si sarà condensato, senza però lasciarlo bollire, versatelo in chicchere e servite caldo.

GELATI.

632. Istruzioni speciali per fare i gelati. È da avvertirsi primieramente che i gelati si formano con composti liquidi, i quali poi si fanno indurire a guisa di manteca per l'azione del ghiaccio frammisto a sale. Tali composti hanno il più delle volte per base o parte predominante il latte, talora il sugo di alcune frutta, qualche volta non sono che l'infusione o decozione di sostanze gradite: lo zucchero però vi è sempre unito in più o meno quantità, secondo indicheremo alle singole ricette dei diversi gelati¹³.

Per ghiacciare abbisogna un secchio di legno avente inferiormente un buco per dove si possa far sfuggire l'acqua che si forma di mano in mano nel fondersi del ghiaccio; una sorbettiera di

¹³ I Genovesi distinguono in due specie i gelati, cioè chiamano *mantecati* quelli che hanno per base il latte, e *sorbetti* quelli che risultano dal succo di qualche frutto o da un'infusione acquosa qualunque. In conclusione, i mantecati hanno effettivamente l'aspetto e la morbidezza pastosa di una manteca; mentre i sorbetti, quantunque in apparenza simili a manteca, serbano un impasto granuloso e meno compatto.

stagno, ed un mestolo o spatola di legno a lungo manico.

[255]

Si forma in fondo del secchio uno strato di ghiaccio profondo circa 10 centimetri, si sparge su di esso del sale grosso comune, o salnitro (se costa meno), e vi si posa sopra la sorbettiera ben chiusa col suo coperchio, nella quale si sarà versato prima il composto preparato. Avvertite che la sorbettiera dovrà essere d'un diametro alquanto minore di quello del secchio, in guisa che fra le pareti di questo e quelle della sorbettiera rimanga uno spazio anulare di sette od otto centimetri, il quale si riempie egualmente fino all'orlo del secchio con ghiaccio e sale alternati, in modo però che quando occorrerà di aprire la sorbettiera non possa cadervi dentro nulla di ciò che la circonda.

Si lascia così in riposo la sorbettiera per 10 o 12 minuti, indi la si apre senza ritrarla dal secchio e si distacca col mestolo tutto ciò che comincia a gelarsi sulle pareti: ricondotta al centro la parte gelata, si batte collo stesso mestolo tutto il composto, intanto che colla mano sinistra si fa girare sul ghiaccio la sorbettiera, la quale chiusala nuovamente, e impugnato il manico sovrapposto al coperchio, si fa girare ancora e senza interruzione per un quarto d'ora circa. Apresi poscia per la seconda volta la sorbettiera, si respinge come prima al centro la porzione del composto aderente alle pareti, combinandola bene alla parte più liquida collo sbattere fortemente col mestolo tutto il composto;

e rinchiusa la sorbettiera, la si fa continuamente girare sul ghiaccio per indi riapirla e rimestar con forza, ripetendo ed alternando queste manovre finchè il composto siasi abbastanza indurito formando come una manteca compatta ed uniforme.

Durante quest'operazione devesi aver cura di far sgocciolare di quando in quando, dal buco apposito che abbiamo accennato sopra, l'acqua che andrà depositandosi sul fondo del secchio, ricolmando questo con altro ghiaccio e sale.

[256]

Quando il gelato è pronto si distribuisce in bicchieri o in piattini adatti, e si serve subito. Dovendolo lasciar qualche tempo nella sorbettiera conviene ad ogni poco rimestarlo e sbatterlo, onde non si formino diacciuoli, essendo pregio del gelato l'uniformità e morbidezza dei suo ingegno.

Volendo dare ai gelati la forma d'un frutto o d'altro come si usa nei caffè, se ne riempiono apposite forme di stagno, le quali poi, chiuse ermeticamente, si pongono nel ghiaccio frammisto a sale, e vi si lasciano per tre quarti d'ora onde il gelato indurisca assai. Quando si vogliono servire questi gelati, detti comunemente *pezzi gelati* o *pezzi duri*, si ritirano dal ghiaccio le forme, si immergono lestamente e per un istante in acqua calda, indi si asciugano e se ne rovescia il contenuto su piattini adatti; si recano insieme ad un piccolo coltello che serve per tagliare questi gelati troppo duri per essere spezzati facilmente dal cucchiaino.

633. Gelato di panna alla vaniglia. Sbattete 16 rossi d'uova,

unitevi due litri di panna o fior di latte, mescolando bene con un mestolo: scioglietevi inoltre 3 ettogr. di zucchero fino, aggiungetevi un po' di vaniglia e ponete il tutto sul fuoco, seguitando a rimestare fino a che il composto sia prossimo a bollire. Allora ritiratelo dal fuoco, passatelo per istaccio, lasciatelo raffreddare, e versatelo finalmente nella sorbettiera, onde farlo gelare nel modo sopra indicato (V. num. 632).

634. Gelato di panna alla cannella. Fatelo come il suddetto, sostituendo alla vaniglia una bacchetta di cannella rotta a pezzetti.

635. Gelato di panna al caffè. Prendete 2 litri di panna, unitevi un ettogr. di eccellente caffè grossamente macinato, e fatelo [257] scaldare sul fuoco. Quando sarà quasi bollente ritiratelo, aggiungetevi 4 ett. di zucchero fino, facendovelo sciogliere bene, lasciate riposare il caffè e colate la panna a traverso un pannolino o staccio molto fitto. Raffreddata che sia, versatela nella sorbettiera, e fate il gelato al modo descritto al n. 632.

