



Informazioni su questo libro

Si tratta della copia digitale di un libro che per generazioni è stato conservata negli scaffali di una biblioteca prima di essere digitalizzato da Google nell'ambito del progetto volto a rendere disponibili online i libri di tutto il mondo.

Ha sopravvissuto abbastanza per non essere più protetto dai diritti di copyright e diventare di pubblico dominio. Un libro di pubblico dominio è un libro che non è mai stato protetto dal copyright o i cui termini legali di copyright sono scaduti. La classificazione di un libro come di pubblico dominio può variare da paese a paese. I libri di pubblico dominio sono l'anello di congiunzione con il passato, rappresentano un patrimonio storico, culturale e di conoscenza spesso difficile da scoprire.

Commenti, note e altre annotazioni a margine presenti nel volume originale compariranno in questo file, come testimonianza del lungo viaggio percorso dal libro, dall'editore originale alla biblioteca, per giungere fino a te.

Linee guida per l'utilizzo

Google è orgoglioso di essere il partner delle biblioteche per digitalizzare i materiali di pubblico dominio e renderli universalmente disponibili. I libri di pubblico dominio appartengono al pubblico e noi ne siamo solamente i custodi. Tuttavia questo lavoro è oneroso, pertanto, per poter continuare ad offrire questo servizio abbiamo preso alcune iniziative per impedire l'utilizzo illecito da parte di soggetti commerciali, compresa l'imposizione di restrizioni sull'invio di query automatizzate.

Inoltre ti chiediamo di:

- + *Non fare un uso commerciale di questi file* Abbiamo concepito Google Ricerca Libri per l'uso da parte dei singoli utenti privati e ti chiediamo di utilizzare questi file per uso personale e non a fini commerciali.
- + *Non inviare query automatizzate* Non inviare a Google query automatizzate di alcun tipo. Se stai effettuando delle ricerche nel campo della traduzione automatica, del riconoscimento ottico dei caratteri (OCR) o in altri campi dove necessiti di utilizzare grandi quantità di testo, ti invitiamo a contattarci. Incoraggiamo l'uso dei materiali di pubblico dominio per questi scopi e potremmo esserti di aiuto.
- + *Conserva la filigrana* La "filigrana" (watermark) di Google che compare in ciascun file è essenziale per informare gli utenti su questo progetto e aiutarli a trovare materiali aggiuntivi tramite Google Ricerca Libri. Non rimuoverla.
- + *Fanne un uso legale* Indipendentemente dall'utilizzo che ne farai, ricordati che è tua responsabilità accertarti di farne un uso legale. Non dare per scontato che, poiché un libro è di pubblico dominio per gli utenti degli Stati Uniti, sia di pubblico dominio anche per gli utenti di altri paesi. I criteri che stabiliscono se un libro è protetto da copyright variano da Paese a Paese e non possiamo offrire indicazioni se un determinato uso del libro è consentito. Non dare per scontato che poiché un libro compare in Google Ricerca Libri ciò significhi che può essere utilizzato in qualsiasi modo e in qualsiasi Paese del mondo. Le sanzioni per le violazioni del copyright possono essere molto severe.

Informazioni su Google Ricerca Libri

La missione di Google è organizzare le informazioni a livello mondiale e renderle universalmente accessibili e fruibili. Google Ricerca Libri aiuta i lettori a scoprire i libri di tutto il mondo e consente ad autori ed editori di raggiungere un pubblico più ampio. Puoi effettuare una ricerca sul Web nell'intero testo di questo libro da <http://books.google.com>

Fragment of a red-bordered label on the left edge of the page.

R. BIBL. NAZ.
Vitt. Emanuele III.

RACCOLTA
VILLAROSA

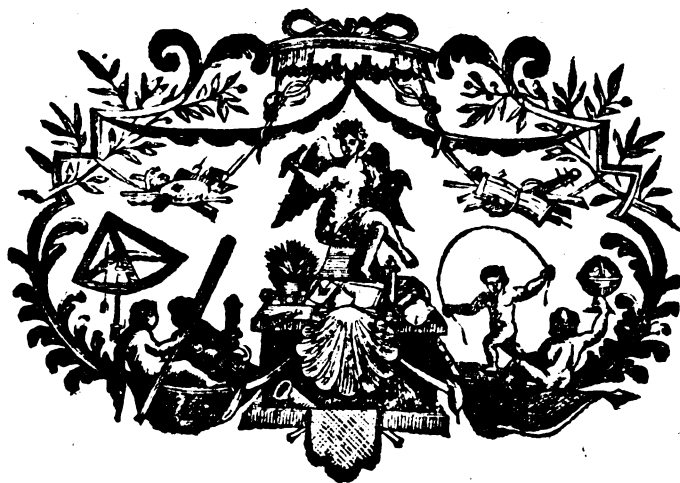
92

NAPOLI

Rdce. Villarosa B. 92

2/17. A. H. ...

