Calendario del Cibo Italiano

Metti l'Artusi a cena...

Credits:

Da un'idea di

Marina Bogdanovic - Mademoiselle Marina

Coordinatore e Mente del Calendario:

Alessandra Van Pelt - An Old Fashioned Lady

Impaginazione:

Dani Pensacuoca - Acqua e Menta

Contatti:

press@calendariodelciboitaliano.it

---

fotografia in copertina di Patrizia Malomo
http://www.andantecongusto.it

Giornata Nazionale dell'Artusi

24 giugno 2017

"Il vecchio detto che recita che la madre si sa chi è mentre sul padre qualche dubbio può esserci nel caso della cucina italiana del Novecento non vale: il suo padre indiscusso è Pellegrino Artusi, più precisamente la sua opera "La scienza in cucina e l'arte di mangiar bene", pubblicata per la prima volta nel 1891 a sue spese in 1000 copie e venduta direttamente dall'autore per corrispondenza!

Il suo libro non racconta le vicissitudini del palazzo impregnate dai termini francesi molto in voga a Firenze negli anni della seconda Capitale del Regno d'Italia ma con un linguaggio semplice, chiaro e spesso accattivante e tagliente presenta una serie di ricette di varie famiglie dove buffet diventa credenza, consommé diventa il brodo, déjeuner diventa pranzo e dessert si trasforma semplicemente in dolce.

Artusi non era certo un rivoluzionario, si rivolgeva a un pubblico della borghesia medio alta ed era perfettamente a conoscenza che i suoi lettori avessero bisogno di ricette che lodassero tutto quello che in quel periodo era considerato raro e costoso: il pane bianco, il tartufo, il pollo, le uova. Il suo da l'impressione di essere un manuale di cucina prevalentemente romagnola e toscana ma più di quello può essere considerato una grande opera che ha contribuito alla formazione della consapevolezza dell'Italia come nazione. Leggendola oggi sembra leggermente datata e superata ma rappresenta indubbiamente un vecchio documentario in bianco e nero sulle vite vere vissute dalle nostre mamme, zie e nonne, un viaggio nella memoria della primavera di questo paese e di tutti noi. La storia e il mito. E si sa che i miti non invecchiano mai.

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

BUDINO AL LIMONE (666)

Un grosso limone di giardino
170 g di zucchero
170 g di mandorle dolci pestate (+ 3 amare)
6 uova
Un cucchiaio di rhum o cognac

Cuocete il limone nell'acqua, per il che saranno sufficienti due ore; levatelo asciutto e passatelo per lo staccio. Però prima di passarlo assaggiateli, chè non sapesse troppo di amaro, bisognerebbe tenerlo nell'acqua fresca finchè non avesse perduto quell'ingrato sapore. Aggiungete ad esso lo zucchero, le mandorle sbucciate e pestate finissime, i sei rossi delle uova e il rhum. Mescolate bene il tutto, montate le sei chiare ed unitele al composto che verserete in uno stampo per cuocerlo nel fornello o nel forno. Si può servire tanto caldo che diaccio.
*come limone di giardino si intende il limone non trattato. Potrebbe essere utile bucarlo con una forchetta e tenerlo nell'acqua fredda ma i limoni di oggi sono generalmente meno amari. Due ore di cottura possono essere anche eccessive ma dipende naturalmente dalla grandezza. Le mandorle pestate si intende mandorle tritate finemente.

Testi a cura di Marina Bogdanovic

In collaborazione con Casa Artusi, alcuni membri della grande community del Calendario del Cibo Italiano hanno partecipato all'evento Metti l'Artusi a Cena, presentando questi menu, preparati appositamente per festeggiare il padre dell'Unità d'Italia in cucina… tutti attorno alle proprie tavole sparse in giro per lo stivale eppure vicini allo spirito del Festival Artusiano di Forlimpopoli.

- Patrizia Malomo – Metti l'Artusi a Cena: Tagliatelle Verdi con Ragù Bolognese, pollo in Galantina con la sua maionese, Pomodorini ripieni al forno e Budino di Mandorle - goo.gl/nQ99dN
- Marina Bogdanovic – Metti l'Artusi a cena: Fritto composto alla Bolognese, Pappardelle con il sugo di Coniglio, Dolce di Ciliegie - goo.gl/hNu1A2
- Acqua & Menta – Metti l'Artusi a Cena: Maccheroni con le sarde, Crescentine e Canocchie ripiene - goo.gl/JkvdqL
- Maria Di Palma – Metti l'Artusi a Cena: Crostini di capperi, Tagliatelle con sugo di magro, Zucchine ripiene e Torta di Patate - goo.gl/6AZCe8
- Bianca Berti – Metti l'Artusi a Cena: Risotto con le Telline, Tonno in Gratella, Insalata Pantesca e Biancomangiare - goo.gl/6YtuiG
- Anna Maria Bustelli – Metti l'Artusi a Cena: Crostini burro e alici, Spaghetti con le Seppie, Pesce lesso con salsa tonnata e cipolline in agrodolce e gelato di limone - goo.gl/ApWyg9
- Giovanni De Biasio – Metti l'Artusi a Cena: Risotto ai Gamberi, Sarde Ripiene, Latte alla Portoghese - goo.gl/KfUXad
- Leila Capuzzo – Metti l'Artusi a Cena: Riso con Piselli alla Veneziana, Cibreo, Cassata di Sicilia - goo.gl/GqgbRR
- Cecilia Bendinelli – Metti l'Artusi a Cena: Zuppa di Zucca Gialla, Piccione coi Piselli, Arista, Gelato di Limone - goo.gl/oqs4dT
- Antonella Eberlin – Metti l'Artusi a Cena: Pane di fegato, Semolino di Magro, Budino Gabinettodati, il desiderio di un caffelatte - goo.gl/42iA6i

© Andante con gusto

metti l'Artusi a cena con Patrizia

andantecongusto.it

Mi capita spesso di pensare di essere nata nell'epoca sbagliata.
Non per essere fraintesa: la modernità, la tecnologia, i viaggi supersonici da far girar la testa, son tutte cose che adoro e mi ci adatto, sia ben chiaro.
Però all'atto pratico, fallisco miseramente ed emerge la vera natura di una donna incapace di stare al passo con i tempi.
Me ne rendo conto soprattutto in cucina.
Quello è il vero campanello rivelatore di un modo di essere che non saprei se chiamare "classico" o "retrò" o, come qualche perfido potrebbe pensare, "antico".
Questo blog ne è il più onesto testimone: tradizione batte modernità 5 a 0!
Quando devo organizzare una cena fra parenti o amici, che so benissimo potrebbero apprezzare preparazioni di estrema semplicità, a me sembra di fare chissà quale torto se fra i piatti non c'è almeno una pasta fatta in casa o un ragù che ha pippiato per oltre 3 ore, un arrosto abbandonatosi a dolce morte fra verdure saporite ed un dessert con la sua salsina, bello come una donna vestita a festa.
Non ce la faccio.
Passo ore ed ore in cucina, senza accorgermene (se non fosse per il caldo di questo periodo), ed alla fine ho sempre la sensazione di non avere fatto abbastanza.
In questo rivedo le mie nonne, mia madre che quando dice di aver fatto poco, tira fuori almeno 2 piatti di carne e 4 contorni, mia suocera con i suoi menu della festa che assomigliano a quelle maratone di ballo dove i concorrenti sono eliminati dallo stremo delle forze.
Ma se loro posso capirle perché figlie di un retaggio bellico o post bellico in cui la fame atavica non è mai finita, neanche col benessere, io che c'azzecco in tutto questo?
Ecco che ritorna il busillis sull'inadeguatezza di essere una donna 2.0.
A pensarci bene, il grande Pellegrino Artusi era ben più moderno di me quando scrisse il suo capolavoro e guida per generazioni e generazioni di donne dopo di lui.
Moderno e imprescindibile visto che la sua opera è presente in ogni casa di appassionati di cucina che si rispettino.
Quella che vi racconto oggi è la storia di una cena insieme a Pellegrino, il simpatico edonista che ha fatto del ben mangiare, la missione della sua vita.
Nel giorno delle celebrazioni in sua memoria promosse da Casa Artusi a Forlimpopoli, il Calendario del Cibo Italiano ed un gruppo di amiche blogger, odierne Mariette, festeggiano con lui preparando un intero menù tratto da La Scienza in Cucina e l'Arte di Mangiar Bene, rigorosamente condiviso con amici e buone forchette in una cena conviviale.
Scegliere fra le quasi 800 ricette del suo manuale, non è stato facile.
Quello che avevo ben chiaro in testa è che come primo piatto, non avrei potuto tralasciare una pasta fresca, in onore di Marietta, la sua fedele cuoca e governante.
Il caldo di questi giorni ha fatto il resto.

Sono andata a studiarmi i “rifreddi”, quei piatti che secondo tradizione sono serviti freddi inframezzando portate significative in un pranzo importante o anche in maniera autonoma, per una cena fredda o veloce, un “dopo teatro”, ecc.
Per finire, ho optato per un dolce al cucchiaio da preparare in anticipo senza fretta.
Ed ecco il mio menù Artusiano:
Tagliatelle verdi con ragù bolognese
Pollo in galantina servito con la sua maionese
Pomodorini ripieni al forno
Budino di mandorle tostate con coulis di lamponi (mia concessione).
Una ricetta dell’Artusi è una macchina del tempo: ti trasporta in un’epoca di carrozze e candele, di marsine e manicotti, di argenti e ceramiche preziose.
E’ un racconto destinato a chi lo sa capire, quindi al buongustaio ed alla donna che cucina.
Sfogliando le pagine della Scienza in Cucina, è chiaro che il principiante avrà vita dura nel trasformare il verbo artusiano in piatto.
Mentre la donna abituata ai fornelli, troverà consigli preziosi intrattenuta dall’umorismo complice dell’autore.
Sulle tagliatelle verdi Pellegrino racconta: “Si usano per minestra asciutta e sono più leggiere e digeribili di quelle intrise di tutte uova. Per da loro il color verde cuocete spinaci lessi, strizzateli bene e tritateli colla lunetta. Con due uova ed un pugno di questi spinaci intridete sulla spianatoia quanta farina potete per ottenere una pasta ben soda che lavorerete molto colle mani. Poi, col matterello, tiratela a sfoglia sottile e quando dà cenno d’appiccicarsi a motivo dell’erba che produce viscosità, spruzzatela leggermente di farina. Avvolgete la sfoglia in un canovaccio e quando sarà asciutta, tagliatela alquanto più larga de’ taglierini da brodo, avvertendo che il bello di tali paste è la loro lunghezza, il che indica l’abilità di chi le fece. Appena alzato il bollore, levatele asciutte e conditele come...”
Vero è che se facessi leggere queste righe ad un ragazza che non ha mai preparato la pasta in casa, potrei osservare uno sguardo perso ed aspettarmi millanta domande.
Ma una vera massaia dell’epoca non avrebbe avuto dubbi su come procedere.

Tagliatelle verdi alla bolognese

TAGLIATELLE VERDI CON RAGÙ BOLOGNESE

Gli ingredienti per 4 persone sono
200 g di farina
2 uova di gallina
100 g di spinaci (non si dice se il peso è da crudo o da cotto - io ho interpretato la seconda ipotesi).