636. Gelato di panna al cioccolato. Grattate tre ettogr. di buon cioccolato, unitevi un ett. di zucchero e stemperate il tutto in un litro di panna; sbattete da parte i rossi d'uova, versatevi a poco a poco il miscuglio di panna e cioccolato, rimestando col mestolo, e passate il tutto sul fuoco in una casseruola, seguitando a rimestare. Lasciate scaldare il composto, senza farlo bollire,

indi passatelo per istaccio, e dopo che si sarà raffreddato, versatelo nella sorbettiera e fate il gelato operando nel modo sopra accennato.

637. Gelato di panna al pistacchio. Scottate in acqua calda 4 ett. di pistacchi, mondateli della loro pellicola, rasciugateli con una salvietta, metteteli infine nel mortaio, e pestateli assai bene, aggiungendovi la raschiatura d'una scorza di limone e formandone come una pasta. Sbattete a parte 16 rossi d'uova, unitevi due litri di panna e 4 ett. di zucchero in polvere, mescolando bene il tutto, e stemperate in ultimo in questo liquido la pasta di pistacchi suddetta. Allora ponete al fuoco in una casseruola il composto, seguitate ad agitarlo senza posa con un mestolo, e fatelo condensare, avvertendo che non alzi mai il bollore. Finalmente passatelo per istaccio, lasciatelo raffreddare, e versatelo nella sorbettiera onde fare il gelato.

638. Gelato di panna alle mandorle. Fate abbrustolir leggermente 4 ett. di mandorle dolci, pestatele nel mortaio, e procedete ^[258] per tutto il resto come pel gelato al pistacchio (numero 637), senza però aggiungere la scorza di limone grattata.

639. Gelato di cioccolato. Prendete mezzo chil. di buon cioccolato, grattatelo, stemperatelo in un litro d'acqua insieme a 160 gr. di zucchero fino e mettete tutto al fuoco, lasciando bollire per 3 o 4 minuti, indi passatelo per istaccio assai fitto, ponetelo

nuovamente al fuoco, lasciatelo ancora bollire per altri 3 o 4 minuti e fatelo raffreddare, versatelo nella sorbettiera, e gelate come abbiām detto al n. 632.

640. Zabaione gelato. Frullate 18 rossi d'uova insieme a tre ett. di zucchero in polvere, unitevi poscia una bottiglia di vino Madera, e ponete tutto al fuoco in una cioccolatiera, seguitando a frullare finchè il zabaione siasi condensato senza però fargli alzare il bollore. Fatelo quindi raffreddare, versatelo nella sorbettiera e gelatelo nel modo già indicato.

Potrete anche, dopo averlo fatto gelare, metterlo nelle forme da gelati, e riporre queste nel ghiaccio onde farne i così detti *pezzi gelati*, come è detto al n. 632.

641. Gelato di limone. Spremete fortemente 8 o 10 limoni secondo la loro grossezza e la quantità di sugo che possono contenere, servendovi all'uopo di apposito ordigno di legno, diluite il sugo ottenuto con un litro d'acqua, aggiungetevi 250 gr. di zucchero facendovelo scioglier bene, e passate il liquido per istaccio, poscia ponetelo nella sorbettiera e fatelo gelare nel modo descritto al num. 632.

642. Gelato di arancia. Fatelo in tutto come il suddetto di limone, adoperando invece 8 belle arancie, un limone e soli due ettogr. di zucchero per ogni litro d'acqua, essendo già dolci le arancie.

[259]

643. Gelato di albicocche. Togliete il nocciolo ad un chil. di

albicocche ben mature e sane, passatele allo staccio premendole con un mestolo e raccoltane il sugo e la polpa aggiungetevi 5 ett. di zucchero in polvere, il succo di mezzo limone, e diluite e stemperate il tutto con mezzo litro d'acqua agitando con un mestolo. Passate poscia nuovamente questo composto allo staccio, versatelo nella sorbettiera e fatelo gelare.

644. Gelato di pesche. Sostituendo alle albicocche un'eguale quantità di pesche spiccate assai mature, farete il gelato come quello sopra descritto, avvertendo di aggiungervi le mandorle di 6 o 8 noccioli, le quali pelerete, pesterete in un mortaio e passerete allo staccio insieme alle pesche.

645. Gelato di fragole. Prendete 8 ett. di fragole, privatele del loro picciuolo, schiacciatele e passatele allo staccio raccogliendone tutto il succo e la polpa in un sottoposto catino. Unitevi allora mezzo chil. di zucchero in polvere, il succo di mezzo limone, quello di mezz'arancia e mezzo bicchiere d'acqua; mescolate il tutto finchè lo zucchero siasi disciolto, passate nuovamente allo staccio, e fate gelare nella sorbettiera come tutti gli altri gelati.

646. Gelato di lamponi. Fatelo in tutto come il suddetto di fragole, sostituendo a queste un'egual quantità di bei lamponi maturi e adoprando un poco più di zucchero.

647. Gelato di visciole. Prendete un chilogramma di vi-

sciole, privatele ad una ad una del gambo e del nocciolo, schiacciatele e passatele allo staccio. Raccoltone poscia, in un sottoposto catino, tutto quanto sarà potuto passare mercè la pressione che avrete esercitata con un mestolo sulle frutta, unitevi il sugo di un limone, [260] mezzo bicchier d'acqua, o più se il composto vi sembrerà troppo denso, scioglietevi infine mezzo chilogr. di zucchero in polvere, passate il tutto nuovamente per istaccio, versatelo nella sorbettiera e fatelo gelare nel modo indicato al n. 632.