IL CUOCO
GALANTE



IN NAPOLI MDCCLXXIII.
NELLA STAMPERIA RAIMONDIANA.



A S U A E C C E L L E N Z A
I L S I G N O R
D. MICHELE IMPERIALI
S I M I A N A

MARCHESE DI ORIA, PRINCIPE DI FRANCAVILLA, SIGNORE DI CASALNUOVO, MASSAFRA, AVETANA, MOTONATO, VOGIANO, MONTEFUSCOLI, CAROVIGNO, E SERRANOVA NEL REGNO DI NAPOLI; PRINCIPE DI MONTAFIA, MARCHESE DI PIANEZZA, LIVORNO, ROVATTO, CASTELNUOVO, MARETTO, E DE' SIGNORI DI CAPRIGLIA NEL PIEMONTE; MARCHESE DEL DEGO, CAGNA, GESUALLA, E PIANA NEL MONFERRATO; GRANDE DI SPAGNA DI PRIMA CLASSE; GENTILUOMO DI CAMERA CON ESERCIZIO DI S. M. SICILIANA; CAVALIERE DELL'INSIGNE ORDINE DEL TOSON D'ORO, E DEL REALE DI S. GENNARO; MAGGIORDOMO MAGGIORE DI S. M. CATTOLICA, E DEL RE DELLE DUE SICILIE, E GRAN CAMERARIO DEL REGNO DI NAPOLI.

ECCELLENZA



* Sembrar deve fuor di ragione, ECCELLENZA, che 'n quasi tutte le moderne Lingue il retto, il fino, il pronto Giudizio intorno qualunque mestiere col titolo di Buon Gusto venga dinominato. Nelle intellettuali materie tanto strana si fatta frase non sembra; conciosiacchè

chè non con altri segni , che co' sensibili , le immateriali idee forzati noi siamo di esprimere . Ma che poi Buon Gusto dicasi posseder Colui , che Buon Orecchio ha nella Musica , e di Buon Gusto fornito si stimi , chi nella Pittura , e nel Disegno di Buon Occhio piuttosto posseditore dir si dovrebbe ; fuor di ragione , torno a dire , e' sembrar deve ad alcuno . Nè quì luogo aver può quel , che per altro universalmente quasi in ogni Lingua succede , nella quale non alla Ragione , ma all'Uso bensì ascrivefi sempre de' vocaboli l' invenzione , e' l regolamento . No , ECCELL. , non va così nel presente caso la bisogna . L'essere il senso del Gusto il principale fra tutti , come quello , che dalla Natura per immediata guida fu stabilito per far vivere , e ben vivere le Creature sensibili , e ragionevoli : L'essere quindi il medesimo quello , che con tutte le altre parti , e le più nobili , e necessarie massimamente , del corpo Umano ha maggior relazione : I sbagli alla fine di esso producendo in noi i pericoli , e i danni li più perniziosi collo sconcertare le parti interiori , ed essenziali della nostra Macchina : Tutti questi motivi , ed ~~altri ancora~~ che Fisici esperti immaginar potrebbero , fan sì , che con tutta ragione col nome di Buon Gusto venga chiamato quel sano pensare , che in qualunque Professione possa desiderarsi . Con tutta giustizia per conseguenza di sodo , di penetrante , di veloce , e di esteso Giudizio nel resto arricchito stimar Colui dovrebbe , che Buon Gusto nel mangiare , e nel bere sortito abbia nel nascere . E al sicuro , se Uomo Erudito fossi , non mancherebbonmi per ciò le prove le più convincenti tratte dalla