Per 6 persone, ho raddoppiato la dose ma considerando l'umidità portata dagli spinaci (che Pellegrino chiama viscosità), ho usato 3 uova intere ed un tuorlo, riservandomi di usare l'albume qualora l'impasto risultasse troppo asciutto. Non ne ho avuto bisogno.
Ho tritato gli spinaci finemente al coltello (la mia lunetta mi ha abbandonata) ed ho lavorato l'impasto con energia per buoni 15 minuti.
Ho poi avvolto il tutto in una pellicola ed ho lasciato riposare la pasta per 1 oretta.
Ho steso l'impasto col matterello fino ad ottenere delle sfoglie non troppo sottili che a noi le tagliatelle all'uovo piacciono croccanti e di "corpo", quindi le ho fatte asciugare adagiandole su una tovaglia stesa sulla spalliera del mio divano (mia nonna le faceva asciugare sul suo letto).
Una volta asciutte ma ancora in grado di essere piegate senza spezzarsi, le ho tagliate con la coltellina ed ho formato i nidi che hanno atteso la loro fine asciugando su un canovaccio infarinato.
A condimento delle tagliatelle verdi, Pellegrino consiglia il "sugo alla rustica" o "il sugo al prosciutto" o il così detto "bolognese", o più semplicemente cacio e burro.
Io ho optato per il ragù bianco "bolognese", ricetta nr. 87, con cui sono presentati i tradizionali "Maccheroni alla bolognese", certa che i miei ospiti avrebbero apprezzato la novità (qui in Toscana la maggior parte dei condimenti sono "rossi").
Ingredienti per 4 persone:
150 g di carne magra di vitello (meglio se di filetto)
50 g di carnesecca (pancetta stagionata)
40 g di burro
Cipolla, carota, sedano qb
Farina di frumento qb
Brodo sgrassato di manzo e pollo
Sale, pepe, noce moscata qb
Parmigiano grattugiato qb
L'Artusi ci spiega: "Tagliare la carne a piccoli dadi, tritare fine colla lunetta la carnesecca, la cipolla e gli odori per poi mettere al fuoco ogni cosa insieme, compreso il burro, e quando la carne avrà preso colore, aggiungere il pizzico della farina, bagnando con brodo fino a cottura intera".
Queste sono le sole indicazioni che fornisce per la preparazione del condimento.
Non sono oscure, ma ancora una volta si percepisce come dia per scontato che chi l'ascolta abbia mano sicura ed esperienza in materia.
Nella stessa ricetta invece, ed è questo il punto più interessante dell'intera spiegazione, l'autore si dilunga sulla questione della cottura della pasta, affermando che "una minestra troppo cotta, masticandosi poco, scende compatta a pesar sullo stomaco e vi fa palla, mentre se ha bisogno di essere triturata, la masticazione produce saliva e questa contiene un fermento detto ptialina, che serve a convertire l'amido o la fecola in zucchero ed in destrina(...) e questo facilita l'inghiottimento e la digestione".
Ecco il più importante aspetto della sua produzione: una divulgazione scientifica di facile comprensione che per la prima volta tocca l'aspetto "benessere e salute" collegato all'alimentazione ma soprattutto al buon

Pollo in Galantina

cibo.
Informazioni precise che ritroviamo all'interno di una ricetta, come pizzichi di odori e spezie a rendere il tutto più accattivante e saporito.
Relativamente al ragù, la quantità che si ottiene da 200 g di carne o poco più mi è sembrata insufficiente per condire pasta per 4 persone, considerando che con la cottura, la carne perde i propri succhi anche se integrati dal brodo, e riduce il suo peso.
Naturalmente ho raddoppiato tutto e nel finale ho colto il suggerimento di Pellegrino, aggiungendo all'"intingolo" poca panna ed ottenere una struttura più vellutata al palato.

POLLO IN GALANTINA SERVITO CON LA SUA MAIONESE

Per la portata principale ho scelto un piatto che desideravo preparare da tempo: il pollo in galantina.
Nella versione originale, l'Artusi parla di cappone spiegando che questa sontuosa preparazione si serve durante le feste di Natale.
Non disponendo di cappone ed essendo più vicini a Ferragosto che a Natale, ho optato per un pollo nostrale che ho disossato come già fatto molte in questo blog e farcito secondo le indicazioni di Pellegrino.
La ricetta del Cappone dell'Artusi prevede:
700 g di Cappone vuotato e disossato (il mio pollo, una volta disossato pesava 600 g)
200 g di carne magra di vitello
200 g di carne magra di maiale
100 g di petto di pollo
100 g di lardone
80 g di lingua salmistrata
40 g di prosciutto crudo grasso e magro
40 g di tartufi neri
20 g di pistacchi
Battuto
100 g di Carne magra di vitello
100 g di carne magra di maiale
60 g di midolla di pane
1 uovo di gallina
Il nostro Pellegrino ce lo racconta così:
"I tartufi tagliateli a pezzi grossi come le nocciuole e i pistacchi sbucciateli nell'acqua calda. Tutto il resto tagliatelo a filetti della grossezza di un dito scarso e mettetelo da parte salando le carni. Fate un battuto con altro maiale e con altra vitella di latte, grammi 200 in tutto. Pestatelo fine in un mortaio con grammi 60 di midolla di pane bagnata nel brodo; aggiungete un uovo, le bucce dei tartufi , i ritagli della lingua e del prosciutto, conditelo con sale e pepe e quando ogni cosa e ben pesta, passatelo per istaccio. Ora, allargate il cappone, salatelo alquanto e cominciate a distendervi sopra un poco di battuto e poi un suolo di filetti intercalati nelle diverse qualità, qualche pezzetto di tartufo e qualche pistacchio.
E così di seguito finché avrete roba, avvertendo che i filetti di petto di pollastra è meglio collocarli verso la coda del cappone per non accumulare sul petto di questo la stessa qualità di carne.

Budino di mandorle tostate

Ciò eseguito, tirate su i lembi del cappone dalle due parti laterali non badando se non si uniscono perfettamente, che ciò non importa, e cucitelo. Legatelo per il lungo con uno spago, involtatelo stretto in un pannolinp, che avrete prima lavato onde toglierli l'odore di bucato, legate le due estremità del medesimo e mettetelo a bollire nell'acqua per 2 ore e mezzo. Dopo, scioglietelo, rivoltatelo e mettetelo sotto un peso in piano e in modo che il petto di cappone resti al disotto o al disopra di questa posizione, tenetelo per un paio d'ore almeno, onde a prendere una forma alquanto schiacciata.
L'acqua dove ha bollito il cappone può servire per brodo e anche per la gelatina."

Ho apportato una variante personale, che è stata quella di non utilizzare il filetto di petto di pollo avendo già la base della stessa carne, e sostituendo lo stesso peso con della mortadella di Bologna Dop.
Niente lingua salmistrata, che non credo si possibile trovare e che non saprei davvero come preparare. Pellegrino mi perdonerà.
Una volta cotto, ho lasciato il pollo per oltre 2 ore sotto il peso del Grande Libro della Cucina Albeisa e lo Zanichelli della Lingua Italiana, visto che nella mia vita cibo e parole vanno spesso a braccetto.
Se lo conservate in frigo dovendolo preparare in anticipo, toglietelo almeno una mezz'ora prima di servirlo in modo che una volta in tavola sia a temperatura ambiente e tutti i sapori possano sprigionarsi al meglio.
Asciugandosi con la bollitura, la galantina gradisce l'accompagnamento di una salsa ed io ho optato per una classica maionese fatta sempre secondo la ricetta artusiana (che non sto qui a riportare - la nr 126 della sezione salse).
Per completare l'accompagnamento, ho scelto dei semplici pomodori ripieni, ricetta nr 430, nella variante del battuto di aglio e prezzemolo mescolati a semplice pangrattato, per non caricare la già sostanziosa portata, e li ho serviti tiepidi.

BUDINO DI MANDORLE TOSTATE CON COULIS DI LAMPONI

A chiusura del nostro convivio, è arrivato il budino di mandorle, purtroppo vittima del solito incidente di percorso, ovvero lo spatascio in fase di sformatura.
Una decisione sbagliata è stata quella di non coprire il fondo dello stampo in alluminio con il caramello, che aiuta il dolce a non attaccarsi.
Ho deciso di non caramellarlo perché avrei accompagnato il budino con un coulis di lamponi, per dare un po' di freschezza ed acidità ad un dolce di per sé avvolgente e leggermente "grasso" in bocca.
Purtroppo una parte del budino non si è staccata ed il dolce ha finito con il dividersi a metà.
Ho cercato di recuperare il disastro con un decoro "indecoroso", ma ormai il danno era fatto.
Ricetta del Budino di mandorle tostate nr 669
8 dl di latte vaccino (800 g)
100 g di zucchero
60 g di savoiardi
60 g di mandorle dolci
3 uova di gallina.
"Prima preparate le mandorle, cioè sbucciatele nell'acqua calda e abbrustolitele al fuoco sopra una lastra di pietra o di ferro; poscia pestatele riducendole quasi impalpabili e, messo il composto al fuoco senza le uova, aggiungeteci le mandorle e dopo poca cottura, passatelo allo staccio. Ora uniteci le uova frullate e assodatelo a bagno maria con un velo di zucchero fuso in fondo allo stampo. Non occorre nessun odore. La tostatura delle mandorle farà prendere a questo budino il color cenerino e gli darà un sapore così grato da meritarsi il

plauso degli uomini e più quello delle donne di gusto delicato. Per dare più bell'apparenza, si può coprire con una crema fiorita di confetto a colori, oppure di panna montata.

Questa è stata la ricetta che mi ha richiesto maggior interpretazione.
Soltanto dopo averla riletta svariate volte, ho capito che dovevo far bollire il latte con lo zucchero, le mandorle tritate ed i savoiardi.
Dopo aver portato il latte a bollitura con gli ingredienti indicati, l'ho lasciato riposare una mezz'ora affinché assorbisse al massimo l'aroma delle mandorle.
Quello che mi sono chiesta è quale sia il ruolo dei savoiardi, visto che poi l'intero composto va passato al setaccio e questi, ormai in poltiglia, non rimangono nel latte così come le mandorle.
Ho pensato che la ragione fosse quella di dare al budino una consistenza meno viscida e più sostenuta ma non ne sono sicura.
Questo è un mistero che spero qualcuno possa aiutarmi a svelare.
Il sapore è ovviamente delizioso, e se come me siete amanti delle mandorle, non potrete che apprezzarlo.

Per finire, la cena è stata un momento di grande divertimento oltre che di buona tavola e bella compagnia.
Non ho avuto un solo attimo di disagio nell'inoltrarmi nel gustoso mondo di Pellegrino, anzi, potrei dire di essermi mossa in scioltezza, e questo la dice lunga sulla mia modernità.

Massimo

metti l'Artusi a cena con Marina

mademoisellemarina.blogspot.it

In una calda serata romana attorno al tavolo di casa mia erano seduti un Siciliano, due Ciociari, un Calabrese, una Svizzera e una Serba. Una compagnia piuttosto variopinta ma che si conosce molto bene per via di una frequentazione assai assidua e che prontamente risponde con un chiaro "Si Signore!" ogni qualvolta viene proposto loro di sacrificarsi per una sana e a volte impegnativa causa mangereccia.

Se non fosse che io abito nel quartiere Monteverde a Roma in un appartamento al terzo piano (carino per carità!) si poteva immaginare di stare nell'Odore di chiuso di Marco Malvaldi in un castello della Maremma toscana dalle parti di Bolgheri, catapultati indietro di 120 anni, ospiti del barone Romualdo Bonaiuti in attesa di una persona particolare ed ingombrante, Pellegrino Artusi, che nel romanzo avrebbe preso la parte di Hercule Poirot e risolto niente di meno che un omicidio misterioso ! Nel salone di casa mia nessun maggiordomo è stato ucciso e nessuna cameriera è stata ingiustamente accusata di averlo fatto ma Pellegrino Artusi c'era e la sua missione era portarci tutti insieme in un viaggio gastronomico per scoprire le ricette del suo celebre manuale La scienza in cucina e l'arte di mangiar bene. Un libro tutt'altro che superato nonostante la sua ormai non più tenera età, pieno di ricette se non conosciute almeno riconoscibili, cocciutamente di parte, simpaticamente tagliente e non di rado apertamente giudicone come si addice al suo creatore, un signore benestante nato nel 1820, solo 4 anni dopo Charlotte Bronte. Il suo più grande valore è nell'essere diventato volutamente ma anche senza volerlo la bandiera nella conquista dell'italianità di un popolo ancora vergine che stava compiendo i primi passi verso una dimensione a loro ancora poco conosciuta. Nello stesso tempo l'opera di Artusi è la finestra che porta nel giardino dove non solo sono cresciuti i nostri bis o tris nonni ma anche queli dei nostri amici o vicini che solo pensiamo di non aver mai conosciuto. Dietro un manuale di cucina si nasconde la storia di tutti noi.

Il Calendario del cibo italiano festeggia nella giornata di oggi la figura e l'opera di Pellegrino Artusi mentre nello stesso giorno inizia a Forlimpopoli, la sua città natale, il Festival Artusiano organizzato da Casa Artusi. Ci auguriamo che questo sarà solo l'inizio di una grande amicizia.

Le ricette che seguono sono più o meno fedelmente ispirate alle ricette del libro: nelle polpette per esempio è stato omesso il cervello, difficilmente reperibile e nei tempi d'oggi molto politicamente scorretto mentre la guancia ha sostituito la poco chiara "carne di vitello"; le pappardelle non hanno subito nessuna modifica mentre nella torta di ciliegie la farina 00 ha sostituito la mollica di pane di segale.

