



menu popolare
RICETTARIO



ZUCCHE TENERE O ZUCCOLI DA FRIGGERE

INGREDIENTI

- Zucca quanto basta (a partire da 450g)
- Sale
- Basilico
- 2 foglie di erba amara
- Seme di finocchio
- Formaggio tenero grattugiato (120g di formaggio ogni 450g di zucche)
- Agretta
- 4 rossi d'uova
- Burro (90g per la salsa e quanto basta per ungere la padella)
- Un pizzico di cannella

Eventualmente:

- Molliche di pane
- Latte di mandorle





ZUCCHE TENERE O ZUCCOLI DA FRIGGERE

Modalità di preparazione

Prendi la zucca, togli la scorza, tagliala a fette, falla macerare a mollo nel sale (questo toglierà l'umidità). Disponi le suddette fette una sopra l'altra e metti un peso sopra (così che l'umido e l'acqua escano fuori), poi con cura infarinale. Imburra la padella e poi metti dentro le fette impanate. Una volta cotte dovrai preparare la salsa.

Fare la salsa

Prendi un po' di basilico, una foglia o due di erba amara, un po' di seme di finocchio ben tritato, e per ogni 450g di zucche prendi 120g di formaggio tenero grattugiato, poi mischialo con sugo d'agretta, al quale avrai aggiunto un po' d'acqua. Puoi fare anche un altro tipo di salsa.

Aggiungi 60g di zucche tagliate, 4 rossi d'uova, 90g di burro e gira tutto con un cucchiaino di legno. Quando è cotta mettila sopra le zucche impanate e servi tutto freddo con un pizzico di cannella. Se le zucche le vuoi friggere in olio la salsa cambia: invece di formaggio userai molliche di pane inzuppate di salsa agretta con le solite erbe e al posto dei rossi d'uova usa il latte (di mandorle).

Se le zucche non saranno più mature si possono comunque cucinare oppure tagliare e farci il pesto. Si possono fare in tanti di quei modi da riempire tutto.





ZUCCHE TENERE O ZUCCOLI DA FRIGGERE

Da *L'arte di ben cucinare*, Bartolomeo Stefani, pag. 114

Piglia il zuccolo, modato dalla sua scorza, taglia in fette, macerato, e ammollito con sale, resa che hauerà l'humidità, disponendo dette fette una sopra l'altra; metterai un peso, acciò ben si sprema l'humido, e diligentemente infarinata con fior di farina, porrai dette fette in padella e apposata con butiro gettato: cotte e levate dalla padella vi farai l'infrascritta salsa.

Piglia un poco di basilico, una foglia o due di erba amara, un poco di seme di finocchio tutto ben pesto nel mortaio, e per ogni libra di zuccolo, piglia 4 oncie di formaggio tenero e ben pesto nel mortaio, ore faranno gl'altri ingredienti, poi stemprato con sugo d'agretta, qual sugo se sarà stemprato prima con acqua, non aggiongerai altro, ma caso non sia stemprato, aggiungi due oncie di zucchero con 4 rossi d'ova; fresche ben sbattute, posto tutto in cassetta messa sopra il fuoco con oncie tre di butiro, meschiando intanto con cocchiario di legno.

Quando scorgerai, che piglia cottura di brodetto, all'ora copri la vivanda con quella salsa, e la servirai fredda con polvere di cannella. Se dette zucche si doveranno friggere in olio, farai la salsa in quella guisa. Invece di formaggio vi porrai molliche di pane inzuppate di agretta con le solite erbe odorifere, e in cambio di rossi d'ova vi porrai latte di mandorle con simile cottura. Ma quando le zucche saranno più mature si possono tagliare in guisa di lardoni. Si possono ancora riempire come s'è detto sopra. Se ne può fare casso da pasticchi; è in fine se ne può fare tanta diversità di vivande, che formi una mensa intera.