ve-

veneranda Antichità, e splendida figura or farei fare ad Alessandro, ed a Cesare, a Platone, a Mecenate, e ad Orazio, ed a tant' altri, che, e co' Soldati li più intrepidi, e co' Libri li più limati, appajar anche seppero i Cuochi li più Galanti. A me nondimeno basta il vederne, ECCELLENZA, in Voi il più vivo esempio, in Voi, dico, in cui qualcheduno il minor de' pregi stima il Buon Gusto nella Tavola, senza accorgersi, che da questo tutti gli altri vostri derivano. Tralascio que', che dalla Fortuna Voi avete, poichè sò bene, che di questi o conto non ne fate, o quello, che far se ne dee. Di quelli io parlo, che sebbene dalla Natura in parte originati, son tuttavia colla volontà, e collo studio accresciuti, migliorati, e resi giovevoli agli Uomini. Ma què farebbe uopo di un Oratore, e non di un Cuoco, per ben descriverli. Quella dote solamente, che in me ha fatto sempre impressione, quantunque volte in chi di Buon Gusto nella Tavola imbattuto mi sia, è stata, di non averne neppur uno trovato, che sensibile all'Umanità, alla Società, in una parola, all'Amicizia, non fosse, a quella, cioè, dolce, amabile, signorile, divina Virtù tanto nelle basse condizioni rara a trovarsi, e piuchemai rara nell'alto vostro rango, nel quale il solo possederla a tutti gli altri pregi da vita insieme, e lustro; gli oscura poi, anzi gli annienta il solo esserne privo. A chi meglio dunque indirizzarmi potrei nel volere al Pubblico far dono di questa mia fatica intorno al Buon Gusto ne' Cibi, se non a Voi, ECCELL., cui nulla mancando di ciò, che a buon Giudice in sì fatta materia convienfi, nulla ancora di quel si de-

desidera, che uopo fa per difendere un Uomo, non Autore solo, ma Autore di cose, che in pratica metter potendosi, suscitar potrebbero l'altrui invidia, cioè sarebbe poco, e, cioè è peggio, l'avarizia? Accettate quindi, ECCELL., questo segno dell'ossequio mio verso di Voi, e graditelo, come lo gradirete, se v'ha nulla di buono; e se nulla, o poco di buono per mia sventura vi trovaste, colla solita benignità vostra compatir sapendolo, sappiate pure, che d'ogni mia fatica soprabbondevolmente pagato mi reputo, qualora l'onor mi darete di dichiararmi, come mi dichiaro

Di V. E.

Umiliss. Devotiss. ed Obligatiss. Serv.

Il Cuoco Galante.

I N D I C E

T R A T T A T O I.

Degli Animali Quadrupedi Domestici.

Cap.I. Del Vitello Lattante.	p.1	Cap.IV. Del Castrato.	27
Cap.II. Del Bue o Manzo.	20	Cap.V. Del Porco.	30
Cap.III. Del Capretto lattante ed Agnello.	24	Cap. VI. Di varj Cervella.	36

T R A T T A T O II.

Degli Animali Quadrupedi Salvatici.

Cap.I. Del Cinghiale.	40	Cap.III. Delli Conigli.	43
Cap.II. Del Cervo.	42	Cap.IV. Della Lepre.	44

T R A T T A T O III.

Degli Animali Volatili Domestici.

Cap.I. De' Capponi.	45	Cap.V. Delli Tacchini o Galli d'India.	52
Cap.II. Delle Galline e Pol-lance.	48	Cap.VI. Delli Piccioni.	54
Cap.III. Delli Pollastri o Gal-letti.	49	Cap.VII. Del Pavone e della Pavoncella.	56
Cap.IV. Delli Pulcini.	51	Cap.VIII. Dell'Oca.	57

T R A T T A T O IV.

Degli Volatili Salvatici.

Cap.I. Del Fagiano.	58	Cap.VII. Delle Tortore.	65
Cap.II. Della Pernice.	59	Cap.VIII. Delli Tordi.	65
Cap.III. Delle Ssarne.	60	Cap.IX. De' Beccafichi ed Orsolani.	65
Cap.IV. Delle Beccacce.	61	Cap.X. Delle Lodole.	68
Cap.V. Del Mallardo ed Anatra.	62	Cap.XI. De' Colombacci e Palambelle.	69
Cap.VI. Delle Quaglie.	63		

T R A T T A T O V.

Degli Animali Acquatici.

Cap.I. Dello Storione.	70	Cap.VIII. Dello Scorfano, Pesce Capponè, e Liavaro.	79
Cap.II. Dell'Umbrina.	72	Cap.IX. Del Luscio, Merluzzo, e Cefalo.	80
Cap.III. Del Pesce Spada.	72	Cap.X. Dell'Acciughe o Alici, Raggia, ed Aguglie.	81
Cap.IV. Del Dentale e della Cer-nia.	74	Cap.XI. Della Trota, e Carpio-ne.	82
Cap.V. Della Spigola ed Orata.	76		
Cap.VI. Delle Linguattole.	77		
Cap.VII. Delle Triglie.	78		

Cap.