648. Gelato di ananasso. Schiacciate forte e passate per istaccio un bell'ananasso maturo premendo con un mestolo di legno: unite a ciò che sarà passato il sugo di 4 limoni, 225 gr. di zucchero in polvere e un litro d'acqua, e rimescolate bene il tutto, finchè lo zucchero sia disciolto, indi passate nuovamente per istaccio ben fitto, versate il composto nella sorbettiera, e fatelo gelare come abbiamo detto per gli altri gelati.

ROSOLII E LIQUORI.

649. Ricetta per fare i rosolii a freddo. Mettete in un recipiente di terraglia un chilogramma di zucchero in pani sottoposto con 6 ettogr. d'acqua, e lasciate in fusione per 24 ore agitando qualche volta. Unitevi indi 3 ett. di buon spirito di vino a 33 gradi

ed aggiungete finalmente alcune gocce di un'essenza a piacere, cioè o di garofani, o di cannella, o di menta, o di vaniglia, ecc. Filtrate il miscuglio alla carta, servendovi di un imbuto di vetro ed avrete il rosolio che serberete in bottiglie ben chiuso.

Volendo dare al rosolio l'odore di qualche fiore od aroma di cui non si trovi l'essenza, si mettano i petali stessi del fiore o l'aroma sottoposto in fusione per un giorno nello spirito in vaso ben chiuso: indi si decanta il liquore, vi si spremono un poco le fecce rimaste al fondo servendosi all'uopo d'un pezzetto di pannolino, e [261] si unisce questo liquore così impregnato d'aroma all'infusione d'acqua e zucchero come è detto sopra, filtrandolo egualmente alla carta.

Bisogna premurosamente evitare, nella preparazione dei liquori, di fare uso di alcun vaso di metallo, come a dire di rame, di stagno, ecc. Gli alberelli di terraglia o di vetro, le pentole ben verniciate ed i vasi di maiolica o di vetro d'ogni specie sono quelli di cui dovreste servirvi. Tale avvertimento valga anche per tutti i liquori qui appresso descritti.

650. Ricetta per fare l'Alkermes. Cominciate a soppestar i seguenti aromi, ognuno separatamente, cioè 60 grammi di cannella, 10 garofani e 10 di vaniglia, poneteli tutti in fusione in 4 litri di spirito di vino a 32 gradi, lasciandoveli per tre giorni, indi filtrate.

D'altro lato fate macerare egualmente per tre giorni 20

grammi di cocciniglia in mezzo litro d'acqua di rose, aggiungendovi un gr. di allume cristallizzato: poscia decantate e filtrate questo secondo miscuglio.

Preparate finalmente un siroppo semplice, facendo sciogliere 3 chilogr. di zucchero sopraffino in un litro e mezzo di acqua. Unite a questo siroppo il primo liquore, ossia la spirito aromatizzato, indi l'infusione di cocciniglia suddetta agitando il miscuglio, e per ultimo 250 gr. di fior d'arancio. Lasciate così il tutto per altri tre giorni, durante i quali agiterete ancora per più volte e decantato e filtrato nuovamente il vostro rosolio, lo serberete in bottiglie ben chiuse.

Questo rosolio non conviene farlo in minore quantità di quella da noi accennata.

651. Ricetta per fare il Maraschino. Togliete il gambo ed il nocciolo a 12 chilogr. di marasche, mettetele indi in acqua fresca e lasciatevele per tre giorni: postate poscia [262] i noccioli e metteteli in un lambicco unitamente alle marasche suddette con 6 litri d'acqua distillata e ne caverete 6 litri di liquore, al quale unirete 3 chilogr. di zucchero sopraffino e tre litri di spirito rettificato a 33 gradi. Lasciate così il recipiente per ventiquattro ore, agitando di quando in quando il liquore, e filtrate poscia alla carta.

Per rendere limpido come l'acqua questo liquore, si prende un imbuto di conveniente grandezza, si colloca nel suo cannello

del cotone floscio, poi si mette un chilogr. di arena o sabbia di mare ben lavata e secca che non abbia alcun odore nè sapore, finalmente si versa sopra il liquore che si lascia così filtrare. Terminata l'operazione, si ripone in bottiglie sigillate, e si lascia invecchiare almeno per un anno per averlo più buono.

652. Ricetta per fare il Vespetro. Per ottenere questo liquore, prendete 50 gr. di semi d'angelica, 25 gr. di coriandoli, 6 gr. d'anici ed altrettanti di finocchio, due limoni tagliati a fette, e la scorza di quattro arancie. Ponete il tutto in fusione in un litro e mezzo d'acquavite e lasciate macerare per 15 o 20 giorni, agitando di quando in quando il miscuglio. In capo a questo tempo aggiungete al liquore 3 ettogr. di zucchero in pezzi imbevuti d'acqua, e lasciate in riposo ancora finchè lo zucchero sia disciolto; finalmente passate per istaccio, e poi filtrate il liquore.

653. Ricetta per fare il Perfetto Amore. Mettete in un vaso di terraglia 2 bei cedri tagliati a pezzi insieme colla scorza di altri 3 o 4 cedri, ed aggiungete mezzo gr. di cocciniglia pestata. Versatevi sopra 4 litri di acquavite, lasciate in fusione il tutto per tre giorni, coprendo il vaso ed agitando di quando in [263] quando; poscia unitevi un siroppo semplice preparato con un chilogr. e mezzo di zucchero sopraffino sciolto a freddo in un litro e mezzo di acqua, mescolate bene il tutto, e lasciatelo quindi in riposo per otto o dieci giorni, mantenendo tuttavia coperto il recipiente; finalmente decantate il liquore, filtratelo alla carta e

riponetelo in bottiglie.

