

Artusi: Nota di Pranzo per la Festa di Natale

“Poichè spesso avviene che dovendo dare un pranzo ci si trovi imbarazzati sulla elezione delle vivande, ho creduto bene di descrivervi in quest'appendice tante distinte di pranzi che corrispondano a due per ogni mese dell'anno, ed altre dieci da potersi imbandire nelle principali solennità, tralasciando in queste il dessert poichè, meglio che io non farei, ve lo suggerisce la stagione con le sue tante varietà di frutta. Così, se non potrete stare con esse alla lettera, vi gioveranno almeno come una scorta per rendervi più facile il compito della scelta”

Nota di Pranzo

Minestre in brodo. Cappelletti all'uso di Romagna n. 2

Principii. Crostini di fegatini di pollo n. 110

Lesso. Cappone con Sformato di riso verde n. 245

Rifreddo. Patiscio di lepore n. 372

Arrosto. Gallina di Faraone n. 546

Dolci. Panforte di Siena – Pane certosino di Bologna –

Gelato di mandorle n. 759

Cappelletti all'uso di Romagna n. 2

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

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

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

Parmigiano grattato, grammi 30.

Uova, uno intero e un rosso.

Odore di noce moscata,

poche spezie,

scorza di limone a chi piace.

Un pizzico di sale.

Assaggiate il composto per poterlo al caso correggere, perché gl'ingredienti non corrispondono sempre a un modo. Mancando il petto di cappone, supplite con grammi 100 di magro di maiale nella lombata, cotto e condizionato nella stessa maniera. Se la ricotta o il ravvioglio fossero troppo morbidi, lasciate addietro la chiara d'uovo oppure aggiungete un altro rosso se il composto riescisse troppo sodo. Per chiuderlo fate una sfoglia piuttosto tenera di farina spenta con sole uova servendovi anche di qualche chiara rimasta, tagliatela con un disco rotondo della grandezza come quello segnato (N.B. circa 6 cm di diametro). Ponete il composto in mezzo ai dischi e piegateli in due formando così una mezza luna; poi prendete le due estremità della medesima, riunitele insieme ed avrete il cappelletto compito. Se la sfoglia vi si risicca fra mano, bagnate, con un dito intinto nell'acqua, gli orli dei dischi. Questa minestra per rendersi più grata al gusto richiede il brodo di cappone; di quel rimminchionito animale che per sua bontà si offre nella solennità di Natale in olocausto agli uomini. Cuocete dunque i cappelletti nel suo brodo come si usa in Romagna, ove trovereste nel citato giorno degli eroi che si vantano di averne mangiati cento; ma c'è il caso però di crepare, come avvenne ad un mio conoscente. A un mangiatore discreto bastano due dozzine. A proposito di questa minestra vi narrerò un fatterello, se vogliamo di poca importanza, ma che può dare argomento a riflettere. Avete dunque a sapere che di lambiccarsi il cervello su' libri i signori di Romagna non ne vogliono saper buccicata, forse perché fino dall'infanzia i figli si avvezzano a vedere i genitori a tutt'altro intenti che a sfogliar libri e fors'anche perché, essendo paese ove si può far vita gaudente con poco, non si crede necessaria tanta istruzione; quindi il novanta per cento, a dir poco, dei giovanetti, quando hanno fatto le ginnasiali, si buttano sull'imbracca, e avete un bel tirare per la cavezza ché non si muovono. Fino a questo punto arrivarono col figlio Carlino, marito e moglie, in un villaggio della bassa Romagna; ma il padre che la pretendeva a progressista, benché potesse lasciare il figliuolo a sufficienza provvisto avrebbe pur desiderato di farne un avvocato e, chi sa, fors'anche un deputato, perché da quello a questo è breve il passo. Dopo molti discorsi, consigli e contrasti in famiglia fu deciso il gran distacco per mandar Carlino a proseguire gli studi in una grande città, e siccome Ferrara era la più vicina per questo fu preferita. Il padre ve lo condusse, ma col cuore gonfio di duolo avendolo dovuto strappare dal seno della tenera mamma che lo bagnava di pianto. Non era anco scorsa intera la settimana quando i genitori si erano messi a tavola sopra una minestra di cappelletti, e dopo un lungo silenzio e qualche sospiro la buona madre proruppe: – Oh se ci fosse stato il nostro Carlino cui i cappelletti piacevano tanto! – Erano appena proferite queste parole che si sente picchiare all'uscio di strada, e dopo un momento, ecco Carlino slanciarsi tutto festevole in mezzo alla sala. – Oh! cavallo di ritorno, esclama il babbo, cos'è stato? – È stato, risponde Carlino, che il marcire sui libri non è affare per me e che mi farò tagliare a pezzi piuttosto che ritornare in quella galera. – La buona mamma gongolante di gioia corse ad abbracciare il figliuolo e rivolta al marito: – Lascialo fare, disse, meglio un asino vivo che un dottore morto; avrà abbastanza di che occuparsi co' suoi interessi. – Infatti, d'allora in poi gl'interessi di Carlino furono un fucile e un cane da caccia, un focoso cavallo attaccato a un bel baroccino e continui assalti alle giovani contadine.

