

Nota di pranzo di Pellegrino Artusi

Minestra in brodo
Panata o Minestra del Paradiso
Fritto
Carciofi, animelle e Bocconi di pane ripieni
Umido
Manicaretto di piccioni
Tramesso
Soufflet di farina di patate o Gnocchi alla romana
Arrosto
Agnello e insalata
Dolci
Latte alla portoghese
Stiacciata livornese

II. Panata

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

Pane del giorno avanti, grattato, non pestato, gr. 130.

Uova, n. 4.

Cacio parmigiano, grammi 50.

Odore di noce moscata.

Sale, un pizzico.

Prendete una cazzaruola larga e formate in essa un composto non tanto sodo con gl'ingredienti suddetti, aggiungendo del pangrattato se occorre. Stemperatelo con brodo caldo, ma non bollente, e lasciatene addietro alquanto per aggiungerlo dopo.

Cuocetelo con brace all'ingiro, poco o punto fuoco sotto e con un mestolo, mentre entra in bollore, cercate di radunarlo nel mezzo scostandolo dalle pareti del vaso senza scomporlo.

Quando lo vedrete assodato, versatelo nella zuppiera e servitelo. Questa dose può bastare per sei persone.

Se la panata è venuta bene la vedrete tutta in grappoli col suo brodo chiaro all'intorno. Piacendovi mista con erbe o con piselli cuocerete queste cose a parte, e le mescolerete nel composto prima di scioglierlo col brodo.

18. Minestra del Paradiso

È una minestra sostanziosa e delicata; ma il Paradiso, fosse pur quello di Maometto, non ci ha nulla che fare.

Montate sode quattro chiare d'uovo, incorporateci dentro i rossi, poi versateci quattro cucchiaini non tanto colme di pangrattato fine di pane duro, altrettanto di parmigiano grattato e l'odore della noce moscata.

Mescolate adagio onde il composto resti soffice e gettatelo nel brodo bollente a cucchiaini. Fatelo bollire per sette od otto minuti e servitelo. Questa dose potrà bastare per sei persone.

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

223. Carciofi, animelle e Bocconi di pane ripieni

Prendete un fegatino o due, di pollo, qualche animella e, se lo avete, un ventriglio di pollo o di tacchino, che non guastano; ma quest'ultimi, che sono duri, lessateli prima a metà e levatene il tenerume. Tritate il tutto colla lunetta, mettetelo al fuoco con un battutino di cipolla, prosciutto, un pezzetto di burro e conditelo con poco sale, pepe, e odore di noce moscata o di spezie.

Quando comincia a grillettare versate un cucchiaino scarso di farina, mescolate perché s'incorpori e poi bagnatelo con sugo di carne o col brodo. Fate bollire e quindi versateci dentro a poco per volta un uovo frullato e, rimestando sempre, lasciate che il composto assodi. Ritiratelo dal fuoco, aggiungete un pizzico di parmigiano e versatelo in un piatto.

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

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

278. Manicaretto di piccioni

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

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

705. Soufflet di farina di patate

Zucchero, grammi 100.

Farina di patate, grammi 80.

Latte, mezzo litro.

Uova, n. 3 e due o tre chiare.

Odore di vainiglia o di scorza di limone.

Ponete lo zucchero e la farina in una casseruola e versateci il latte diaccio a poco per volta, mescolando. Mettete il composto al fuoco affinché assodi, girando il mestolo, senza curarvi di farlo bollire. Aggiungete la vainiglia, o la scorza di limone, e quando sarà tiepido mescolateci i tre rossi delle uova, poi montate le chiare ed unitecele bel bello. Versatelo in un vassoio di metallo e collocato sopra il fornello, copritelo col coperchio del forno da campagna fra due fuochi e aspettate che gonfi e rùsoli leggermente. Allora spolverizzatelo di zucchero a velo e mandatelo subito in tavola che sarà lodato per la sua delicatezza e, se ne resta, sentirete che è buono anche diaccio. Questa dose potrà bastare per cinque persone.

231. Gnocchi alla romana

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

Farina, grammi 150.

Burro, grammi 50.

Cacio gruviera, grammi 40.

Parmigiano, grammi 20.

Latte, mezzo litro.

Uova, n. 2.

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

Intridete la farina colle uova e col latte versato a poco per volta entro una casseruola, aggiungete il cacio gruviera a pezzettini e mettetelo l'intriso al fuoco mescolando continuamente.

Quando sarà assodato per la cottura della farina, salatelo e aggiungete la metà del detto burro. Lasciate che il composto diacci e poi, nella stessa guisa degli gnocchi di farina gialla, mettetelo a tocchetti in un vassoio che regga al fuoco e conditeli via via col resto del burro a pezzetti e col parmigiano suddetto grattato; ma non alla superficie, perché il parmigiano col fuoco sopra prende l'amaro. Rosolateli sotto a un coperchio di ferro o nel forno da campagna e serviteli caldi.

529. **Arrosto d'Agnello all'aretina**

L'agnello comincia ad esser buono in dicembre, e per Pasqua o è cominciato o sta per cominciare la sua decadenza.

Prendete un cosciotto o un quarto d'agnello, conditelo con sale, pepe, olio e un gocciolo d'aceto. Bucatelo qua e là colla punta di un coltello e lasciatelo in questo guazzo per diverse ore.

Infilatelo nello spiede e con un ramoscello di ramerino ungetelo spesso fino a cottura con questo liquido, il quale serve a levare all'agnello il sito di stalla, se temete che l'abbia, e a dargli un gusto non disagiabile.