Cap. XII. Della Tinca, Anguilla, e Lampreda.	83	Cap. XV. Della Testugine, e Rana.	88
Cap. XIII. De' Calamai, Cicinelli, e Fragaglia.	85	Cap. XVI. Delle Frusta di Mare, e Salumi.	89
T R A T T A T O VI.			
De' Pasticci, e Torte.			
Cap. I. Degli Animali Quadrupedi e Volatili.	91	Cap. II. Degli Acquatici.	101
T R A T T A T O VII.			
Dell' Uova.			
T R A T T A T O VIII.			
Del Latte.			
Cap. I. Del Butirro, Spume di Latte, e Latte Arrostito.	113	Cap. II. Delle Creme.	115
Cap. III. De' Budin.	119		
T R A T T A T O IX.			
Del Vitto Pitagorico.			
T R A T T A T O X.			
De' Potaggi d' Erbe, delle Zuppe, Coli, e Purè.			
Cap. I. Dei Potaggi d' Erbe.	151	Cap. III. De' Coli, e delle Purè.	159
Cap. II. Delle Zuppe.	154		
T R A T T A T O XI.			
De' Timballi, e Sortù.			
Cap. I. De' Timballi.	162	Cap. II. Delli Sortù.	165
T R A T T A T O XII.			
Delle Torte dolci, e Paste Bigné.			
Cap. I. Delle Torte.	167	Cap. II. Delle Paste Bigné.	173
T R A T T A T O XIII.			
De' Croccanti, Gattò, ed altre Paste delicate.			
Cap. I. De' Croccanti.	176	Cap. III. D' altre Paste delicate.	181
Cap. II. De' Gattò.	178		
T R A T T A T O XIV.			
Delle Salse, de' Sapori, e Geli.			
Cap. I. Della Salse.	184	Cap. III. De' Geli.	192
Cap. II. Dei Sapori.	190		
T R A T T A T O ULT.			
Della maniera d'imbandire 20 Pranzi ed una Cena.			
Nota de' Commestibili.			130
TRAT.			

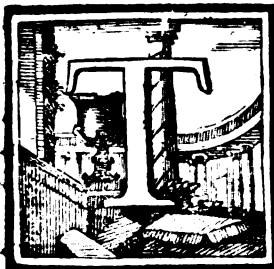


TRATTATO I.

DEGL' ANIMALI QUADRU- PEDI DOMESTICI.

CAPITOLO I.

Del Vitello di Latte.



RA le più squisite, salutari, e sostanziose vivande, che possonsi assaporare di Animali Quadrupedi, nelle più splendide Menfe, quella composta delle Carni di Vitello Lattante, a parer mio ha il primo luogo; non essendovi parte di esso, che non sia capace di condimento, e di gusto. Penso perciò colla mia industria di render ammirabile al gusto, ed alla vista questo Animale, esponendo le tante variate Vivande, che d' esso

A

pos-

possansi fare. Principierò dalla Testa , e poi a parte a parte descriverò il rimanente del corpo.

Della Testa del Vitello Lattante.

Testa di V. all'Erbette. **L**A Testa del Vitello, pulita, e netta da peli, si potrà cuocere lessa in acqua, condita di sale ed erbe aromatiche, e servirla, dopo cotta, con pressemolo attorno.

Diffossata al fior di latte. Diffossata cruda la Testa, si potrà riempire con un pastume fatto della stessa carne dell' Animale, suo Cervello; Animelle d' Agnello, tartufi, fonghi, pistacchi, gialli d' uova crudi, erbe trite, e spezie; si farà cuocere in brodo, con fette di lardo, erbe, e presciutto; e quando sarà fatta, si servirà con Crema di fior di latte.

Diffossata e ripiena di fegato ed Acciughe. Si potrà riempire di fegato dell' istesso Vitello, ben pesto, con lardo, midolla di Manzo, tartufi, pignoli, passerina, cogliandri, capparini, suo Cervello, spezie, ed erbe; con questo pastume la Testa ripiena, si metterà a cuocere in Cassarola, con fette di lardo, e presciutto, facendola così lentamente stufare, bagnandola con ottimo brodo; e nel servirla, si coprirà con salsa d' acciughe, e capparini.