FRITTO COMPOSTO ALLA BOLOGNESE (175)

(per 12 polpette)

1 grossa guancia di manzo
1 cipolla bionda media
1 piccola carota
½ gambo di sedano
1 spicchio d'aglio
1 bicchiere di vino bianco secco
Sale, pepe nero, noce moscata
1 cucchiaino di pasta di tartufo nero oppure mezzo tartufo nero grattugiato finemente
1 paio di cucchiai di besciamella
1 cucchiaio di burro

Per friggere:
farina, 2 uova, pangrattato
olio extravergine d'oliva

Sbucciate la cipolla e affettatela finemente. Raschiate la carota e tagliatela a rondelle. Lavate il sedano e affettatelo. Sbucciate l'aglio e tritatelo finemente.
Scaldate il burro in una casseruola di ghisa e rosolatevi le verdure, aggiungete la guancia e fatela sigillare da tutti i lati, sfumate con il vino bianco, salate, pepate e aggiungete un pizzico di noce moscata. Aspettate che l'alcol evapori, abbassatela fiamma, mettete il coperchio e fate cuocere per almeno un'ora e mezzo. Di tanto in tanto girate il pezzo di carne e se serve aggiungete acqua o poco brodo vegetale o di carne. Alla finedi cottura la carne deve risultare morbidissima.
Tagliate a coltello la carne riducendola a pezzetti quasi tritati. Aggiungete la besciamelle, il tartufo e aggiustate di sale e pepe se serve. Mescolate bene con la forchetta e trasferite tutto su un foglio di carta da forno appiattendo con le mani bagnate fino all'altezza di un dito. Lasciate raffreddare nel frigorifero.

Tagliate la carne con un tagliabiscotti rotondo di 4 cm, passate le polpette prima nella farina,poi nell'uovo sbattuto e alla fine nel pangrattato. Friggete nell'olio alto, asciugate sulla carta assorbente e servite caldo con una gelatina di Lambrusco oppure una semplice mostarda di mele (io avevo la mostarda della mamma di Juri e vi assicuro che è una meraviglia).

PAPPARDELLE COL SUGO DI CONIGLIO (94)

(per 6 persone)

500 g di pappardelle
Mezzo coniglio a pezzi
1 cipolla bianca grande
1 carota
1 gambo di sedano
4-5 rametti di prezzemolo
2 cucchiai di burro
3 cucchiai di olio extravergine d'oliva
1/ 2 bicchiere di vino bianco secco
300 ml di passata di pomodoro
Sale , pepe

Sbucciate la cipolla e affettatela, spellate la carota, pulite il sedano e tagliateli a pezzetti. Scaldate il burro e l'olio in una pentola pesante e rosolate le verdure. Aggiungete i pezzi di carne e rosolateli da tutti i lati. Sfumate con il vino, fate evaporare l'alcol,salate, pepate, aggiungete il pomodoro diluito con l'acqua e il prezzemolo legato a mazzetto. Fate riprendere il bollore dopodiché abbassatela fiamma, coprite e cuocere a fuoco lento per un'ora e mezzo. Separate la carne dalla carcassa e tagliatela a coltello ma non troppo fine.Rimettete la carne nel sugo ed eliminate il prezzemolo.
Fate bollire l'acqua,salatela e cuocetevi le pappardelle. Scolatele e conditele in una zuppiera con il sugo caldo.

DOLCE DI CILIEGIE (677)

(per uno stampo da 25 cm)

500 g di ciliege nere e mature
150 g di zucchero
100 g di mandorle tritate
50 g di farina 00
6 uova
2 cucchiai di limoncello
Scorza grattugiata di 1 limone non trattato
Zucchero a velo

Accendete il forno a 170°.
Lavate le ciliegie, eliminate il picciolo e snocciolatele.
Separate i tuorli dagli albumi e montate gli albumi a neve ferma. Montate separatamente i tuorli con lo zucchero per farli diventare chiari e spumosi,aggiungete la scorza di limone,il liquore, le mandorle tritate e la farina. Con attenzione incorporate anche gli albumi montati a neve.
Imburrate lo stampo e infarinatelo oppure foderatelo con la carta da forno.
Versate un po' di più della metà del composto nello stampo e cuocete per 10 minuti. Riprendete lo stampo, disponete con cura le ciliegie sulla torta e versate il resto del composto. Livellate con una paletta e rimettete nel forno. Cuocete per 30-35 minuti (facendo sempre la prova con la lama di un coltello sottile).
Raffreddate sulla gratella e cospargete con lo zucchero a velo.

ACQUA

metti l'Artusi a cena con Dani e Juri

acquaementa.com

Metti l'Artusi a cena, non è un'occasione che capita tutti i giorni. Nato nel 1820 a Forlimpopoli, Pellegrino Artusi era un ricco commerciante con la passione per la cucina. Raccolse ricette da tutta Italia e con queste compose "La scienza in cucina e l'arte di mangiare bene", libro che fonda la cucina italiana moderna. Artusi provava e riprovava le ricette che gli venivano proposte, coadiuvato dal suo cuoco di casa Francesco Ruffini e dalla fida Marietta Sabatini.

Metti l'Artusi a cena, non è un'occasione che capita tutti i giorni. O forse sì? Perché le ricette che lui propone ne "La scienza in cucina e l'arte di mangiare bene" vanno bene anche per i piatti che si mangiano tutti i giorni. Si tratta di cucina italiana domestica, talvolta "povera", ma sempre gustosa. Artusi propone una cucina per lo più semplice e varia, che segue la stagionalità e rispetta il territorio.

"La mia cucina inclina al semplice e al delicato, sfuggendo io quanta più posso quelle vivande che, troppo complicate e composte di elementi eterogenei, recano imbarazzo allo stomaco".

Se le ricette di Artusi rimangono assolutamente attuali per i palati moderni, richiede invece un po' di interpretazione il modo in cui sono scritte. Il Calendario del Cibo Italiano, nella giornata dedicata a Pellegrino Artusi, giorno delle celebrazioni in sua memoria promosse in primis da Casa Artusi a Forlimpopoli, ci ha accompagnati per mano nel cercare di interpretare correttamente le ricette che abbiamo scelto (grazie Marina e Cecilia). Continueremo a sperimentarle anche passata questa occasione e vi invitiamo a fare lo stesso. E se non siete sicuri di aver interpretato correttamente qualche passaggio, l'Artusi vi direbbe:

"Abbiate la pazienza di far qualche prova (ne fo tante io!). Se poi voi non vi riuscirete alla prima, non vi sgomentate".

Siamo sicuri che se proponessimo di cucinare una ricetta dell'Artusi a un nostro amico, questo si immaginerebbe subito cose difficili e lunghe. Questa è la percezione che uno nato negli anni '80 ha solitamente di un cuoco, per quanto amatoriale, dell'800. Per dimostrare il contrario abbiamo scelto da "La scienza in cucina e l'arte di mangiare bene" tre piatti veloci: giusto i maccheroni con le sarde alla siciliana richiedono qualche passaggio in più, mentre il tramesso e il secondo sono veloci veloci. Ma vi assicuriamo che IL libro è pieno anche di primi piatti veloci, oltre che di ricette proposte sia seguendo tutti i passaggi che nella versione con le scorciatoie di Artusi.

Metteremmo il nostro coetaneo in crisi anche chiedendo di apparecchiare correttamente la tavola, specie se per ospitare un ricco commerciante dell'800. Abbiamo pertanto giocato su questo tema realizzando delle tovagliette all'americana con apparecchiato "come si deve" ma utilizzando poi le nostre stoviglie quotidiane. Le portate sono state messe a tavola tutte insieme – cosa che all'Artusi avrebbe fatto venire un colpo – perché per noi la convivialità è prima di tutto stare a tavola insieme.

ACQUA E MENTA

MACCHERONI CON LE SARDE ALLA SICILIANA

Inizialmente non avevamo capito che si trattasse di una lasagnetta e la quantità di finocchietto selvatico ci sembrava eccessiva per il nostro gusto. Confrontandoci con Marina e il suo amico siciliano Massimo, abbiamo avuto conferma che in effetti tradizionalmente questo piatto si compone a strati e si inforna proprio come una lasagna e la quantità di finocchietto è perfetta, anche se non lo amate particolarmente come me. La mamma di Massimo ha tenuto a farci notare che "u sucu era picca", perché in Sicilia questa pasta naviga nell'olio, ma noi ammettiamo di non essercela sentita di esagerare, anche per evitare che friggesse in forno. Cogliendo il suggerimento però, perché la mamma va sempre rispettata, un filo d'olio in più, magari a crudo, avrebbe sicuramente giovato.

Ingredienti per 6-7 persone:

500 g di maccheroni lunghi alla napoletana (noi zitoni lunghi)
500 g di sarde fresche
6 acciughe salate, ovvero 12 filetti
300 g di finocchietto selvatico
6 cucchiai di passata di pomodoro o un po' di concentrato di pomodoro diluito in acqua (nota 1)
farina per infarinare e friggere le sarde
olio, quanto basta
pangrattato q.b. (facoltativo)

Alle sarde levate la testa, la coda e la spina dividendole in due parti. Infarinatele, friggetele, salatele alquanto e mettetele da parte.

Mondate il finocchietto e lessatelo in acqua salata bollente per circa 10 minuti; scolatelo bene e mettetelo da parte. Tenete anche l'acqua di cottura del finocchietto e in questa cuocete la pasta: non è un consiglio di Artusi ma siamo certi che apprezzerebbe. Scolate la pasta al dente.

Ponete sul fuoco in un tegame dell'olio in abbondanza e in esso disfate le acciughe. Versate in questa salsa il finocchietto, condite con poco sale e pepe e fate bollire per 10 minuti con pochissimo sugo di pomodoro o conserva sciolta nell'acqua (io ho aggiunto anche un po' di acqua perché il mio "olio in abbondanza" non coincide con l' "olio in abbondanza" dell'Artusi).

Ora che avete tutto pronto, in una teglia formate degli strati con i maccheroni, le sarde e l'acciugata di finocchi. Dato che il finocchietto aveva formato una sorta di matassa, ho preferito tagliarlo e disporlo a ciuffi sopra la pasta. Dopo il primo strato di zitoni ho aggiunto un po' di pangrattato, come consigliato da Massimo.

Infornate per 15 minuti a 180°C poi servite caldo.

_____

nota 1: più propriamente, Artusi utilizza "sugo di pomodoro" (#6), semplici pomodori cotti e passati.

ACQUA E MENTA

ACQUA E MENTA

TRAMESSO: CRESCENTINE

I tramessi per Artusi sono gli entremets dei Francesi, piatti di minor conto, che si servono tra una portata e l'altra. Le crescentine in questo caso non sono le tigelle modenesi, ma fette di pane condite con aglio, sale, olio, aceto e zucchero. Il mio piatto del cuore è il pane sciapo con un filo di olio e un pizzico di sale, aggiungere anche zucchero e aceto mi sembrava strano, invece diventa molto appetitoso.

Ingredienti:

pane, noi sciapo
un buon aglio
un buon olio extravergine di oliva
sale
aceto, noi di vino bianco
zucchero

Per le Crescentine, arrostite delle fette di pane da ambedue le parti e così calde strofinatele con uno spicchio di aglio. Poi conditele con sale, olio, aceto e zucchero.

ACQUA E MENTA

ACQUA E MENTA

CICALE RIPIENE (CANOCCHIE)

Artusi definisce le canocchie come “un crostaceo sempre gustoso a mangiarsi, ma migliore assai quando in certi mesi dell’anno, dalla metà di febbraio all’aprile, è più polputo del solito, e racchiude allora un cannello rosso lungo il dorso, detto volgarmente cera o corallo, il quale non è altro che il ricettacolo delle uova di quel pesce”.

Le canocchie sono il mio crostaceo preferito, quando le ho trovate fresche e belle carnose ho pensato che fosse un segno del destino e che fossero il giusto completamento della nostra cena con l’Artusi. Non le avevo mai preparate in questo modo, sono velocissime da cucinare e molto gustose. Ho inoltre avuto l’impressione che fosse una preparazione per “riempire la pancia”: la canocchia da sola non sazia, riempita di pangrattato sì ;)

Ingredienti per 2 persone:

10 canocchie
pangrattato q.b.
prezzemolo q.b.
uno spicchio di aglio, di una varietà non molto forte
sale e pepe
olio extravergine di oliva

Preparate un battutino con pangrattato, prezzemolo e aglio. Io ho preso del pane vecchio e l’ho messo nel frullatore con il prezzemolo, l’aglio, un pizzico di sale e di pepe e un filo di olio, ho proceduto per piccoli impulsi per non scaldare troppo il prezzemolo, e ho ottenuto così un pangrattato aromatico.

Aprite le canocchie lungo il dorso e riempitele con il pangrattato aromatico. Condite le canocchie con un filo di olio, sale e pepe.

Versate in una padella un filo di olio extravergine di oliva e le canocchie. Non appena la padella si sarà scaldata bene, sfumate con un goccio di vino bianco, versandolo direttamente sulla padella e non sui crostacei. Una volta evaporato l’alcool, coprite e lasciate cuocere qualche minuto, per completare la cottura. Già che avevamo il forno acceso per la pasta, non ho completato la cottura in padella ma in forno, 15 minuti sotto il grill, per indorare il pangrattato.