VIVANDA DI CIPOLLE

INGREDIENTI

- Cipolle quanto basta
- Farina 00
- Burro
- Chiodi di garofano
- Cannella
- 170g di pistacchi tritati
- 170g di gherigli di noce
- 85g di zucchero
- Panna
- Acqua rosa
- Sale

Eventualmente:

- Pane
- Uovo





VIVANDE DI CIPOLLE

Modalità di preparazione

Arrostite le cipolle sotto la brace e sbucciatele; tagliatele a metà, infarinatele con farina 00 e ponetele quindi in una padella con del burro caldo. Cuocete le cipolle a fuoco basso, rivoltandole durante la cottura: quando saranno cotte a puntino levatele dalla padella e ponetele in una pentola capiente già imburrata. Aggiungete chiodi di garofano, cannella in polvere e sale quanto basta.

Prendete i pistacchi tritati, i gherigli di noce e lo zucchero. Sciogliete il tutto nella panna con un poco di *acqua di rosa*. Mescolate il tutto, versate il composto sulle cipolle e cuocete a fuoco lento. Quando le cipolle l'avranno assorbito, prendetele e ponetele in un piatto a cui aggiungerete anche delle fette di pane imburrate e fritte e delle uova ripiene tagliate a metà.

Da *L'arte di ben cucinare*, di Bartolomeo Stefani

Piglia le Cipolle cotte sotto le bragie levali la seconda e terza scorza; indi spaccate per mezzo, l'infarinirai con fior di farina, e havendo allestita una padella con butiro caldo, vi porrai dentro dette Cipolle spaccate, dando loro fuoco leggiero, rivolgendole da tutte le parti; cotte à portione le levarai dalla padella, ponendole in un tegame di pietra, largo tanto in fondo, quanto sopra, in cui sia butiro fresco squagliato, & aggiungi polvere di garofani, e cannella, con sale a portione: haverai sei oncie di pistacchi pesti in mortaro, sei oncie di garioli di noce, pellati nella forma, che dirò qui appresso, & oncie trè di zucchero, il tutto stemprato con panna di latte, & un poco d'acqua rosa: pesta questa composizione, e stemperata, la vuotarai ove saranno le Cipolle, quali porrai à fuoco lenti di carbone, e detto latte ristrette, le disporrai in piatto ornato con fette di pane fritto in butiro, tramezate con ova ripiene spaccate.





MINISTRA DI FAGIOLI NOSTRANI E CASERECCI

INGREDIENTI

- Fagioli nostrani
- Acqua
- Sale
- Olio
- Pepe
- 4 rossi d'uova

Eventualmente:

- Castagne
- Miele
- Spezie forti





MINESTRA DI FAGIOLI NOSTRANI E CASERECCI

Modalità di preparazione

Una volta puliti dalla terra e tolti quelli rovinati, si lavano in acqua tiepida e si mettono a cuocere a fuoco lento nell'acqua in una pentola. Una volta che sono quasi cotti si levano dell'acqua e si versano in altra acqua tiepida. Aggiungere sale, olio e abbastanza pepe, che è il suo condimento principe, e così si serve come minestra.

Altri li cucinano insieme a delle castagne secche e prive del loro guscio. Una volta cotti senza condimento si schiacciano accuratamente e dopo essere divenuti un po' liquidi si passano con un setaccio. Dopo di che si condisce il passato di fagioli e castagne con del miele e delle spezie molto forti per poi andare a farcire torte e tortelli.

Da *L'arte di ben cucinare*, di Bartolomeo Stefani

De fagioli nostrani.

Gli cociamo nella seguente maniera: mondi dà grani guasti o dalla terra, che alcune volte vi si trova, si lavano in acqua tiepida, poi al fuoco in un netto lavezzo si mettono a cuocere con acqua sola, non a violento fuoco; et essendo mezzo cotti, di quella acqua si levano e in altra tiepida si mettono e insieme vi si mette del sale, dell'olio e abbastanza pepe, ch'è il suo ver condimento, e così acconci per minestra ce li mangiamo.

Altri vi cociono insieme delle castagne secche e monde d'ogni lor corteccia, che non gli gustano punto. Essendo poi cotti senza il loro condimento, gli pestiamo molto bene; e un poco liquefatti, con la propria acqua loro per un sedaccio li passiamo.