654. Ricetta per fare l'Anisetto. Postate 2 ett. d'anici, fateli infondere per 16 giorni in 6 litri di buona acquavite, e distillate indi a bagnomaria con fuoco moderato, servendovi di apposito apparato. Componete intanto un siroppo facendo sciogliere a freddo due chil. di zucchero in quattro litri d'acqua, aggiungetevi il liquore risultante dalla distillazione, mescolate bene il tutto e filtratelo alla carta.

FINE

INDICE

Ai lettori	pag. 3
Elenco alfabetico italiano-genovese dei vocaboli attinenti alla cucina	5

Preparazioni per la conservazione delle sostanze alimentari.

1	Disseccazione delle piante e dei legumi	11
2	Conservazione del basilico	ivi
3	Funghi secchi	12
4	Funghi in salamoia	ivi
5	Funghi sott'olio	13
6	Funghi uovoli sott'olio	14
7	Funghi all'aceto	ivi
8	Funghi uovoli nell'aceto	15
9	Conservazione dei tartufi	ivi
10	Peperoni in aceto	16
11	Citriuoli in aceto	ivi
12	Fagiuoletti conciati	17
13	Melanzane conciate	ivi
14	Rape nell'aceto	18
15	Cipolline nell'aceto	ivi

16	Conserva di pomodoro	ivi
17	Pomodoro in salamoia	ivi
18	Acciughe e sardelle in salamoia	19
19	Pesci marinati	ivi
20	Tonno sott'olio	20
21	Conservazione delle uova	ivi
22	Brodo in tavolette	21
[266]		

Sughi e intingoli per condimenti.

23	Sugo semplice di pomodoro	22
24	Sugo concentrato di pomodoro	ivi
25	Sugo per condire la minestra al brodo	ivi
26	Sugo per condire le pietanze	23
27	Sugo di vitella	ivi
28	Sugo di manzo	24
29	Sugo di stufato	ivi
30	Sugo di pesce	25
31	Sugo di magro somigliante al grasso	ivi
32	Pesto d'aglio e basilico	26
33	Intingolo di noci	ivi

34	Intingolo di pomodoro	ivi
35	Intingolo di pomodoro ai funghi	27
36	Intingolo di funghi	ivi
37	Intingolo di tartufi	ivi

Salse e Mostarde.

38	Salsa di pomodoro	28
39	Salsa piccante	ivi
40	Salsa piccante composta	ivi
41	Salsa bianca	29
42	Altra salsa bianca	ivi
43	Salsa di spinaci	ivi
44	Salsa maonese al grasso	ivi
45	Salsa maonese al magro	30
46	Salsa di noci	ivi
47	Salsa di ravanelli o ramolacci	ivi
48	Mostarda forte piccante	ivi
49	Acciugata	31
50	Acciugata composta	ivi
51	Agliata piccante	ivi
52	Salsa di scalogni	ivi

Guarnizioni.

53	Guarnizione alla minuta	32
54	Gelatina dorata	ivi
55	Gelatina bianca	33
56	Gelatina al limone	ivi
57	Spinaci al burro	34
58	Spinaci alla crema	ivi
59	Saur-kraut	ivi
60	Guarnizione di cipolline	35
61	Guarnizione di piccole patate	ivi
62	Patate machées	ivi
63	Guarnizione di fagiuoli	ivi
64	Guarnizione composta	36
65	Purée di piselli secchi	ivi
66	Purée di lenticchie	37
67	Purée di fagiuoli	ivi
68	Guarnizioni diverse	ivi

Brodi.

69	Norme generali sui brodi	37
70	Brodo semplice di manzo	38
71	Brodo colorato	ivi
72	Brodo ristretto	39
73	Brodo ristretto più semplice	ivi
74	Brodo più sostanzioso	40
75	Brodo ottenuto in pochi minuti	vi
76	Brodo di pesce	ivi

Minestre e Zuppe di grasso.

77	Paste al brodo. - Nozioni generali	41
78	Paste o riso al brodo con sugo	42
79	Paste o riso al brodo con battuto di basilico	ivi
80	Lasagne fatte in casa al brodo	43
81	Maccheroni al brodo composto	ivi
82	Maccheroni con trippa	44
[268]		
83	Ravioli al brodo	44
84	Riso alle erbe	47
85	Zuppa con polpette	ivi

86	Zuppa verde	48
87	Zuppa di lattuga con uova	49
88	Zuppa di lattughe ripiene	ivi
89	Altra zuppa di lattughe ripiene	50
90	Zuppa di cavoli ripieni	51
91	Zuppa con crostini infarciti	ivi
92	Zuppa di spinaci	52
93	Minestra verde	ivi
94	Minestra di zucche con trippa	53
95	Minestra a palle dorate	ivi
96	Minestra di pan grattato	54
97	Minestra d'orzo	ivi
98	Semolino	55

Minestre e Zuppe di magro.

99	Paste al brodo di pesce	55
100	Capellini al brodo di muggine	ivi
101	Pasta con purée di piselli	56
102	Riso con purée di piselli	ivi
103	Riso o pasta con altre purée	57
104	Riso con erbe (col preboggion)	ivi

105	Riso con erbe al brodo di pesce	58
106	Riso e cavolo al brodo di pesce	ivi
107	Riso all'uovo	ivi
108	Riso al latte	59
109	Riso e castagne	ivi
110	Riso e castagne al latte	ivi
111	Riso con arselle	ivi
112	Altra maniera di fare il riso colle arselle	60
113	Minestra composta	61
114	Minestrone con soffritto	ivi
115	Minestrone con battuto o pesto	62
116	Preboggion alla crema	63
117	Zuppa di pomodoro	64
[269]		
118	Zuppa alle uova	64
119	Zuppa di lattughe alla crema	ivi
120	Zuppa di ceci	65
121	Zuppa di ceci con erbe	ivi
122	Zuppa con fagioli	66
123	Zuppa al brodo di boldrò	ivi
124	Polenta al burro	67
125	Polenta con cavoli	ivi

126	Pancotto	68
127	Pancotto con pomodoro	ivi
128	Semolino al burro	ivi

Minestre asciutte condite al grasso.