Maria Di Palma
©laboccavella.com

metti l'Artusi a cena con Maria

lacaccavella.com

" Trattandosi di patate, non ridete del nome ampolloso perché come vedrete alla prova, non è demeritato. Se i vostri commensali non distinguono al gusto l'origine plebea di questa torta, occultatela loro, perché la deprezzerebbero.

Molta gente mangia più con la fantasia che col palato e però guardatevi sempre dal nominare, almeno finché non siano già mangiati e digeriti, que' cibi che sono in generale tenuti a vile per la sola ragione che costano poco o racchiudono in sé un'idea che può destar ripugnanza; ma che poi, ben cucinati o in qualche maniera manipolati, riescono buoni e gustosi …"

Pellegrino Artusi, 641 Torta di patate

Così esordisce l'Artusi, introducendo la ricetta della Torta di patate. E in queste parole così incisive che si racchiude secondo me, uno dei motivi di maggior successo della sua opera. Ricette semplici e casalinghe, preparate con passione e molta attenzione. Ricette nate dalla pratica continua, da prove e riprove, da ingredienti poveri valorizzati e presentati con estrema cura.

Un ricettario dedicato alle donne, che in cucina trascorrono la maggior parte del loro tempo. Donne che avrebbero capito al volo tutte le indicazioni, donne inesperte che con lui avrebbero imparato a cucinare. Si proprio alle donne, quelle che ancora oggi si vedono poco in giro nelle cucine famose, ma che tutti i giorni provvedono a rifocillare amici e parenti. Grazie Pellegrino!

Tutto questo preambolo per introdurre le ricette che compongono il menù di oggi. Un menù interamente dedicato a Pellegrino Artusi, per festeggiare degnamente la Giornata Nazionale dell'Artusi per il Calendario Del Cibo Italiano. Nel giorno delle celebrazioni in sua memoria promosse da Casa Artusi a Forlimpopoli. Un intero menù anche per dimostrare che da "La Scienza in cucina e l'Arte di mangiar bene" si può ancora oggi, a distanza di più di un secolo, trarre ispirazione e riproporre le ricette di una cucina italiana che persiste nelle nostre tradizioni.

L'idea era quella di fare una cena tra amici, ma poi impegni vari mi hanno costretto a farla diventare una cena per due. Anche se poi alla fine il numero degli invitati non conta, e lo sa bene chi cucina tutti i giorni. Il livello di impegno e pentole sporche è pressocchè identico.

Ma andiamo ad iniziare. Il mio menù artusiano si compone di un piccolo antipasto di crostini con crema ai capperi. Segue un bel piatto di tagliatelle con sugo di magro. Zucchine ripiene e la torta di patate, declinata in monoporzioni. Le ricette seguono fedelmente le dosi, gli ingredienti e le modalità di preparazione del testo. Le uniche eccezioni riguardano, le zucchine cotte al forno anzichè nel burro, e la torta di patate impastata con la frusta elettrica, qui non c'è mica Marietta che lavora il tutto con un mestolo per circa un'ora!

Maria Di Palma

PRINCIPII, 108 CROSTINI DI CAPPERI

Porzioni: 8
Tempo: 10 min
Problema: easy

Ingredienti

Capperi sotto aceto, grammi 50.
Zucchero in polvere, grammi 50.
Uva passolina, grammi 30.
Pinoli, grammi 20.
Prosciutto grasso e magro, grammi 20.
Candito, grammi 20.

Preparazione

I capperi tritateli all'ingrosso, l'uva passolina nettatela dai gambi e lavatela bene, i pinoli tagliateli per traverso in tre parti, il prosciutto foggiatelo a piccolissimi dadi e il candito riducetelo a pezzettini.

Mettete al fuoco, in una piccola cazzaruola, un cucchiaino colmo di farina e due del detto zucchero e quando questa miscela avrà preso il color marrone, versate nella medesima mezzo bicchier d'acqua mista a pochissimo aceto. Quando avrà bollito tanto che i grumi siensi sciolti, gettate nella cazzaruola tutti gli ingredienti in una volta e fateli bollire per dieci minuti, assaggiandoli nel frattempo, per sentire se il sapore dolce e forte sta bene; non v'ho precisato la quantità di aceto necessaria, perché tutte le qualità di aceto non hanno la stessa forza.

Quando il composto è ancora caldo distendetelo sopra fettine di pane fritte in olio buono o semplicemente arrostite appena. Potete servire questi crostini diacci anche a metà del pranzo, per eccitare l'appetito dei vostri commensali. Il miglior pane per questi crostini è quello in forma all'uso inglese.

Note personali: ho utilizzato capperi sotto sale e aceto balsamico. Il pane per i crostini è integrale ed è stato tostato in forno. Per guarnire ho aggiunto foglioline di santoreggia.

Maria Di Palma
©lacaccavellaio.com

SALSE, 122 SALSA DI MAGRO PER PASTE ASCIUTTE

Porzioni: 4
Tempo: 10 min + 30 min
Problema: easy

Ingredienti

Spaghetti, grammi 500.
Funghi freschi, grammi 100.
Burro, grammi 70.
Pinoli, grammi 60.
Acciughe salate, n. 6.
Pomodori, n. 7 o 8
Un quarto di una grossa cipolla.
Farina, un cucchiaino.

Preparazione

Ponete in una cazzaruola la metà del burro e con esso rosolate i pinoli: levateli asciutti e pestateli in un mortaio coll'indicata farina. Trinciate la cipolla ben fine, mettetela nell'intinto rimasto e quando avrà preso molto colore buttateci i pomodori a pezzi, conditeli con pepe e poco sale, e quando saranno cotti passateli.

Rimettete il sugo al fuoco coi funghi tagliati a fettine, sottili non più grandi di un seme di zucca, la pasta dei pinoli che prima potete sciogliere con un po' d'acqua, e il resto del burro. Fate bollire per mezz'ora aggiungendo acqua per render la salsa più liquida, e per ultimo sciogliete le acciughe al fuoco con un poco di questa salsa, senza farle bollire, ed unitele alla medesima.

Levate gli spaghetti asciutti, conditeli con questa salsa e se li volete migliori aggiungete del parmigiano. Bastano per cinque persone.

Note personali: ho utilizzato la salsa per le tagliatelle verdi ai semi di zucca. Al posto dei funghi freschi ho utilizzato funghi secchi.

Maria Di Palma
©lacaccavella.com

ERBAGGI E LEGUMI, 378 ZUCCHINI RIPIENI DI MAGRO

Porzioni: 4
Tempo: 20 min
Problema: easy

Preparazione

Gli zucchini per farli ripieni si possono tagliare o a metà per il lungo, o a metà per traverso, o anche lasciarli interi. Io preferisco quest'ultimo modo come più elegante e perché gli zucchini fanno di sé bella mostra. Comunque sia, vanno vuotati per far posto al ripieno. Per vuotarli interi meglio è il servirsi di un cannello di latta che si fa passare dal basso all'alto; ma se per la maggior grossezza dello zucchino, il vuoto non paresse grande a sufficienza, allargatelo con un coltellino sottile (377 Zucchini ripieni).

Preparateli come i precedenti e riempiteli con un composto fatto con tonno sott'olio tritato fine colla lunetta ed intriso con uova, un pizzico di parmigiano e un poco di quel midollo levato dagli zucchini, l'odore delle spezie, una presa di pepe e punto sale. Metteteli a cuocere nel burro quando questo avrà preso il color nocciuola e aggraziateli colla salsa di pomodoro n. 125. Se li farete con attenzione vi riusciranno tanto buoni da non credersi.

Note personali: Le zucchine le ho cotte in forno a fuoco medio per circa 20 minuti ed ho omesso la salsa di pomodoro.

Maria Di Palma
©lacaccavella.com

TORTE E DOLCI AL CUCCHIAIO, 641 TORTA DI PATATE

Porzioni: 6
Tempo: 15 min + 25 min
Problema: easy

Ingredienti

Patate grosse e farinacee, grammi 700.
Zucchero, grammi 150.
Mandorle dolci con tre amare, grammi 70.
Uova, n. 5.
Burro, grammi 30.
Una presa di sale.
Odore di scorza di limone.

Preparazione

Lessate le patate (meglio cotte a vapore), sbucciatele e passatele dallo staccio quando sono ancora ben calde.

Sbucciate e pestate finissime, insieme collo zucchero, le mandorle, versatele nelle patate cogli altri ingredienti, lavorando il tutto con un mestolo per un ora intera e aggiungendo le uova una alla volta e il burro sciolto.

Versate il composto in una teglia unta di lardo o burro ed aspersa di pangrattato, cuocetela in forno e servitela diaccia.

Note personali: L'impasto è stato lavorato con una planetaria per circa 10 minuti, versato alla fine in stampi per muffin e cotto in forno preriscaldato a 180° C per 25 minuti circa.

© Tritabiscotti

© Tritabiscotti

metti l'Artusi a cena con Bianca

tritabiscotti.blogspot.it

Io, nel mondo dell'Artusi, ci sarei vissuta a meraviglia.
La dolce metà sostiene che io sia nata nonna, con la volontà di soddisfare i palato di tutti e riempire le pance di qualsivoglia passante.

E lui? Come avrebbe vissuto i nostri giorni?
Credo sarebbe stato profondamente colpito dall'abbondanza, tutto deve essere big, dal maxiburger all'ultimo cellulare di tendenza.
Credo sarebbe rimasto sconvolto dalla spreco che inneggia nella maggior parte delle case.
Penso che sarebbe rimasto inorridito dai piatti "dipinti" e dalla poca consistenza per lo stomaco di quei tempi, dove il cibo significava più energia che aspetto.

Ed è per questo motivo che mi trovo profondamente in linea con la cucina di quel tempo.
Pur rinnovandomi e sperimentando nuove tecniche e preparazioni i miei piatti si basano sulla sostanza e sul mangiar bene, inteso non solo come buon mangiare ma anche come star bene, assieme a persone che ti rendono felice.
Nella giornata nazionale dell'Artusi, celebrata da Casa Artusi e dal Calendario del cibo italiano, ho deciso di proporre un menù dedicato a lui.
La tavola a cui ho pensato è una tavola semplice, ma arricchita da dettagli volti a renderla preziosa, come omaggio a chi sarà ospite di questa tavola.
E i nostri ospiti? Anche loro hanno il culto del mangiar bene: i miei genitori, mia sorella e mio cognato.

Un menù che profuma di estate, a base di pesce.
E per concludere un dolce tipicamente genovese, il bianco mangiare.

Il mio menù per l'Artusi:

Risotto colle telline
Tonno in gratella accompagnato da un'insalata pantesca
Bianco mangiare

Riporto le ricette del libro "La scienza in cucina e l'arte di mangiar bene", pubblicata per la prima volta nel 1891.

RISOTTO COLLE TELLINE

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

Telline col guscio, chilogrammi 1,350.
Riso, grammi 500.

Per levare la sabbia che le telline racchiudono, lavatele prima, poi ponetele in acqua fresca salata, o meglio, acqua di mare, in un catino con un piatto rovesciato sotto alle medesime, e dopo due ore almeno, levatele asciutte e mettetele al fuoco con acqua in proporzione del riso da cuocere. Quando saranno aperte, levatene i gusci e serbate l'acqua, ma badate che in fondo alla medesima si sarà formata una qualche posatura di sabbia che va gettata via.
Fate un soffritto con olio, aglio, poca cipolla, prezzemolo, carota e sedano, il tutto tritato finissimo colla lunetta, e quando sarà rosolato bene, gettatevi le telline tolte dal guscio, qualche pezzetto di funghi secchi rinvenuti, una presa di pepe e un po' di quell'acqua serbata. Dopo qualche minuto gettate il riso in questo intingolo e tiratelo a cottura soda col resto dell'acqua suddetta. Assaggiatelo se sta bene di sapore col solo sale naturale delle telline e dei condimenti datigli; se non fosse così, aggiungeteglielo con sugo di pomodoro o conserva, ed anche con un pezzetto di burro e un pizzico di parmigiano.
Alle telline si possono sostituire le arselle o i peocci (cozze nere, muscoli) come a Venezia, nelle cui trattorie se il riso co' peocci (specialità del paese) fosse cucinato in questa maniera, sarebbe assai più gradito. Per conservare alcun poco i molluschi a conchiglia bivalve, vanno tenuti in luogo fresco, legati assai stretti in un sacchetto o in un canovaccio. D'inverno ho così conservate fresche le telline fino a sei giorni, ma non è da azzardare perché i molluschi riescono molto indigesti se non sono freschi.