Diffossata alla Parmegiana. Ripiena ancor la suddetta Testa con parmegiano grattato, suo Cervello, uova crude, targone, e pressemolo affai, si farà cuocere in brodo, con erbe, fette di lardo, e sale; e quando sarà cotta, si servirà con Crema composta di latte, gialli d' uova, e parmegiano grattato, facendola affodare anche al forno, acciò abbia corpo.

Al Colli di Pomodoro. Dopo cotta ne' suddetti modi la Testa del Vitello, si può tagliare in fette; e passate con butirro, ed erbe trite, si servirà con Colli sopra di pomodoro.

Imboracciata al sugo di limone. Bollita la Testa di Vitello in brodo, senza ripieno, si potrà tagliare in fette, le quali attuffate ne' gialli d' uova, ed involte nel pane e parmegiano grattato, si metteranno a cuocere adagiatamente su la graticola, e si serviranno con sapor di limon verde.

Alla salsa Reale. Cotta la Testa in brodo, e tagliata a bocconi, si faranno infarinare, e friggere in buon strutto; e poi con salsa Reale opra si serviranno.

La

La Testa dopo bollita , e quasi cotta , si potrà arrostitire allo spiedo, involta bene nella sua rete, o carta unta di butirro, e così lentamente farla finir di cuocere , e servirla con sapor d'agrefta.

Allo Spiedo, con sapor d'agrefta.

Dell'istesso modo arrostita la Testa di Vitello, cioè involta in carta, o rete, riuscirà di gusto, se si riempie di Amarene giulebbate, mescolate col suo Cervello (prima cotto in brodo) gialli d'uova, ed aromi ; e quando sarà cotta, si servirà con crostini di pane, farfa di presciutto, e butirro.

All' Amarene.

Sarà ancor piacevole , se dopo dissossata la Testa di Vitello, si riempirà con farfa di Carne dell'istesso Animale , acciughe , erbette , capparini , e un senso d'aglio ; dopo posta in stufa con fette di lardo e presciutto , bagnata con malvasia, si farà lentamente cuocere ; e quando sarà per servirla, con l'istessa sua salsa s'imbandirà.

Alla Malvasia.

Dissossata la Testa, e ripiena con varie Cervellette , panna di latte, gialli d'uova, tartufi triti, e cannella in polvere; si farà cuocere in buon brodo, e quando sarà cotta, si caverà. Poi si coprirà di butirro, gialli d'uova stemperate, e parmegiano grattato; e facendola prender colore al forno, così calda si servirà.

Alla Pampateur.

E' ottima a cuocersi la Testa di Vitello nel brodo, dopo in latte, condita di Cannella in polvere ; e nel servirla s'imbandirà con salsa di butirro, e gialli d'uova.

Al latte e Butirro.

Dopo che la Testa sarà cotta in brodo ben nutrito, si taglierà a bocconcini, quali messi in una quantità d'uova ben sbattute, con parmegiano grattato, pepe, e presciutto trito, se ne formerà con butirro un' ottima frittata servita con crostini attorno.

In frittata.

La Testa di Vitello cotta intiera, o in fette in brodo ben condito, si può servire coverta di spinaci alla Crema.

Alli Spinaci.

Bollita intiera la Testa di Vitello, e poi settata, s'infarina, e si frigge in strutto; e con salsa di cedro si servirà.

Alla salsa di Cedro.

Delle Cervella del Vitello, o Manzo.

LE Cervella del Vitello, o Manzo, dopo pulite dalla pelle e fangue, si metteranno a cuocere in brodo, condito di pressemolo, e sale; e si serviranno con pressemolo intorno, e

Cervelle di V. lesse al Pressemolo.

Fritte alla
Salvia.

fugo di limone, o pure con sapor d'acetosa.

Bollite le Cervella in acqua, sale, limone, ed un mezzo bicchier d'aceto, si faranno freddare; e tagliate in bocconi, s'infarinano, s'indorano in uova, ed in parmegiano e pane grattato involte, si faranno nello strutto friggere; e calde con salvia frita intorno si servino.

Al butirro,
ed uova.

Cotte le Cervella in brodo ben condito di sale, e pressemolo, si possono servire alla salsa di butirro, ed uova; mettendo in Cassarola un grosso pezzo di butirro, de' gialli d'uova, e fugo di limone; e tutto addensato sopra un fornello, caldo com'è si verferà sopra le Cervella.