129	Ravioli al sugo	68
130	Ravioli con zucca al sugo	69
131	Ravioli economici	71
132	Ravioli detti alla Siciliana	ivi
133	Lasagne al sugo	72
134	Piccagge al sugo	ivi
135	Gasse al sugo	73
136	Taglierini al sugo	ivi
137	Taglierini verdi al sugo	ivi
138	Taglierini gialli al sugo	74
139	Corzetti stampati al sugo	ivi
140	Corzetti alla Polceverasca	75
141	Coppetti al sugo	ivi
142	Reginette al sugo	ivi
143	Maccheroni al sugo	76
144	Maccheroni arrosto	ivi

145	Maccheroni ripieni	ivi
146	Riso infarcito	77
147	Riso arrosto	78
148	Riso in cagnone	ivi
149	Risotto all'uso di Milano	79
150	Risotto alla Genovese	80
151	Polenta con tartufi	ivi
152	Polenta al sugo	81
[270]		
153	Battuffoli al sugo	81
154	Gnocchi al sugo	ivi
155	Altri gnocchi al sugo	82

Minestre asciutte condite al magro.

156	Ravioli di magro	83
157	Lasagne al pèsto	84
158	Picagge col pèsto	ivi
159	Gasse col pèsto	85
160	Taglierini col pèsto	ivi
161	Taglierini al burro	ivi
162	Paste da vermicellaio asciutte	ivi

163	Reginette al burro	86
164	Maccheroni al burro	ivi
165	Pasta asciutta con melanzane	ivi
166	Pasta asciutta con fagiolini in erba	ivi
167	Risotto al magro	ivi
168	Polenta arrosto con tartufi	87
169	Polenta arrosto con burro e formaggio	88
170	Battuffoli col pèsto	ivi
171	Gnocchi col pesto	ivi
172	Gnocchi al burro	ivi
173	Gnocchi dolci	ivi

Lessi di grasso.

174	Manzo a lesso	89
175	Vitella a lesso	ivi
176	Lingua e guancia di vitella	90
177	Zampette e cotenne di maiale	ivi
178	Modo di accomodare i lessi	ivi
179	Cappone a lesso	91
180	Lesso di pollame	92
181	Piccioni all'inferno	ivi

182	Pollastra all'inferno	ivi
183	Tacchino detto alla stirionna	93
184	Cappone detto alla stirionna	ivi
[271]		

Lessi di magro.

185	Pesci a lesso	93
186	Arigusta a lesso	95
187	Lupicante a lesso	ivi
188	Baccalà a lesso	ivi
189	Aringhe a lesso	96
190	Salumi diversi a lesso	ivi
191	Legumi a lesso	ivi
192	Erbaggi a lesso	97
193	Funghi uovoli freschi	ivi
194	Patate a lesso	98
195	Ballotte	ivi
196	Pelate	ivi
197	Castagne secche lessate	ivi

Farinate.

198	Farinata bianca	99
199	Farinata bianca coll'uovo	ivi
200	Farinata di sagù	100
201	Farinata di tapioca	ivi
202	Fecola di patate	ivi
203	Paniccia	ivi
204	Paniccia frita	101
205	Paniccia arrosto	ivi
206	Favetta	ivi
207	Farinata in tegghia	102
208	Farinata con lievito	ivi
209	Farinata bianca in tegghia	103
210	Castagnaccio	ivi

Erbaggi, Funghi e Legumi.

211	Broccoli strascinati	104
212	Cavolfiori strascinati	ivi
213	Pomodoro	105
214	Fagiuolini in erba alla salsa	ivi
215	Fagiuolini in erba al burro	ivi

216	Fagiuolini in erba al pomodoro	ivi
[272]		
217	Fagiuolini in erba in fricasea	106
218	Cipolle e zucchini in fricasea	ivi
219	Carciofi in fricasea	ivi
220	Carciofi all'inferno	107
221	Carciofi in salmì	ivi
222	Carciofi all'umido con piselli	108
223	Patate a stufato	ivi
224	Patate arrosto	ivi
225	Patate machèes	109
226	Polpette di patate	ivi
227	Patate al burro	ivi
228	Funghi uovoli a stufato	ivi
229	Funghi morecci a stufato	110
230	Funghi morecci in umido	ivi
231	Funghi uovoli in fricasea	ivi
232	Funghi detti a funghetto	ivi
233	Cappelle d'uovoli alla graticola	111
234	Cappelle d'uovoli al tegame	ivi
235	Cappelle d'uovoli nella carta	ivi
236	Zucchini a funghetto	ivi

237	Zucchini in salmì	112
238	Zucchini all'uovo	ivi
239	Melanzane a funghetto	ivi
240	Spinaci al magro con uova	ivi
241	Spinaci al magro	113
242	Spinaci all'olio	ivi
243	Spinaci al burro	ivi
244	Spinaci alla crema	ivi
245	Navoni al tegame	ivi
246	Navoni all'agliata	114
247	Navoni al finocchio	ivi
248	Radiche o pastinache al finocchio	ivi
249	Scorzonera alla salsa	ivi
250	Scorzonera in umido	ivi
251	Cardi al tegame	115
252	Cardi al burro	ivi
253	Sparagi al burro	ivi
254	Sparagi all'olio	116
255	Carote al burro	ivi
[273]		
256	Saur-kraut	116
257	Piselli alla borghese	ivi

258	Fave in casseruola	117
259	Fagiuolini al pomodoro	ivi
260	Lenticchie alla borghese	ivi
261	Lenticchie al pomodoro	118

Fritti di grasso.