© Tritabiscotti

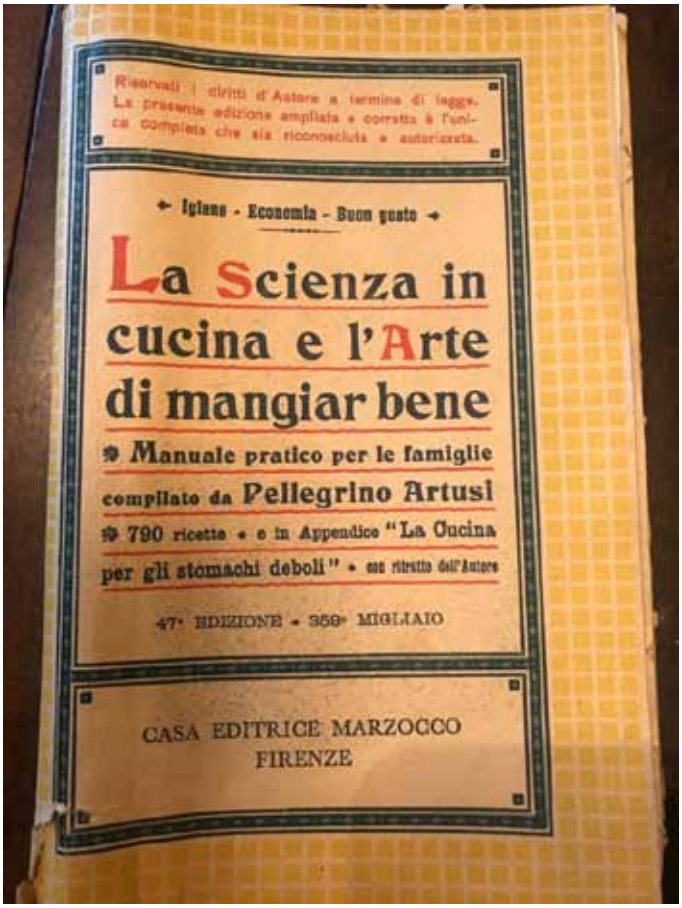
TONNO IN GRATELLA

Il tonno, pesce della famiglia degli sgombri, è proprio del bacino mediterraneo. In certe stagioni abita le parti più profonde del mare, in altre invece si accosta alle spiagge, ove ha luogo la pesca che riesce abbondantissima. La sua carne, per l'oleosità che contiene, rammenta quella del maiale, e perciò non è di facile digestione. Si vuole che si trovino dei tonni il cui peso raggiunga fino i 500 chilogrammi. La parte più tenera e delicata di questo pesce è la pancia, che in Toscana chiamasi sorra. Tagliatelo a fette grosse mezzo dito, conditelo con olio, sale e pepe, involgetelo nel pangrattato e cuocetelo, servendolo con spicchi di limone.
Ho scelto di accompagnarlo a un'insalata pantesca:un piatto a base di patate lesse arricchito con ingredienti tipici del Sud Italia: i capperi, le olive, i pomodori, i cipollotti, l'olio extravergine d'oliva e, ovviamente, l'erba aromatica più famosa in Sicilia, l'origano.

BIANCO MANGIARE

Mandorle dolci con tre amare, grammi 150.
Zucchero in polvere, grammi 150.
Colla di pesce in fogli, grammi 20.
Panna, o fior di latte, mezzo bicchiere a buona misura.
Acqua, un bicchiere e mezzo.
Acqua di fior d'arancio, due cucchiaiate.

Prima preparate la colla di pesce ed è cosa semplice; pigiatela colle dita in fondo a un bicchiere, e coperta di acqua, lasciatela stare onde abbia tempo di rammollire, e quando ve ne servirete, gettate via l'acqua e lavatela. Sbucciate e pestate le mandorle in un mortaio, bagnandole di quando in quando con un cucchiaino d'acqua, e quando le avrete ridotte finissime, diluitele con l'acqua suddetta e passatele da un canovaccio forte e rado, procurando di estrarne tutta la sostanza. A tal punto, preparate uno stampo qualunque della capacità conveniente; poi mettete al fuoco in una casseruola il latte delle mandorle, la panna, lo zucchero, la colla, l'acqua di fior di arancio; mescolate il tutto e fatelo bollire per qualche minuto. Ritiratelo dal fuoco e quando avrà perduto il calore, versatelo nello stampo immerso nell'acqua fresca o nel ghiaccio. Per isformarlo basta passare attorno allo stampo un cencio bagnato nell'acqua bollente.
La bollitura è necessaria onde la colla di pesce si incorpori col resto; altrimenti c'è il caso di vederla precipitare in fondo allo stampo.


Riservati i diritti d'Autore a termine di legge.
La presente edizione ampliata e corretta è l'unica completa che sia riconosciuta e autorizzata.
Igiene - Economia - Buon gusto
La Scienza in cucina e l'Arte di mangiar bene
Manuale pratico per le famiglie
compilato da Pellegrino Artusi
790 ricette e in Appendice "La Cucina per gli stomachi deboli" con ritratto dell'Autore
47ª EDIZIONE - 359° MIGLIAIO
CASA EDITRICE MARZOCCO
FIRENZE

metti l'Artusi a cena con Anna Maria

verrusio.blogspot.it

Siamo nell'Italia di fine Ottocento e in cucina, come in molti altri ambiti della vita quotidiana, si afferma lo stile borghese, uno stile scevro da qualsiasi esibizione della ricchezza, parsimonioso per principio, poco aperto alle novità ma edificatore della tradizione.
In questo contesto si affaccia e si codifica la letteratura gastronomica con l'opera di Pellegrino Artusi, "LA SCIENZA IN CUCINA E L'ARTE DI MANGIAR BENE", il testo che ha reso nota la sua figura e che ha dato inizio alla divulgazione culinaria.
E' una raccolta di 790 ricette della cucina casalinga di tutta Italia, frutto del lavoro di documentazione e scrittura dell'autore, fatto con paziente passione nel giro di lunghi anni e innumerevoli viaggi, accompagnato dall'indispensabile sperimentazione da parte dei suoi cuochi e servitori Francesco Ruffilli e Marietta Sabatini.
Con questo libro Artusi, che per primo ha raccolto e unito tradizioni diverse e lontane, ha contribuito a creare uno stile italiano della cucina, dando vita all'idea dell'Italia Gastronomica negli anni in cui si creava l'identità culturale del nostro paese. Soprattutto, ha dato dignità alla cucina casalinga e predicato la valorizzazione delle risorse alimentari locali.
Il manuale, semplicemente poi noto come "l'Artusi", è ancora oggi il testo di riferimento della cucina casalinga italiana, il libro più famoso e letto sulla cucina italiana, quello da cui tutti i grandi cuochi dell'ultimo secolo hanno tratto ispirazioni e suggerimenti.
Nel 1891 il testo viene consegnato in forma di manoscritto all'Editore Landi, che ne pubblica a spese dell'autore la prima edizione.
Dopo le prime edizioni il successo è travolgente

È un'opera singolare che esalta il piacere del mangiar bene; più che un ricettario è un libro di gusto, ricco di dissertazioni, di spunti linguistici in una prosa limpida che ricorda la cordialità del discorso conviviale.
Le ricette descritte, talora, sono accompagnate da piccoli commenti personali
Oggi festeggiamo Artusi con la nostra Giornata Nazionale del Calendario del Cibo italiano, dedicandogli questo 24 giugno, in omaggio alla grande opera di unificazione che lui ha realizzato e che Casa Artusi festeggia quotidianamente con le iniziative che divulgano la sua opera.
Questo Contest, dal titolo METTI L'ARTUSI A CENA coincide, quindi, con i festeggiamenti di Casa Artusi.
E dal suo libro ho scelto le seguenti portate, realizzandole con qualche piccola modifica, che segnerò in corsivo.

Il libro, anzi i libri qui fotografati, appartengono ad una mia cara amica, uno di sua nonna e uno di sua suocera, da lei gelosamente e amorevolmente custoditi. Mi ha raccontato che durante la guerra sono stati di "conforto spirituale" per loro, colpiti come molti, dalla inevitabile mancanza di cibo: per ingannare lo stomaco la sera a tavola, venivano lette con passione le ricette dell'Artusi. E poi… buonanotte.

CROSTINI DIVERSI RICETTA N 113

Il pane che meglio si presta per questi crostini è quello bianco fine, in forma, all'uso inglese. Non avendone, prendete pane di un giorno, con molta midolla, e riducetelo a fette quadre, grosse un centimetro, che spalmerete co' seguenti composti ridotti come ad unguento:
- crostini di caviale.
- crostini di acciughe.
- crostini di caviale, acciughe e burro.

CROSTINI DI ACCIUGHE. Lavate le acciughe e togliete loro la spina e le lische; poi tritatele colla lunetta, aggiungete burro in proporzione, e stiacciate il composto con la lama di un coltello da tavola per ridurlo una pasta omogenea.

SPAGHETTI CON IL SUGO DI SEPPIE RICETTA N 102

Eccovi le norme approssimative per fare questa minestra che basterà per cinque persone.
Prendete tre seppie di media grandezza, che potranno pesare, in complesso, dai 650 ai 700 grammi. Spellatele e nettatele dall'osso, dall'apparato della bocca, dagli occhi, dal tubo digerente e dall'inchiostro, che alcuni lasciano, ma che io escludo perché mi sembra faccia bruttura.
(Fate un battuto con grammi 100 di midolla di pane, un buon pizzico di prezzemolo e uno spicchio d'aglio, unitevi i tentacoli, che sono due per ogni seppia, tritati ben fini, conditelo con olio, sale e pepe a buona misura e con questo riempite il sacco delle seppie cucendone la bocca.
Ho saltato questo passaggio)
Tritate una cipolla di mediocre grandezza, strizzatela per toglierne l'acredine e mettetela al fuoco con olio, non molto però, e quando avrà preso colore gettateci le seppie tagliate a listarelle e conditele con sale e pepe. Aspettate che coloriscano per tirarle a cottura a fuoco lento con molto sugo di pomodoro o conserva, aggiungendo acqua a poco per volta. Fatele bollir tre ore (io molto meno, un'ora, cioè fino a quando non sono morbide), ma procurate che vi resti il sugo necessario per condire con esso (e con parmigiano) grammi 500 di spaghetti i quali sentirete che riescono piacevoli al gusto.

PESCE LESSO RICETTA N 459

Non sarà male avvertire che si usa cuocere il pesce lesso nella seguente maniera: si mette l'acqua occorrente, non però in molta quantità, al fuoco; si sala e prima di gettarvi il pesce si fa bollire per circa un quarto d'ora coi seguenti odori: un quarto o mezza cipolla, a seconda della quantità del pesce, steccata con due chiodi di garofani, pezzi di sedano e di carota, prezzemolo e due o tre fettine di limone; oppure (come alcuni credono meglio) si mette al fuoco con acqua diaccia e con gli odori indicati e, dopo cotto, si lascia in caldo nel suo brodo fino all'ora di servirlo.
Con le fettine di limone strofinatelo prima tutto da crudo, che così rimane con la pelle più unita. Il punto della cottura si conosce dagli occhi che schizzano fuori, dalla pelle che si distacca toccandola e dalla tenerezza che acquista il pesce bollendo. Mandatelo caldo in tavola, non del tutto asciutto dall'acqua in cui è stato cotto, e se desiderate vi faccia miglior figura, copritelo di prezzemolo naturale
con SALSA TONNATA ricetta n133
E' una salsa da potersi servire coi lessi tanto di carne che di pesce.
Tonno sott'olio, grammi 50.; Capperi spremuti dall'aceto, grammi 50.; Acciughe, n. 2.; Rossi d'uova sode, n. 2. Un buon pizzico di prezzemolo.; L'agro di mezzo limone.; Una presa di pepe. olio, quanto basta.
Nettate le acciughe e poi tritatele con la lunetta insieme col tonno, i capperi e il prezzemolo; pestateli dopo nel mortaio coi rossi d'uovo e qualche poco d'olio per rammorbidire il composto e poterlo passar meglio dallo staccio. Indi diluitelo con molt'olio e il sugo di limone, per ridurlo come una crema liquida.
con CIPOLLINE AGRO-DOLCI ricetta n 409
Non è piatto che richieda molto studio, ma solo buon gusto per poterlo dosare convenientemente; se fatto bene, riuscirà un eccellente contorno al lesso.
Per cipolline intendo quelle bianche, grosse poco più di una noce. Sbucciatele, nettatele dal superfluo e date loro una scottatura in acqua salata. Per un quantitativo di grammi 300 circa mettete al fuoco all'asciutto, in una cazzaruola, grammi 40 di zucchero e, quando è liquefatto, grammi 15 di farina; rimuovete continuamente col mestolo e quando l'intriso sarà divenuto rosso, gettateci a poco per volta due terzi di bicchier d'acqua con aceto e lasciate bollire il liquido tanto che se si formano dei grumi si possano sciogliere tutti. Allora buttate giù le cipolline e scuotete spesso la cazzaruola, avvertendo di non toccarle col mestolo per non guastarle. Assaggiatele prima di servirle, perché se occorre zucchero o aceto siete sempre in tempo ad aggiungerli.