MINESTRA DI FINOCCHIO

INGREDIENTI

- Finocchio
- Acqua
- Uva spina
- Panna
- 60g di pinoli
- Succo di limone
- 4 rossi d'uova
- Burro
- Un pizzico di cannella
- Pane
- Olio
- Sale

Preparate anche:

- Brodo di cappone





MINESTRA DI FINOCCHIO

Modalità di preparazione

Prendere il finocchio mondato e lavarlo in acqua fredda. Tagliarlo in piccoli pezzi e metterlo in un contenitore di vetro con del brodo di cappone precedentemente preparato. Quando sarà cotto, aggiungervi una manciata di uva spina, un bicchiere di panna, circa i pinoli lavati in acqua di rose e pestati nel mortaio, un composto di quattro tuorli e succo di limone.

Servire la minestra ancora calda, su una base di fette di pane fritto nel burro e con sopra un pizzico di cannella polverizzata.

Da *L'arte di ben cucinare*, di Bartolomeo Stefani

Piglierai il finocchio ben mondato, e lo lavarai in acqua fresca, e prima rifatto il brodo magro, tagliandolo in bocconcini, lo metterai in un vaso vitriato con un poco di brodo di cappone, e quando sarà alla cottura, vi metterai un poco di uva spina, un bicchiere di panna di latte, due oncie di pignoli lavati in acqua rosa, ammaccati di mortaio, e l'attergerai con un brodetto di quattro rossi d'ova, e succo di limone, e sotto li metterai fette di pane fritte in butiro, così ne farai minestra, che sarà molto delicata, servandola calda polverizzata con cannella.





MINISTRA DI FONDI DI CARCIOFI

INGREDIENTI

- Carciofi
- Brodo
- Uva spina
- Pollo
- 57g di pistacchi
- Midollo
- Grana
- 3 uova
- Sale

Preparate anche:

- Brodo grasso





MINISTRA DI FONDI DI CARCIOFI

Modalità di preparazione

Prendere i fondi di carciofi, levargli il pelo, ricuocerli nel brodo, e tagliati in bocconcini, metterli in una pignatta (pentola in terracotta panciuta, con il fondo piatto e uno o due manici) con del brodo grasso, crestoline di polli e granelli, un po' d'uva spina fatti a pezzettini, del midollo, del formaggio Lodigiano (formaggio grana), tre Uova. Questa sarà un'ottima minestra.

Da *L'arte di ben cucinare*, di Bartolomeo Stefani

Pigliarai fondi di carcioffi, e levatogli il pelo, li farai rifare nel brodo, e tagliati in bocconcini, li metterai in una pignatta co brodo grasso, crestoline di polli e granelli, un poco d'uva Spina, oncie due di pistacchi mondi ammaccati, midolla, formaggio Lodigiano, tre ova; e questa sarà una minestra ottima.





VIVANDA AL CAVOLFIORE

INGREDIENTI

- Cavolfiore 1,5kg
- Acqua o brodo
- Burro
- Noce moscata
- Pistacchi 400g
- Limone
- Sale
- Pepe
- Pane





VIVANDA AL CAVOLFIORE

Modalità di preparazione

Prendere il cavolfiore e tagliate con l'aiuto di un coltello l'estremità inferiore della testa ed eliminare le foglie più dure.

Dopo averlo ripulito tagliatelo a dadini. Immergere il cavolfiore tagliato a dadini nell'acqua fresca per sciacquarlo, intanto mettere sul fuoco una pentola contenente acqua.

Se si vuole insaporire maggiormente la vivanda al posto di utilizzare l'acqua, riempire la pentola con brodo. Quando l'acqua o il brodo arriva ad ebollizione gettare i dadini di cavolo nella pentola. Aspettare qualche minuto e togliere il cavolfiore dal fuoco prima che esso sia cotto del tutto.

Scolarlo per bene. Prendere una padella e far sciogliere burro e un po' di noce moscata; versare i dadini di calvo e lasciare insaporire. Per ogni 1,5 kg di cavolfiore prendete 400gr di pistacchi sgusciati e sbriciolati, una tazza di brodo e un po' di succo di limone da aggiungere per ogni porzione. Versare questo composto nella padella dove stanno insaporendo i cavoli e terminare la cottura. Versare la vivanda in un piatto fondo, decorare con pane fritto e insaporire con sale, pepe e succo di limone.



IMMAGINI
A SCOPO
DIDATTICO