262	Stecchi	ivi
263	Stecchi alla Ledi	119
264	Stecchi alla crema	ivi
265	Cervello	120
266	Granelli	121
267	Animelle (laccetti)	ivi
268	Schienali (filetti)	122
269	Coratella	ivi
270	Fegato	ivi
271	Fritto misto	ivi
272	Pollo	ivi
273	Piccioni	123
274	Costolette	ivi
275	Costolette infarcite	ivi
276	Costolette d'agnello	124

277	Costolette d'agnello croccanti	ivi
278	Costolette di pollastro	125
279	Cialde (<i>negie</i>) o croccanti ripieni	ivi
280	Frittura d'agnolotti	126
281	Frittura colla chiara d'uovo montata	ivi
282	Carciofi infarciti	127
283	Frittura di mollica con ripieno	128
284	Frittura con boraggini	ivi
285	Granatine di riso	129
[274]		

Fritti di magro.

286	Patate	130
287	Mostaccioli di patate	ivi
288	Scorzonera	ivi
289	Carciofi	131
290	Zucchini	ivi
291	Melanzane	ivi
292	Cardi	ivi
293	Altro fritto di cardi	ivi
294	Fagiuolini in erba	132

295	Cavolfiore	132
296	Funghi	ivi
297	Spinaci	ivi
298	Paniccia fritta	ivi
299	Frittura di crema	133
300	Frittura dolce	ivi
301	Granatine di riso al magro	134
302	Rane	ivi
303	Lumache	135
304	Crostini di mare	ivi
305	Frittura di pesce in generale	ivi
306	Acciughe fresche	136
307	Sardelle fresche	ivi
308	Sardelle salate	ivi
309	Totani	ivi
310	Seppie	137
311	Polpi	ivi
312	Sogliole	ivi
313	Naselli	ivi
314	Costolette di pesce	138
315	Pesci all'agliata	ivi
316	Pesci marinati	ivi

317	Baccalà	ivi
318	Baccalà all'agliata	ivi
319	Stoccofisso	139
[275]		

Frittelle.

320	Frittelle di boraggini	139
321	Frittelle di mele	ivi
322	Frittelle di pere	140
323	Frittelle di zibibbo	ivi
324	Frittelle di farina di castagne	ivi
325	Galletti (<i>cuculli</i>) di farina di ceci	ivi
326	Galletti (<i>cuculli</i>) di patate	141
327	Frittelle dolci con patate	ivi
328	Frittelle di riso	ivi
329	Altre frittelle di riso	142
330	Frittelle di semolino	ivi
331	Frittelle di crema	143
332	Frittelle di spinaci alla crema	ivi
333	Frittelle con salsiccia	144
334	Frittelle ripiene di carne	ivi

335	Frittelle di baccalà	145
336	Frittelle di stoccofisso	ivi
337	Frittelle di bianchetti	ivi
338	Altre frittelle di bianchetti	ivi

Umidi di grasso.

339	Lingua all'olive	ivi
340	Lingua fra due fuochi	146
341	Zampetti	ivi
342	Testa	147
343	Animelle con piselli	ivi
344	Animelle alla casalinga	ivi
345	Animelle alla carta	ivi
346	Fegato al burro	148
347	Fegato all'olio	ivi
348	Fegato all'agliata	ivi
349	Fegato in istufato	149
350	Fegatelli o fegato fasciato	ivi
351	Polpette di fegato	ivi
352	Coratella al burro	ivi

[276]

353	Coratella alla borghese	149
354	Trippa	150
355	Stufato di castrato	ivi
356	Stufato con patate	151
357	Granelli	ivi
358	Vitella con piselli	ivi
359	Altra maniera per fare la vitella con piselli	152
360	Vitella in fricasea	ivi
361	Agnello in fricasea	ivi
362	Costolette di vitella infarcite	ivi
363	Costolette di vitella al sedano	152
364	Costolette di carne battuta	ivi
365	Costolette di castrato in casseruola	154
366	Costolette d'agnello al burro	ivi
367	Ragù di carne	ivi
368	Filetto di bue ai pistacchi	155
369	Bifstekks all'umido	ivi
370	Bifstekks in salsa	ivi
371	Salsiccia in salsa bianca	ivi
372	Carciofi ripieni in camicia	156
373	Carciofi ripieni in tegghia	ivi
374	Pollo in umido	ivi

375	Pollo all'olive	ivi
376	Pollo in fricasea	157
377	Fricasea di pollastri squisita	ivi
378	Pollastro alla crema	ivi
379	Pollastro all'arrabbiata	158
380	Cappone ai tartufi	ivi
381	Costolette di pollo in umido	ivi
382	Creste e fegati di pollo	159
383	Piccioni con piselli	ivi
384	Piccioni alla borghese	ivi
385	Fagiano alla salsa	160
386	Pernici alla salsa	161
387	Pernici fra due fuochi	ivi
388	Pernici in salmì	ivi
389	Anitra all'olive	162
390	Anitre selvatiche	ivi
391	Beccaccie in salmì	ivi
[277]		
392	Quaglie alla salsa	152
393	Tordi alle olive	ivi
394	Beccafichi al nido	163
395	Ortolani al nido	ivi

396	Uccelletti in umido	ivi
397	Uccelletti colla polenta	ivi
398	Salmi	164
399	Lepre a stufato	ivi
400	Lepre in agro-dolce	165
401	Lepre in salmì	ivi
402	Capriuolo	ivi
403	Costolette di capriuolo alla salsa	166
404	Cervo e daino	ivi
405	Cinghiale ai tartufi	ivi
406	Coniglio in fricasea	ivi
407	Coniglio alla salsa	167

Umidi di magro.