GELATO DI LIMONE RICETTA N 754

Zucchero bianco fine, grammi 300.
Acqua, mezzo litro.
Limoni, n. 3.
Potendo, è meglio servirsi di limoni di giardino che hanno gusto più grato e maggiore fragranza di quelli forestieri, i quali sanno spesso di ribollito.
Fate bollire lo zucchero nell'acqua, con qualche pezzetto di scorza di limone, per 10 minuti a cazzaruola scoperta. Quando questo sciroppo sarà diaccio, spremetegli dentro i limoni, uno alla volta, assaggiando il composto per regolarvi coll'agro; passatelo e versatelo nella sorbettiera.
Questa dose potrà bastare per sei persone.

metti l'Artusi a cena con Giovanni

Giovanni De Biaso

Da appassionato di cucina, posseggo una biblioteca culinaria piuttosto vasta, che raccoglie circa 220 libri inerenti al tema, in varie lingue, per lo più francese, italiano, inglese e portoghese e in continua crescita. Incredibile ma vero, il libro dell'Artusi mi è stato regalato solamente il Natale scorso e da allora lo sfoglio, lo leggo, guardo le ricette con la voglia di provare a farne qualcuna, ma fino ad ora non mi si era mai presentata l'occasione per farlo...se non che, mi sono imbattuto in un gruppo di simpatiche signore che hanno creato un bellissimo progetto su Facebook: Il Calendario del Cibo Italiano e, nell'ambito di questo calendario, hanno pensato di creare un evento: Metti l'Artusi a cena!

Ecco allora che mi si presenta l'occasione per realizzare tre ricette prese dal libro "La scienza in cucina e l'arte di mangiare bene". La scelta non è stata semplice, non volevo fare pietanze impegnative dal punto di vista del tempo che ho a disposizione, della difficoltà, del gusto e anche del punto di vista geografico; allora ho scelto tre ricette che si adattano molto bene alla terra Lusitana e al palato portoghese: risotto ai gamberi, sarde ripiene e, ovviamente, anche se in realtà qui non esiste (ma l'Artusi specifica in una nota che originariamente la ricetta aveva il nome di "Latte alla spagnuola") il latte alla portoghese.
Siccome, come disse lo stesso Artusi "la cucina è bricconcella" ho apportato delle piccole modifiche alle ricette. Nel risotto ai gamberi ho utilizzato del bisque che avevo congelato, le sarde ripiene le ho fatte tali e qual, riducendo le dosi e per il latte alla portoghese, ho usato la cannella al posto del coriandolo. Pensavo di invitare degli amici ma poi mi sono detto: no! Mi faccio un regalo e questa cena sarà esclusivamente per me!

Chissà, se il bravo Pellegrino fosse vissuto ai nostri giorni, probabilmente sarebbe diventato un food blogger, con l'aiuto della cara Marietta e magari l'avrebbero invitato a far parte della giuria di qualche Masterchef o prova del cuoco, oppure uno chef stellato...chissà...o più probabilmente sarebbe rimasto nell'anonimato. Leggendo le sue ricette mi sono reso conto che, seppur le scrivesse con grande sapienza, si nota anche una certa umiltà (cosa che manca agli odierni chef...) per esempio, nella ricetta del risotto ai gamberi, a un certo punto scrive: ...credo che l'aglio, in questo caso, sia necessário per correggere il dolce dei gamberetti. Secondo me lo sapeva benissimo quale fosse la funzione dell'aglio, ma "quel credo che", la dice tutta!

RISOTTO AI GAMBERI- N. 82

Si racconta che una gamberessa, rimproverando un giorno la sua figliola, le diceva: - Mio Dio, come vai torta! Non puoi camminare diritta? - E voi, mamma, come camminate? - rispose la figliola; - posso andar diritta quando qui, tutti, vedo che vanno storti? - La figliola aveva ragione.
Grammi 300 circa di gamberi potranno bastare per grammi 700 di riso e servire per otto persone.
Fate un battuto abbondante con mezza cipolla, tre spicchi d'aglio, carota, sedano e prezzemolo e mettetelo al fuoco con olio in proporzione. Credo che l'aglio, in questo caso, sia necessario per correggere il dolce dei gamberi. Quando il soffritto avrà preso colore buttategli dentro i gamberi e conditeli con sale e pepe. Rivoltateli spesso e quando tutti saranno divenuti rossi, bagnateli con sugo di pomodoro o conserva e poco dopo versate tanta acqua calda che possa bastare pel riso. Lasciate bollire non tanto, perocché i gamberi cuociono presto, poi levateli asciutti e una quarta parte, scegliendo i più grossi, sbucciateli e metteteli da parte. Gli altri pestateli nel mortaio, passateli dallo staccio e la polpa passata mescolatela al brodo dove sono stati cotti.
Mettete al fuoco un pezzetto di burro in una casseruola e versatevi il riso nettato senza lavarlo; rimestate continuamente e quando il riso avrà preso il lustro del burro versate il brodo caldo a poco per volta; a più di mezza cottura uniteci i gamberi interi, già sbucciati, e prima di servirlo dategli grazia con un pugno di parmigiano.
Se, quando fate questi risotti di magro, avete in serbo del brodo di carne, servitevene ché con esso riusciranno più sostanziosi e più delicati.

RISOTTO AI GAMBERI (Ricetta nº82) - adattamento

Per 4 porzioni
Prep. 10 min.
Cottura 30 min.

Una picola cipolla
½ gamba di sedano
½ carota
2 spicchi d'aglio
un rametto di prezzemolo
olio d'oliva
200 g di gamberi
2 cucchiai di passata di pomodoro
1 Litro circa di acqua
un cucchiaio di burro
350 g di riso
un bicchiere scarso di vino (l'ho usato rosso, tipo Lambrusco secco, per dare più colore)
Parmigiano

fate un battuto con le verdure e soffriggetele con un paio di cucchiai d'olio. Unite i gamberi e fateli dorare a fuoco forte. Versate la passata, sale e pepe e l'acqua e, quando comincerà a bollire, ritirate i gamberi. Sbucciateli, tenete i più belli interi e pestate nel mortaio gli altri che rimetterete nel brodo. Intanto fate fondere il burro in una casseruola, versatevi il riso e lasciate tostare, bagnate col vino e, quando sarà evaporato, cominciate a versare il brodo e portatelo a cottura. Servitelo con i gamberi sbucciati, qualche scaglia di Parmigiano e una spolverata di pepe.

SARDE RIPIENE - N. 483

Per questo piatto ci vogliono sarde delle più grosse. Prendetene da 20 a 24 che tante bastano per la quantità del ripieno qui sotto descritto. Le sarde lavatele, togliete loro la testa, e con le dita sparatele dalla parte del buzzo per estrarne la spina. Formate un composto con:

Midolla di pane, gr. 30;
acciughe salate, n. 3;
un rosso d'uovo;
mezzo spicchio d'aglio;
un pizzico di regamo.

La midolla di pane inzuppatela nel latte e poi strizzatela. Le acciughe nettatele dalle scaglie e dalla spina, e poi tritate e mescolate ogni cosa insieme servendovi per ultimo della lama di un coltello per ridurre il composto ben fine. Spalmate con esso le sarde e richiudetele; indi tuffatele ad una ad una nella chiara d'uovo rimasta, dopo averla sbattuta, avvolgetele nel pangrattato, friggetele nell'olio, salatele alquanto e servitele con spicchi di limone.

Adattamento

SARDE RIPIENE (Ricetta nº 483)

Per 4 porzioni
Prep. 30 min. (meno se vi fate aprire e pulire le sarde in pescheria)
Cottura 20 min. friggendone 6 alla volta

12 belle sarde
due cucchiai di mollica di pane
due cucchiai di latte
uno spicchio d'aglio
2 acciughe
un uovo grande
origano (ho usato quello fresco)
pane grattuggiato
olio per friggere
sal e pepe

Lavate le sarde per togliere tutte le squame, apritele , evisceratele e togliete la spina centrale aprendole a libro. Ammollate la mollica nel latte, strizzatela e mettetela in una terrina. Aggiungete lo spicchio d'aglio tritato insieme alle acciughe, il tuorlo, una po' di origano e amalgamate il tutto. Distribuite il preparato all'interno delle sarde, chiudetele, passatele per l'albume leggermente sbattuto e poi nel pane grattuggiato e friggetele in olio ben caldo. Servite con rondelle di limone e pomodorini.

LATTE ALLA PORTOGHESE- N. 683

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.

Adattamento

Per 8/10 porzioni
Prep. 8 min. + il raffreddamento del latte
Cottura circa due ore

Un litro di latte fresco intero
100 g di zucchero + un cucchiaio
un pizzico di vaniglia
un cucchiaio di chicchi di caffè pestati
una stecca di cannella
6 tuorli + 2 uova intere

versate il latte in una casseruola, unite lo zucchero, la vaniglia, il caffè e la cannella, mescolate bene e portate a bollore, abbassate la fiamma e lasciate sobbollire per circa 15 minuti, facendo attenzione che non si attacchi sul fondo. Filtratelo e lasciatelo raffreddare. Intanto fate fondere lo zucchero sul fornello, con un cucchiaino d'acqua, in uno stampo da budino col buco,ma senza farlo caramellizzare. Accendete il forno a 180º. Unite i tuorli e le uova intere a latte e sbattete bene con una frusta., versate nello stampo e cuocetelo nel forno a bagno maria durante 1 ora e mezza. Se diventa scuro in superfície, copritelo con un foglio d'alluminio. Aspettate che si raffreddi completamente prima di sformarlo sul piatto da portata.

metti l'Artusi a cena con Leila

www.facebook.com/leilaincucina/

"Vedi giudizio umano come spesso erra"
Richiesta opinione sul culinario lavoro, la brutta sentenza: "Questo è un libro che avrà poco esito". Si parla de "La Scienza in cucina e l'Arte di mangiar bene" di Pellegrino Artusi da Forlimpopoli, che nel 1932 già contava 32 edizioni complice anche il buon auspicio di Paolo Mantegazza nel 1893 ("Col darci questo libro voi avete fatto un'opera buona e perciò vi auguro cento edizioni"). Questo manuale pratico ha approccio didattico (… basta si sappia tenere un mestolo in mano – scrive Artusi), stile arguto, si arricchisce di riflessioni e aneddoti dell'Autore ma sopratutto valorizza la cucina nazionale elevandola a tradizione gastronomica.
Forlimpopoli, città natale di Pellegrino Artusi, rende periodicamente omaggio al suo illustre cittadino. Qui ha sede il centro culturale Casa Artusi, e, dal 1997, ogni anno a giugno si tiene la Festa Artusiana, nove giorni di eventi dedicati alla cultura del cibo.
Nel 2011, centesimo anno dalla morte di Pellegrino Artusi, sono state realizzate molte iniziative celebrative. Tra queste Pellegrino Artusi. L'unità d'Italia in cucina, un film che evidenzia l'attualità del credo gastronomico artusiano.
E il Calendario del Cibo Italiano celebra oggi, 24 Giugno, la Giornata Nazionale dell'Artusi. La nostra iniziativa vuole essere un omaggio ad un uomo che "ha aperto la strada per conoscere noi stessi e la nostra nazione …. tocca a noi prendere in mano il nostro futuro culinario. Basta aprire il libro …. lo scoprirete ancora pieno di sorprese" - Massimo Bottura – 2011.
Abbiamo pertanto virtualmente invitato a cena Pellegrino Artusi aprendo le nostre case e coinvolgendo i nostri cari a gustare questa cucina tradizionale e attuale al tempo stesso. Io ho invitato i nonni, ogni occasione è buona per invitare i nonni, e dato che la nostra famiglia è una sorta di G7 delle regioni italiane ho preparato piatti che ricordino alcuni di loro. Il mio papà è veneto, la mia mamma di origini siciliane, la mamma di mio marito fiorentina doc, il padre genovese. Proprio lui fu grande appassionato di cucina e proprietario di una vecchia e fragilissima edizione da cui ho tratto le preparazioni realizzate e che riporto citando anche alcune piccole modifiche che però non intendono assolutamente snaturare l'essenza della ricetta stessa. La tavola è quella della nonna Leda, le sue posate, il vecchio Ginori, la sua tovaglia, il suo antiquato modo di imbandire la tavola ... un buon modo per me di ricordarla.