Piacendovi più pronunziato l'odore del ramerino potete steccare il pezzo più alcune ciocche del medesimo, levandole prima di mandarlo in tavola.

527. **Arrosto morto coll'odore dell'aglio e del ramerino**

Se, piacendovi questi odori, non amate che tornino a gola, non fate come coloro che steccano un pollo, un pezzo di filetto o altra carne qualunque con pezzi d'aglio e ramerino; ma regolandovi, quanto alla cucinatura, come nel caso precedente, gettate nella casseruola uno spicchio di aglio intero e due ciocche di ramerino. Quando mandate l'arrosto in tavola passate il suo sugo ristretto senza spremarlo e contornate, se credete, il pezzo della carne con patate, od erbaggi rifatti a parte. In questo caso, piacendovi, potete anche aggraziare la carne con pochissimo sugo di pomodoro o conserva.

Il cosciotto d'agnello viene assai bene in questa maniera, cotto tra due fuochi.

692. **Latte Brulé**

Latte, un litro.

Zucchero, grammi 180.

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

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

Questa dose potrà bastare per dieci persone.

693. **Latte alla portoghese**

È del tutto simile all'antecedente (692. Latte brulé), meno lo zucchero bruciato. Dunque anche per questo:

Latte, un litro.

Zucchero, grammi 100.

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

Odore di vainiglia, o di coriandoli, o di caffè, che sono quelli che più si addicono.

Se preferite quest'ultimo, macinate diversi chicchi di caffè tostato; se aggradite l'odore de' coriandoli, che è grato quanto quello di vainiglia, soppestatene un pizzico e, tanto l'uno che gli altri, metteteli a bollire nel latte che poi passerete. Se il latte non è di molta sostanza, fatelo bollire anche un'ora e un quarto.

Non dimenticate mai il velo di zucchero fuso in fondo allo stampo.

598. **Stiacciata livornese**

Le stiacciate alla livornese usansi per Pasqua d'uovo forse perché il tepore della stagione viene in aiuto a farle lievitar bene e le uova in quel tempo abbondano. Richiedono una lavorazione lunga, forse di quattro giorni, perché vanno rimaneggiate parecchie volte. Ecco la nota degli ingredienti necessari per farne tre di media grandezza, o quattro più piccole:

Uova, n. 12.

Farina finissima, chilogrammi 1,800.

Zucchero, grammi 600.

Olio sopraffine, grammi 200.

Burro, grammi 70.

Lievito di birra, grammi 30.

Anaci, grammi 20.

Vin santo, decilitri 11/2.

Marsala, 1/2 decilitro.

Acqua di fior d'aranci, decilitri 1.

Mescolate le due qualità di vino e in un po' di questo liquido ponete in fusione gli anaci dopo averli ben lavati. A tarda sera potrete fare questa.

1a Operazione. Intridete il lievito di birra con mezzo bicchiere di acqua tiepida, facendogli prender la farina che occorre per formare un pane di giusta consistenza, che collocherete sopra il monte della farina, entro a una catinella, coprendolo con uno strato della medesima farina. Tenete la catinella riparata dall'aria e in cucina, se non avete luogo più tiepido nella vostra casa.

2a Operazione. La mattina, quando il detto pane sarà ben lievitato, ponetelo sulla spianatoia, allargatelo e rimpastatelo con un uovo, una cucchiata d'olio, una di zucchero, una di vino e tanta farina da formare un'altra volta un pane più grosso, mescolando ogni cosa per bene senza troppo lavorarlo.

Ricollocatelo sopra la farina e copritelo come l'antecedente.

3a Operazione. Dopo sei o sette ore, che tante occorreranno onde il pane torni a lievitare, aggiungete tre uova, tre cucchiataie d'olio, tre di zucchero, tre di vino, e farina bastante per formare il solito pane e lasciatelo lievitar di nuovo, regolandovi sempre nello stesso modo. Per conoscere il punto della fermentazione calcolate che il pane deve aumentare circa tre volte di volume.

4a Operazione. Cinque uova, cinque cucchiataie di zucchero, cinque d'olio, cinque di vino e la farina necessaria.

5a ed ultima operazione. Le tre rimanenti uova e tutto il resto, sciogliendo il burro al fuoco, si mescoli ben bene per rendere la pasta omogenea. Se il pastone vi riuscisse alquanto morbido, il che non è probabile, aggiungete altra farina per renderlo di giusta consistenza.

Dividetelo in tre o quattro parti formandone delle palle e ponete ognuna di esse in una teglia sopra un foglio di carta che ne superi l'orlo, unta col burro, ove stia ben larga; e siccome via via che si aumenta la dose degli ingredienti, la fermentazione è più tardiva, l'ultima volta, se volete solleccitarla, ponete le stiacciate a lievitare in caldina e quando saranno ben gonfie e tremolanti spalmatele con un pennello prima intinto nell'acqua di fior di arancio, poi nel rosso d'uovo. Cuocetele in forno a temperatura moderatissima, avvertendo che quest'ultima parte è la più importante e difficile perché, essendo grosse di volume, c'è il caso che il forte calore le arrivi subito alla superficie, e nell'interno restino mollicone. Con questa ricetta, eseguita con accuratezza, le stiacciate alla livornese fatte in casa, se non avranno tutta la leggerezza di quelle del Burchi di Pisa, saranno in compenso più saporite e di ottimo gusto.