408	Storione alla salsa	ivi
409	Tonno alla salsa	ivi
410	Palamita alla salsa	168
411	Ombrina in umido	ivi
412	Nasello in umido	ivi
413	Nasello con piselli	ivi
414	Triglie al tegame	ivi

415	Triglie al pomodoro	169
416	Triglie alla salsa	ivi
417	Triglie con capperi	ivi
418	Sogliole al piatto	ivi
419	Pesce cappone alla salsa	170
420	Acciughe fresche al tegame	ivi
421	Sardelle al tegame	ivi
422	Pesci diversi in umido	171
423	Pesce in tocchetto (<i>burrida</i>)	ivi
424	Pesce al cartoccio	172
425	Seppie in zimino	ivi
426	Altra maniera di fare le seppie in zimino	173
427	Baccalà in agro-dolce	ivi
[278]		
428	Baccalà di famiglia	173
429	Stoccofisso in tocchetto	174
430	Stoccofisso alla marinaresca	ivi
431	Stoccofisso in zimino	ivi
432	Arselle a stufato	ivi
433	Arselle all'uovo	175
434	Datteri di mare a stufato	ivi
435	Lumache in zimino	ivi

Vivande ripiene.

436	Vitella ripiena a pasticcio	176
437	Vitella ripiena arrosto	177
438	Pancetta ripiena	178
439	Pancetta ripiena economica	179
440	Costolette infarcite	ivi
441	Bracioline ripiene (<i>tomaxelle</i>)	ivi
442	Polpette al sugo	180
443	Focaccine di battuto	ivi
444	Pollo ripieno	ivi
445	Tordi infarciti	181
446	Funghi rossi ripieni	ivi
447	Altra ricetta per funghi ripieni	182
448	Patate ripiene	ivi
449	Melanzane ripiene	183
450	Polpettone di zucca	ivi
451	Polpettone di patate	184
452	Polpettone di melanzane	ivi
453	Polpettone di cardi	185
454	Carciofi ripieni	ivi

455	Carciofi infarciti	ivi
456	Zucchini ripieni	ivi
457	Cardi ripieni	186
458	Cipolle ripiene	ivi
459	Cipolle ripiene con tonno	ivi
460	Cipolle ripiene con vitella	187
461	Pomodoro ripieni	ivi
462	Acciughe ripiene	ivi
463	Baccalà ripieno	188
[279]		

Arrosti di grasso.

464	Manzo arrosto in casseruola	189
465	Manzo allo spiedo	ivi
466	Manzo all'arrabbiata	190
467	Manzo alla moda	ivi
468	Filetto di manzo lardellato	ivi
469	Bifsteks	191
470	Vitella arrosto in casseruola	192
471	Vitella allo spiedo	ivi
472	Filetto di vitella lardellato	ivi

473	Vitella arrosto con sugo	193
474	Arnioni di vitella alla graticola	ivi
475	Braciule alla carta	ivi
476	Maiale al forno	ivi
477	Costolette di maiale	194
478	Costolette di maiale marinate	ivi
479	Costolette di montone	ivi
480	Cosciotto di castrato	ivi
481	Agnello pasquale	195
482	Lepre allo spiedo	ivi
483	Lepre alla cacciatore	ivi
484	Coniglio arrosto	196
485	Cinghiale arrosto	ivi
486	Cinghiale alla cacciatore	ivi
487	Arrosto di daino, di cervo o di capriuolo	ivi
488	Pollastri allo spiedo	ivi
489	Pollo arrosto in casseruola	197
490	Cappone allo spiedo	ivi
491	Cappone arrosto in casseruola	ivi
492	Tacchino allo spiedo	ivi
493	Piccioni allo spiedo	198
494	Piccioni arrosto in casseruola	ivi

495	Oca arrosto	ivi
496	Anitra arrosto	199
497	Beccaccie arrosto	ivi
498	Beccaccie arrosto con tartufi	ivi
499	Beccaccie allo spiedo	200
[280]		
500	Beccaccini allo spiedo	ivi
501	Fagiano allo spiedo	ivi
502	Pernici allo spiedo	ivi
503	Pernici in casseruola	201
504	Quaglie allo spiedo	ivi
505	Quaglie arrosto in casseruola	ivi
506	Tordi allo spiedo	ivi
507	Tordi arrosto in casseruola	ivi
508	Merli arrosto	202
509	Starne arrosto	ivi
510	Beccafichi arrosto	ivi
511	Ortolani arrosto in casseruola	ivi
512	Ortolani allo spiedo	ivi
513	Allodole allo spiedo	203
514	Pettirossi arrosto	ivi

Arrosti di magro.

515	Anguilla allo spiedo	ivi
516	Anguilla arrosto in marinaggio	ivi
517	Pesci arrosto al tegame	204
518	Pesci alla graticola	ivi
519	Storione alla graticola	ivi
520	Tonno alla graticola	205
521	Tonno arrosto con marinaggio	ivi
522	Baccalà arrosto al tegame	ivi
523	Baccalà alla graticola	ivi
524	Baccalà arrosto con marinaggio	ivi
525	Lumache alla graticola	206

Insalate.

526	Insalate crude	ivi
527	Condimento delle insalate	ivi
528	Citriuoli in insalata	207
529	Pinzimonio	ivi
530	Lattuga con uova sode	208
531	Insalata composta	ivi

532	Funghi uovoli in insalata	ivi
533	Giardiniera	ivi
[281]		
534	Capponata	209
535	Carne in insalata	ivi
536	Arigusta con insalata	ivi
537	Cappon magro	210

Uova e frittate.