Cibreo dell'Artusi
Nella mia cucina

RISO CON PISELLI ALLA VENEZIANA - RICETTA N. 78

Fai un battuto con 50 grammi di prosciutto e tutti gli odori e fallo soffriggere con olio, pepe e sale aggiungendovi gr. 350 di piselli. Al momento che questi cominciano a grogiolare getta nel recipiente il brodo necessario per cuocerci mezzo chilo di riso. Cotto che sia, condisci con burro e parmigiano.

CIBREO - RICETTA N. 330

Prepara un battuto di cipolla, sedano e carota, fa cuocere al burro e quando avrà preso un leggero colore gettaci delle creste, dei fegatini, degli schienali e dei granelli, il tutto prima infarinato. Fa bene arrosolire, poi versaci 3 dita di marsala, fai ritirare e bagna con mezza tazza di brodo; cuoci ancora per qualche minuto, indi aggiungi due uova sbattute con qualche goccia di limone facendo attenzione che non impazzino.

CASSATA DI SICILIA – RICETTA N. 613

Passa al setaccio mezzo chilo di ricotta, aggiungi 150 grammi di zucchero a velo, un cucchiaio scarso di cannella in polvere, 50 gr. di cioccolata, 40 grammi di canditi (ciliegie), il tutto tagliato a pezzi, più 20 grammi di pistacchi dimezzati. Metti questo impasto sopra del pane di Spagna tagliato fine facendone diversi strati in un piatto adatto e che regga il fuoco. Monta a neve tre chiare, unisci 4 cucchiai di zucchero a velo e l'agro di un limone, versali sul dolce e poni in forno poco caldo in modo che faccia la crosta senza prendere colore. Bastano 10 minuti.
Solo per questa preparazione ho apportato alcune piccole modifiche:
ho realizzato delle cassatine monoporzione
ho omesso la cannella per il mio totale rifiuto al suo gusto
ho usato un biscotto al lampone come base per dare un poco di colore in più
ho guarnito con ciuffetti di meringa italiana fiammeggiata
ho aggiunto un piccolo fondo di pasta di limone per richiamare i gusti estivi e siciliani

metti l'Artusi a cena con Cecilia

kitchen-ing.blogspot.it

Metti...una sera a cena...con l'Artusi! Ma volentieri!!! Un'occasione da non perdere per celebrare degnamente un grande maestro! Ma cominciamo dal principio, raccontando un po' della sua biografia, che è anche interessante: chi è Pellegrino Artusi? Pellegrino Artusi nasce a San Ruffillo di Forlimpopoli nel 1820, in Romagna, primo di tredici fra fratelli e sorelle, e muore a Firenze nel 1911. Di famiglia benestante, inizialmente lavora nella drogheria del padre, poi, in seguito a un brutto incidente occorso alla sua famiglia, si trasferisce con essa a Firenze prima in via Calzaioli, poi, a seguito del grande successo negli affari del commercio della seta, può acquistare un'intera palazzina in Piazza D'Azeglio 25 (oggi 35), dove vive di rendita dall'età di 45 anni fino alla morte.

Non si sposò mai, ma sistemò, grazie anche alle sue ingenti possibilità, le sue nove sorelle. Fu letterato, gastronomo, uomo di scienza e di cultura: il suo gatto Sibillone si chiamava così dal nome del gioco a sciarade molto in voga nei salotti fiorentini da lui frequentati. La sua fama, raggiunta alla ragguardevole età di settantun' anni, è legata alla pubblicazione dell'opera "La Scienza in Cucina e l'Arte di Mangiar Bene", pubblicata a Firenze nel 1891, dopo che molti editori avevano rifiutato di prenderla in considerazione. Appena uscita, l'opera ebbe un enorme successo, tanto che si dovette subito ristamparla, e in pochi anni il libro entrò a far parte di diritto della letteratura nazionale italiana, divenendo il testo gastronomico-scientifico per eccellenza: contiene 790 preziose ricette della tradizione culinaria regionale italiana.
In principio erano solo 475, si partiva dai Principii e si arrivava ai Liquori. Le ricette venivano tutte rigorosamente sperimentate nella cucina-laboratorio di casa Artusi, insieme alla fedele cameriera Marietta Sabatini, di Massa e Cozzile, e al cuoco personale Francesco Ruffilli, compaesano di Artusi. Dopo averle provate, assaggiate ed eventualmente corrette, le ricette che risultavano perfette al gusto erano finalmente degne di essere trascritte nel manuale: Artusi le descrive per filo e per segno, in un linguaggio semplice, non affettato, comprensibile a tutti, e le correda spesso di aneddoti divertenti e anche di alcune regole di igiene alimentare, cosa non certo usuale né scontata a quel tempo. A pagina 12, ad esempio, possiamo leggere un divertente elogio della bicicletta:

"O santa bicicletta che ci fa provare la gioia di un robusto appetito a dispetto dei decadenti e dei decaduti, sognanti la clorosi, la tabe e i gavoccioli dell'arte ideale! All'aria, all'aria libera e sana, a far rosso il sangue e forti i muscoli! Non vergogniamoci dunque di mangiare il meglio che si può e ridiamo il suo posto anche alla gastronomia: Infine anche il tiranno cervello ci guadagnerà, e questa società malata di nervi finirà per capire che, anche in arte, una discussione sul cucinare l'anguilla, vale una dissertazione sul sorriso di Beatrice."

I diffusi riferimenti all'igiene alimentare e della persona rivelano l'interlocutore di Artusi, che si rivolge al ceto medio borghese e che sposa uno dei principali obiettivi principale del neonato Stato italiano: l'acculturazione della donna e la divulgazione dei fondamenti dell'igiene e della medicina. L'approccio scientifico dell'autore

non rimane quindi confinato alla gastronomia: la spiegazione in quasi ogni ricetta del perché certe buone abitudini alimentari o certi alimenti siano utili a raggiungere una buona qualità della vita, contribuisce a collocare l'autore nel nuovo filone igienista che caratterizzerà il nuovo Stato italiano di fine Ottocento.

Da 475 ricette a 790: il libro si era pian piano arricchito delle ricette che le signore di tutta Italia inviavano ad Artusi. Ma in che cosa consisteva il bagaglio culinario dell'epoca raccolto nel libro? Di che tipo di ricette si trattava? C'erano quelle annotate nei ricettari di casa, le più degne di nota, da preparare per le grandi occasioni: minestre elaborate, timballi, cacciagione, dolci e liquori, servite ai pranzi di rappresentanza. Ma per fortuna in questo libro prezioso trovano la loro voce soprattutto le ricette di uso quotidiano, quelle che anche le donne di servizio, a forza di provare, avevano imparato a cucinare. Certo, poi, ognuna di esse era resa unica, impreziosita e affinata con quei segreti e quegli accorgimenti, annotati anche questi nei ricettari, che costituivano la ricchezza di ogni padrona di casa. Questi segreti differenziavano la Signora dalla cuoca, e il libro delle ricette di famiglia, uno e uno solo, veniva tramandato di madre in figlia, in segreto, nell'intimità, come un tesoro.

Negli anni, questo piccolo libro ha continuato e continua ad essere ristampato e ripubblicato, senza soluzione di continuità. La mia modesta spiegazione a tale fatto ve la do con un piccolo aneddoto familiare: quando i collaboratori di mio marito (avvocato) passano del tempo navigando in Internet alla ricerca di spiegazioni, di interpretazioni e commenti agli articoli del Codice, non sapendo bene cosa e dove cercare nel Codice stesso, devono farlo di nascosto, perché se tanto tanto lui se ne accorge, inizia a gridare: "Il Codice!!! Dovete guardare il Codice!!! Guai se vi rivedo andare su Internet!!!". Lui dice che se si sa cercare, nel Codice c'è tutto, e che da lì bisogna partire per diventare dei bravi avvocati. Ecco, secondo me, mutatis mutandis, per imparare a cucinare bene vale lo stesso principio: "L'Artusi! Dobbiamo guardare l'Artusi! E' tutto lì dentro! Macché Internet!" In effetti, la mia casa è strapiena di libri e riviste di cucina, di strumenti elettrici e non, di oggetti in porcellana, silicone, plastica, legno, rame, acciaio, carta, stoffa, per cosa poi? Per leggere ricette spesso non sperimentate, ma solo copiate-incollate, che nella maggior parte di casi risultano essere delle ciofeche! O per cucinare sempre le stesse cose, o quantomeno, cose magari anche diverse, ma la cui esecuzione parte dalle tecniche di base che sono tutte lì, signori miei, nel magico libro di Artusi! Oggi non si parla che di cucina e di cibo: spesso, seduti intorno a un tavolo, con la bocca piena, ci si scopre a parlare di quale ristorante andremo a visitare la prossima volta, e continuiamo a provare ristoranti che hanno fatto di questo mestiere un'impresa a delinquere, che imbandiscono cibi ordinari, con ingredienti di bassa qualità comprati nelle grandi distribuzioni, infiorettandoli magari con salse che altro non sono che pomate di grasso colorato. Allora, se anche voi siete stufi di tutto ciò, se volete cambiare registro nella vostra cucina, io vi consiglio di non andare a cercare chissà cosa, e di leggere l'Artusi, da cima a fondo: vi sembrerà come di respirare aria pulita, e sicuramente le ricette che proverete saranno semplici, ma buone e di riuscita sicura. Riporto qui di seguito la sua prefazione alla trentacinquesima edizione, che andrebbe imparata a memoria e insegnata a scuola fin dalle elementari, nell'ora di filosofia, (che presto entrerà nel piano didattico)...

"La cucina è una bricconcella; spesso e volentieri fa disperare, ma dà anche piacere, perché quelle volte che riuscite o che avete superata una difficoltà, provate compiacimento e cantate vittoria. Diffidate dei libri che trattano di quest'arte: sono per la maggior parte fallaci o incomprensibili, specialmente quelli italiani; meno peggio i francesi: al più al più, tanto dagli uni che dagli altri, potrete attingere qualche nozione utile quando l'arte la conoscete. Se non si ha la pretesa di diventare un cuoco di baldacchino non credo sia necessario, per riuscire, di nascere con una cazzaruola in capo; basta la passione, molta attenzione e l'avvezzarsi precisi: poi scegliete sempre per materia prima roba della più fine, ché questa vi farà figurare.
Il miglior maestro è la pratica sotto un esercente capace; ma anche senza di esso, con una scorta simile a questa mia, mettendovi con molto impegno al lavoro, potrete, io spero, annaspar qualcosa.
Vinto dalle insistenze di molti miei conoscenti e di signore, che mi onorano della loro amicizia, mi decisi finalmente di pubblicare il presente volume, la cui materia, già preparata da lungo tempo, serviva solo per mio uso e consumo. Ve l'offro dunque da semplice dilettante qual sono, sicuro di non ingannarvi, avendo provati

e riprovati più volte questi piatti da me medesimo; se poi voi non vi riuscirete alla prima, non vi sgomentate; buona volontà ed insistenza vuol essere, e vi garantisco che giungerete a farli bene e potrete anche migliorarli, imperocché io non presumo di aver toccato l'apice della perfezione.
Ma vedendo che si è giunti con questa alla trentacinquesima edizione e alla tiratura di duecentottantatremila esemplari, mi giova credere che nella generalità a queste mie pietanze venga fatto buon viso e che pochi, per mia fortuna, mi abbiano finora mandato in quel paese per imbarazzo di stomaco o per altri fenomeni che la decenza mi vieta di nominare.
Non vorrei però che per essermi occupato di culinaria mi gabellaste per un ghiottone o per un gran pappatore; protesto, se mai, contro questa taccia poco onorevole, perché non sono né l'una né l'altra cosa. Amo il bello ed il buono ovunque si trovino e mi ripugna di vedere straziata, come suol dirsi, la grazia di Dio. Amen."

Come ogni anno, anche questo 24 giugno iniziano a Forlimpopoli i festeggiamenti in onore di Pellegrino Artusi, che si protrarranno fino al 2 luglio con tantissimi eventi, tra i quali il più importante è sicuramente la cerimonia di consegna del Premio Marietta 2017, al vincitore tra i cinque finalisti, "cuochi dilettanti", che preparano un primo piatto secondo la ricetta proposta dalla Scuola di Cucina di Casartusi. Anche noi dell'MTC, oggi, celebriamo il grande Maestro con una giornata del Calendario a lui dedicata: ci siamo divertiti (e anche impegnati) a preparare una cena generosa e conviviale preparando alcune delle sue migliori ricette, condividendole con amici e parenti per godere una serata all'insegna del buonumore e della buona cucina. Per il mio menù ho scelto le ricette che faccio sempre, e che facevano sempre mia mamma e mia nonna prima di lei, cominciando dai Principii.