Crostini di fegatini di pollo n. 110

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

Sformato di riso verde n. 245

Riso per contorno. Quando avrete per lessato una pollastra o un cappone mandateli in tavola con un contorno di riso che vi sta bene. Per non consumar tanto brodo imbiancate il riso nell'acqua e terminate di cuocerlo col brodo dei detti polli. Tiratelo sodo e, quando è quasi cotto, dategli sapore con burro e parmigiano in poca quantità; posto che il riso sia grammi 200, quando lo ritirate dal fuoco legatelo con un uovo o, meglio, con due rossi. Se il riso, invece che al lessato di pollo dovesse servire di contorno a uno stracotto di vitella di latte o a bracioline, aggiungete agl'ingredienti sopra indicati due o tre cucchiaiate di spinaci lessati e passati per istaccio. Avrete allora un riso verde e più delicato.

Si può dare migliore aspetto a questi contorni restringendo il riso a bagno-maria entro a uno stampo; ma badate non indurisca troppo, che sarebbe un grave difetto.

Pasticcio di lepore n. 372

Chi non ha buone braccia non si provi intorno a questo pasticcio. La natura arida delle carni della bestia di cui si tratta e il molto ossame, richiedono una fatica improba per estrarne tutta la sostanza possibile, senza di che non fareste nulla di veramente buono.

Quello che qui vi descrivo fu fatto alla mia presenza, nelle seguenti dosi e proporzioni sulle quali, regolandovi, ritengo non sia il caso di sciupare i vostri quattrini.

Mezza lepore, senza testa e gli zampucci, un chilogrammo.

Magro di vitella di latte, grammi 230.

Burro, grammi 90.

Lingua salata, grammi 80.

Grasso di prosciutto, grammi 80.

Prosciutto grasso e magro, tagliato grosso mezzo dito, grammi 50.

Detto, tagliato fine, grammi 30.

Tartufi neri, grammi 60.

Farina per la besciamella, grammi 30.

Marsala, decilitri 3. Uova, n. 2.

Latte, mezzo bicchiere.

Brodo, quanto basta.

Dalla lepore, dopo averla lavata ed asciugata, levate grammi 80 di magro dal filetto o altrove e ponetelo da parte. Poi scarnite tutte le ossa, per separarle dalla carne, rompetele e ponete anche queste da parte. La carne tagliatela a pezzi, e coi suddetti grammi 80 di magro, lasciato intero, mettetela in infusione con due terzi circa della detta marsala e coi seguenti odori tagliati all'ingrosso: un quarto di una grossa cipolla, mezza carota, una costola di sedano lunga un palmo, diversi gambi di prezzemolo e due foglie di alloro. Conditela con sale e pepe, rivoltate bene ogni cosa e lasciatela in riposo diverse ore. Frattanto nettate dalle pellicole la carne di vitella di latte, sminuzzatela col coltello e pestatela nel mortaio quanto più fine potete. Scolate dalla marsala la carne messa in infusione e con tutte le ossa, gli odori indicati, il grasso di prosciutto, tagliato a pezzetti e grammi 30 del detto burro, ponetela in una casseruola coperta e, a fuoco vivo, lasciatela rosolar bene, rimuovendola spesso col mestolo e bagnandola, quando sarà asciutta, con marsala, servendovi anche di quella rimasta dell'infusione, e con brodo fino a cottura completa. Allora separate nuovamente la carne dalle ossa e rimettete da parte gli 80 grammi di magro per formare con questo, coi grammi 50 di prosciutto e con la lingua, tanti filetti grossi più di mezzo dito. Pestate prima tutta la carne della lepore nel mortaio, bagnandola di quando in quando per renderla più pastosa, ma non troppo liquida, col resto della marsala e con brodo e passatela; poi pestate le ossa e procurate che passi di queste tutto quel che più potete, avvertendovi però occorrevvi a quest'uopo uno staccio di fil di ferro.

Ora, fate una besciamella con grammi 30 del detto burro, la farina e il latte indicati e, cotta che sia, versate nella stessa casseruola tutta la carne passata, tanto quella della lepore che della vitella di latte cruda, aggiungete le due uova, mescolate bene ed assaggiate il composto se è dosato giusto di condimenti, per aggiungere, se occorre, sale e il resto del burro. Adesso incassate il pasticcio colla pasta qui sotto descritta e per riempirlo regolatevi come nel n. 370. I tartufi tagliateli a tocchetti grossi come le nocchie e così crudi e con tutti i filetti descritti disponeteli a tre suoli alternati col composto ben pigiato onde vengano sparsi regolarmente, e facciano bella mostra quando il pasticcio si taglia. Per ultimo distendetegli sopra i grammi 30 di prosciutto a fette piuttosto sottili e copritelo.

Potete coprirlo con pasta sfoglia a metà, come quella della ricetta n. 155, oppure con la seguente:

Farina, grammi 250.

Burro, grammi 80.

Spirito di vino, cucchiaini n. 2.

Zucchero, cucchiaini n. 2.

Rossi d'uovo, n. 2.

L'agro di uno spicchio di limone.

Sale, grammi 5.

Acqua fredda, se occorre.

Con la norma di questo, salvo qualche variazione del caso, potete fare diversi altri pasticci di selvaggina, come sarebbe di cignale, daino e capriolo. Questo ritengo possa bastare per un pranzo anche di venti persone.

Gallina di Faraone n. 546

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

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

Al modo istesso può cucinarsi un tacchinotto.

Gelato di crema con mandorle n. 759

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

Latte, un litro.

Zucchero, grammi 200.

Rossi d'uovo, n. 8.

Odore di vainiglia.

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

Questa dose potrà bastare per dieci persone.

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