538	Uova a bere	212
539	Uova sode	ivi
540	Uova affogate	ivi
541	Uova al piatto	213
542	Uova al sugo di pomodoro	ivi
543	Uova sbattute alla salsa	ivi
544	Uova sode alla salsa	214
545	Uova affrittellate	ivi
546	Uova alla salsa di gamberi	ivi
547	Frittata	ivi
548	Frittata di famiglia	215
549	Frittata di carciofi	ivi

550	Frittata di funghi	216
551	Frittate diverse con erbaggi	ivi
552	Frittata con prosciutto	ivi
553	Frittata di rossetti o di bianchetti	217

Torte e focaccine.

554	Torta pasqualina	ivi
555	Torta alla cappuccina	219
556	Torta sfogliata con uccelli	ivi
557	Torta di cipolle	220
558	Torta di zucca	221
559	Torta di funghi	222
560	Torta di carciofi	ivi
561	Torta di spinaci	ivi
562	Torta di riso	223
563	Focaccia all'olio con sale	ivi
564	Focaccia all'olio	224
565	Focaccia di farina di castagne	ivi
566	Altra focaccia di farina di castagne	ivi
567	Focaccine di castagne	225

[282]

Pasticci e budini.

568	Pasticcio di carne	225
569	Pasticcio di maccheroni	226
570	Pasticcio di pasta sfogliata	227
571	Pasticcio di magro	228
572	Pasticcio dolce di frutta	229
573	Pasticcio dolce di latte	230
574	Budino di spinaci	ivi
575	Budino dolce di patate	231
576	Budino di semolino al rhum	ivi
577	Budino di latte alle mandorle	232
578	Budino di latte al cioccolato	ivi
579	Budino bianco-mangiare	233

Sciroppi, marmellate e preparazioni di frutta.

580	Sciroppo di amarasche	234
581	Sciroppo di limone	ivi
582	Sciroppo di lamponi	235
583	Sciroppo di fragole	ivi

584	Sciroppo di mele	ivi
585	Sciroppo di pesche	236
586	Zucchero rosato	ivi
587	Marmellata di pere	237
588	Marmellata di pesche	ivi
589	Marmellata di albicocche	ivi
590	Marmellata di prugne	238
591	Marmellata di fragole	ivi
592	Marmellata di marroni	ivi
593	Marroni al rhum	ivi
594	Pesche ripiene cotte al burro	239
595	Pesche ripiene cotte col vino	ivi
596	Pesche ripiene al zabaione	ivi
597	Pesche sciroppate	240
598	Pere sciroppate	ivi
599	Mele sciroppate	ivi
600	Prugne secche sciroppate	ivi
[283]		
601	Confettura di pesche	241
602	Confettura di albicocche	ivi
603	Confettura di prugne	ivi
604	Confettura di fragole	242

605	Confettura di lamponi	ivi
-----	-----------------------	-----

Dolci diversi e latticini.

606	Torta di pasta frolla con marmellata	ivi
607	Torta di pasta sfogliata con marmellata	243
608	Torta di pasta frolla con crema	ivi
609	Torta di pasta sfogliata con crema	ivi
610	Pasticcini (<i>corbelletti</i>) con marmellata	244
611	Pasticcini (<i>corbelletti</i>) con crema	ivi
612	Pasticcini con frutta sciroppate	ivi
613	Sfogliatine con zucca candita	245
614	Sfogliatine con marmellata	246
615	Ravioli dolci	ivi
616	Altra ricetta per fare i ravioli dolci	248
617	Risiny	ivi
618	Pan dolce	ivi
619	Ciambelle di pasta di mandorle	249
620	Croccante di mandorle	250
621	Croccante di pinocchi	ivi
622	Pinocchiate	ivi
623	Spumanti di cioccolato	251

624	Panna montata	ivi
625	Latte alla crema in chicchere	ivi
626	Crema al cioccolato	252
627	Crema ai pistacchi	ivi
628	Crema alla fragola	ivi
629	Crema al rosolio	253
630	Crema composta	ivi
631	Zabaione	ivi

[284]

Gelati.

632	Istruzioni speciali per fare i gelati	254
633	Gelato di panna alla vaniglia	256
634	Gelato di panna alla cannella	ivi
635	Gelato di panna al caffè	ivi
636	Gelato di panna al cioccolato	257
637	Gelato di panna al pistacchio	ivi
638	Gelato di panna alle mandorle	ivi
639	Gelato di cioccolato	258
640	Zabaione gelato	ivi
641	Gelato di limone	ivi

642	Gelato di arancia	ivi
643	Gelato di albicocche	259
644	Gelato di pesche	ivi
645	Gelato di fragole	ivi
646	Gelato di lamponi	259
647	Gelato di visciole	ivi
648	Gelato di ananasso	260

Rosolii e Liquori.

649	Ricetta per fare i rosolii a freddo	ivi
650	Ricetta per fare l'Alkermes	ivi
651	Ricetta per fare il Maraschino	ivi
652	Ricetta per fare il Vespetro	262
653	Ricetta per fare il Perfetto Amore	ivi
654	Ricetta per fare l'Anisetto	263

Nota del Trascrittore

Ortografia e punteggiatura originali sono state mantenute, così come le grafie alternative (pesto/pèsto, sciroppo/siroppo e simili), correggendo senza annotazione minimi errori tipografici.

A pag. 153 manca una riga (o più) nella ricetta n. 363 (segnalata con una nota: *[riga mancante nell'originale]*).

Numerose voci dell'indice, nell'originale errate o non corrispondenti alle ricette indicate, sono state controllate e corrette.