"Principii o antipasto sono propriamente quelle cosette appetitose che s'imbandiscono per mangiarle o dopo la minestra, come si usa in Toscana, cosa che mi sembra più ragionevole, o prima, come si pratica in altre parti d'Italia. Le ostriche, i salumi, tanto di grasso, come prosciutto, salame, mortadella, lingua; quanto di magro: acciughe, sardine, caviale, mosciame (che è la schiena salata del tonno), ecc., possono servire da principii tanto soli che accompagnati col burro. Oltre a ciò i crostini che vi descriverò qui appresso, servono benissimo all'uopo.

34. - ZUPPA DI ZUCCA GIALLA

Non sarà di zucca gialla, perché non è più stagione (e per fortuna!), ma di lattuga del mio orto; tanto dosi e procedimenti rimangono invariati.

Zucca gialla, sbucciata e tagliata a fette sottili (chiaramente ho usato la lattuga romana), un chilogrammo. Mettetela a cuocere con due ramaiuoli di brodo, e poi passatela dallo staccio.
Fate al fuoco un intriso con grammi 60 di burro e due cucchiaiate rase di farina, e quando avrà preso il color biondo fermatelo col brodo; aggiungete la zucca (lattuga) passata e il resto del brodo, che basti per sei persone. Poi versatelo bollente sopra a dadini di pane fritto e mandate la zuppa in tavola con parmigiano grattato a parte. Se farete questa zuppa a dovere e con brodo buono, potrà comparire su qualunque tavola, ed avrà anche il merito di essere rinfrescante.

354. - PICCIONE COI PISELLI

Come secondo piatto, ho scelto di preparare il piccione in umido, anche questa è una ricetta di famiglia, mia nonna e dopo di lei mia mamma la facevano seguendo alla lettera questa ricetta, la n. 354. Riporto di seguito la bella introduzione agli Umidi scritta da Artusi a pag. 187.

“Gli umidi, generalmente, sono i piatti che più appetiscono; quindi è bene darsi per essi una cura speciale, onde riescano delicati, di buon gusto e di facile digestione. Sono in mala voce di esser nocivi alla salute; ma io non lo credo. Questa cattiva opinione deriva più che altro da non saperli ben fare; non si pensa, cioè, a digrassarli, si è troppo generosi cogli aromi e coi soffritti e ciò che è il peggio, se ne abusa.
Nelle grandi cucine, ove il sugo di carne non manca mai, molti umidi si possono tirare con questo insieme col burro; e allora riescono semplici e leggieri; ma quando il sugo manca, ed è necessario ricorrere ai soffritti, bisogna usarli con parsimonia e farli con esattezza tanto nella quantità, che nel grado di cottura.”

Vogliono dire che la miglior morte dei piccioni sia in umido coi piselli. Fateli dunque in umido con un battutino di cipolla, prosciutto, olio e burro collocandovi i piccioni sopra, bagnandoli con acqua o brodo quando avranno preso colore da tutte le parti per finirli di cuocere. Passatene il sugo, digrassatelo e nel medesimo cuocete i piselli co’ quali contornerete i piccioni nel mandarli in tavola.

Ricetta semplice, ma davvero squisita. Siccome come secondo mi sembrava un po’ poco, ho fatto anche l’arista, seguendo la ricetta n. 369.

369. - ARISTA

Si chiama àrista in Toscana la schiena di maiale cotta arrosto o in forno e si usa mangiarla fredda, essendo assai migliore che calda. Per schiena di maiale s'intende, in questo caso, quel pezzo di lombata che conserva le costole, e che può pesare anche 3 o 4 chilogrammi.
Steccatela con aglio, ciocche di ramerino e qualche chiodo di garofano, ma con parsimonia, essendo odori che tornano facilmente a gola, e conditela con sale e pepe.
Cuocetela arrosto o allo spiede, che è meglio, o mandatela al forno senz'altro, e servitevi dell'unto che butta per rosolar patate o per rifare erbaggi.
E' un piatto che può far comodo alle famiglie, perché d'inverno si conserva a lungo.
Durante il Concilio del 1430, convocato in Firenze onde appianare alcune differenze tra la Chiesa romana e la greca, fu ai vescovi e al loro seguito imbandita questa pietanza conosciuta allora con altro nome. Trovatala di loro gusto, cominciarono a dire: àrista, àrista (buona, buona!), e quella parola greca serve ancora, dopo quattro secoli e mezzo a significare la parte di costato del maiale cucinato in quel modo.

Per finire, ho servito due sorbetti, uno al limone e uno alle pesche, seguendo le ricette n. 754 e n. 757.

754. - GELATO DI LIMONE

Zucchero bianco fine, grammi 300.
Acqua, mezzo litro.
Limoni. N. 3.
Potendo, è meglio servirsi di limoni di giardino che hanno gusto più grato e maggiore fragranza di quelli forestieri, i quali sanno spesso di ribollito.
Fate bollire lo zucchero nell'acqua con qualche pezzetto di scorza di limone, per 10 minuti a cazzaruola scoperta. Quando questo sciroppo sarà diaccio, spremetegli dentro i limoni, uno alla volta, assaggiando i limoni per regolarvi con l'agro; passatelo e versatelo nella sorbettiera. Questa dose potrà bastare per sei persone.

757. - GELATO DI PESCHE

Pesche burrone ben mature, del peso, compreso il nocciolo, di grammi 400.
Zucchero, grammi 250.
Acqua, mezzo litro.
Un limone di giardino.
Tre anime tolte dai noccioli delle medesime.
Queste pestatele fra lo zucchero e mettetele a bollire nell'acqua per dieci minuti. Passate la polpa delle pesche, strizzateci il limone e, mescolato ogni cosa, tornate a passare il tutto da uno staccio ben fitto.
Potrà bastare per sei persone.

Questi sorbetti sono facili da preparare, basta avere la pazienza di toglierli dal freezer ogni ora per mescolarli. Dopo quattro ore sono pronti da servire.

Leggete ed eseguite le ricette dell'Artusi, non ve ne pentirete!!!

metti l'Artusi a cena con Antonella

cucino-io.com

Che emozione pranzare con ospiti così importanti: l'Artusi. Diciamo in maniera virtuale. Oggi è la giornata nazionale dell'Artusi e la celebro con un intero menù, non solo con una ricetta.

Ovviamente le ricette sono prese dal suo libro "La scienza in cucina e l'arte di mangiar bene", pubblicato per la prima volta nel 1891. E' una raccolta di ricette provate e riprovate dal gastronomo forlimpopolese, con l'aiuto dei due cuochi di fiducia, Francesco Ruffilli e Marietta Sabatini.
"La scienza in cucina e l'arte di mangiar bene" costituì un vero e proprio spartiacque nella cultura gastronomica dell'epoca. All'Artusi va il merito di aver messo insieme la diversità di tradizioni regionali, di averlo per la prima volta pienamente valorizzato una cultura gastronomica "nazionale".

Oggi iniziano anche i festeggiamenti a Forlimpopoli. Oltre che da noi, sul Calendario del cibo Italiano, con la giornata Nazionale.

Per il mio Menù ho previsto un antipasto a base di Pane di fegato, il Semolino di magro e per dolce il Budino gabinetto.

***

Qualche nota per la preparazione dei piatti.

Per la preparazione del pane di fegato non ho usato il setaccio ma il mixer, non disdegnando la tecnologia moderna e la cottura a bagno maria è durata circa 30'. Non ho preparato la gelatina perchè agli ospiti non era gradita.

La cosa più complicata è stato il budino, cotto a bagnomaria ma in forno a 180* per 50 minuti. Non so se per conserva di albicocche si intendesse la confettura o altro. Io ho usato una confettura fatta predcedentemente e delle albicocche fresche tagliate sottilmente. Ho usato i due tipi di uvetta, alla Malaga non ho dovuto togliere i semi ovviamente. Visto che la ricetta riporta tuorli separati da chiare, le ho montate. Il latte l'ho aggiunto a filo alle chiare montate. E' rimasto molto morbido. Alla fine i savoiardi usati sonno stati 240 grammi.

Vorrei sperimentare altre modalità perchè non sono sicurissima che la procedura sia corretta.

PANE DI FEGATO N.374

“Tra i rifreddi, questo che vi descrivo, è uno dei migliori ed ha il diritto per i suo delicato sapore, di comparire su qualunque tavola.

Fegato di vitella g 50
burro g 70
Midolla di pane fresco g 50
parmigiano grattugiato g 20
fegati di pollo 4
marsala dl1
sugo di carne oppure brodo, cucchiaiate n.6
una foglia di alloro
sale e pepe q.b.

Tagliate il fegato a fettine e i fegatini in due parti, e gettate queste due cose in padella con la foglia di alloro e la metà del burro e quando lo avranno assorbito aggiungere l’altra metà e condite con sale e pepe.
Poi versate la marsala e dopo 4 o 5, dovendo il fegato rimanere tenero, levatelo asciutto e insieme con l’alloro pestatelo nel mortaio minuti al più di fuoco vivo, dovendo il fegato rimanere tenero, levatelo asciutto e insieme con ‘alloro pestatelo nel mortaio.

Nell’intito che resta in padella sminuzzate la midolla del pane e fatene una pappa che getterete anch’essa nel mortaio, poi passate ogni cosa dallo staccio; indi aggiungete il parmigiano e le uova diluendo il composto col detto sugo o brodo.
Per ultimo collocatelo in uno stampo liscio con foglio sotto, unto con il burro, e assodatelo a bagno-maria. Sformatelo tiepidonenquando sarà diaccio copritelo tutto di gelatina del n.3 entro a uno stampo di circonferenza maggiore del primo. Potrà bastare per dodici persone.”

SEMOLINO DI MAGRO N.60

“Questa minestra non si può, a tutto rigore, dirsi di magro se c’entrano le uova, il burro e il parmigiano, ma può venire opportuna quando manca il brodo. Cuocete il semolino nell’acqua e prima di levarlo dal fuoco salatelo, sciogliendovi dentro un pezzo di burro proporzionato alla quantità di semolino ed aggraziatelo con un poco di sugo di pomodoro o conserva. Disfate nella zuppiera due o tre uova unite a parmigiano grattato e versateci il semolino. Se trattasi di minestra per una persona soltanto può batare un solo rosso d’uovo con due cucchiaiate di parmigiano”.

BUDINO GABINETTO N.670

“Questo è un budino che sa di diplomazia, il nome lo indica e lo indicano altresì la composizione sua e il suo sapor multiforme; lo dedico percìoal più grande dei diplomatici, all’idolo del giorno. Il mondo, già si a, vuole sempre un idolo da adorare; se non l’ha se lo forma, esagerndone i meriti all’infinito. ma io che sono incredulo per natura, e un poco anche per esperienza, dicocome diceva colui: Dammelo morto e poi ne ragioniamo. Quanti ne abbiamo visti nell’età nostra degl’idoli o astri di gran splendore, che poi tamontano presto o caddero ignominiosamente! Quando scrissi questo articolo ne brllava uno ammirato da tutti, ora scomparso all’orizzonte.
Dosi per 10 persone

Latte, un litro
zucchero, grammi 100
savoiardi, grammi 100
Uva malaga, grammi 80
Uva ultanina, grammi 50
Conserva di albicocche, grammi 50
Detta di cotogne, grammi 50
Candito, grammi 20
Kirsch, mezzo decilitro
Rossi d’uovo, n.6
Chiare d’uovo, n.4

Fate bollire il latte per mezz’ora collo zucchero dentro. All’uva malaga levate i semi; il candito tagliatelo a piccoli dadi e così le conserve, se fossero sode, il che in questo caso sarebbe meglio. Bruciate le uve e il candito con il rhum come nel biscotto all’uva sultanina n.574.

Dopo che il latte avrà bollito, lasciatelo diacciare e poi aggiungeteci le uova frullate e poi il kirsch. Prendete uno stampo liscio a cilindro, ungetelo tutto col burro diaccio e riempitelo nel seguente modo: copritene il fondo con uno strato di detta frutta e sopra stendete un suolo di savoiardi, poi altra frutta e conserve, poi altri savoiardi e così di sguito finchè avete roba. Per ultimo versate adagio, adagio, il latte preparato nel modo anzidetto, cuocete il dolce a bagnomaria e servito caldo.

Qualcuno dice che questo budino, se non vuol defraudare il suo titolo di gabinetto, deve comparire in tavola tutto chiuso, cioè tener nascosto il ripieno come si tengono occulti i segreti della politica. Se lo fate in questa maniera prendete grammi 140 di savoiardi, dovendosi con essi coprire il fondo, cingere lo stampo all’intorno e intramezzare con quelli che restano le frutta al suo interno.

Vi avverto poi che quando il latte entra nella composizione di un piatto, malamente si possono dare indicazioni precise; esso è di natura tale che spesso e volentieri forma la disperazione dei cuochi.”