Alla Parmegiana.

Fatte cuocere le Cervella in acqua, sale, ed erbe, si faranno dopo freddare, e si taglieranno a bocconi, quali passati con butirro, presciutto trito, pressemolo trito, e spezie, si passeranno dopo in pane e parmegiano grattato. Così fatte si accomodano sopra d'una carta in forma di navicella, coverte di butirro, e un ottimo Colà di Vitello, si faranno prender corpo, e colore al forno, e calde si servino.

In frittata.

Le suddette Cervella dopo bollite, si potranno tritolare e mescolare con parmegiano grattato, fior di latte, sale, e pepe; e con uova sbattute se ne formerà una grossa frittata con butirro, servendola calda.

In Budin
alli Spinaci.

Ottime sono le Cervella in Budin, o supprese, con farle cuocere in brodo chiaro, poi pestarle con spinaci, prima lessi in brodo, aggiungendoci del butirro, uova, latte, e cannella in polvere. Si faranno prender corpo in una Cassarola sopra al fornello, dopo in altra unta di butirro e mollicata si metterà, ed al forno si farà finir di cuocere ed affodare. Questa composizione in bocconi ridotta, infarinati, dorati, e mollicati, si faranno friggere, e caldi servansi.

In Gnocchi.

Sono di piacere ancora le Cervella, quando si faran cuocere in brodo, e poi peste in mortajo con mollica di pane e parmegiano grattato, gialli d'uova, e spezie, se ne formerà un pastume, dal quale se ne faranno delli gnocchi in forma di quelli di pasta, e si faranno cuocere in ottimo brodo; e stufati poi incaciati con parmegiano e butirro, o pure fugo di Carpe, si serviranno.

In Frittelle
alla Malva-
sa.

Riescono di gusto le Cervella, quando si faranno bollire prima, e dopo peste con erbe odorifere, formaggio gratta

tato, uova, zucchero spezie; e con buona malvasia il tutto bagnato, se ne fanno delle frittelle involte in fior di farina, e si friggeranno in butirro.

Cotte prima le Cervella in brodo, e dopo peste con fior di latte, rossi d' uova crude, aromi, e parmegiano grattato; indi vi si metta della chiara d' uova, ben montata, con la quale si mischierà ogni cosa; ed avendo la padella sopra il fuoco con butirro, se ne formerà con la composizione suddetta una delicata frittata, da servirsi calda. In Frittata Montata.

Cotte che saranno le Cervella in brodo ben chiaro, si pestano ben bene, e dopo si uniscano con gialli d' uova, latte, e zuccaro, e se ne formi nella Cassarola una Crema, aggiungendoci un stecco di Cannella nel cuocerla; e quando sarà affodata, si verferà in un piatto, per servirsi fredda. Alla Crema.

Si può fare delle Cervella altra frittata alli spinaci e cipolle, facendole prima bianchire, poi tritolare, con spinaci ancor bianchiti, e cipollette passate in butirro, aggiungendoci del parmegiano grattato, dell' uova, un mezzo bicchiere di vino bianco, del sale, e pepe; dopo con ottimo butirro nella padella se ne formerà la frittata. In Frittata alli Spinaci.

Si possono ancor fare delli Budin con le Cervelle di Vitello facendole, cuocere in brodo, e dopo pestarle con midolla di Manzo, butirro, aromi, parmeggiano grattato, e gialli d' uova duri; ed essendo tutto ben pesto, se n' empino le budella d' agnello alla lunghezza d' un dito, dopo se la graticola si faranno arrostitire; e calde si fervino. In Budin grigliato.

Lesse le Cervella in brodo, e tritolate bene, vi si pone della panna di latte, aromi, cedro trito; e polvere di mostaccioli; dopo fattone bocconi, s' involtano in rete di porco, e dentro d' una Tortiera al forno si faran finire di cuocere, servendole calde. Alla Rete in suppressa.

Ancor farlene potranno delle Cervelle Tartarette, facendole cuocere prima in brodo, poi peste con pistacchi, zucchero, cannella, gialli d' uova, capo di latte, scorsette di Portogallo giulebbate, ed un po' d' acqua di odore. Questa composizione ben maneggiata, si mette dentro delle Cassette di pasta, e senza coprirle, si faranno cuocere al forno, servendole con zucchero. In Tartarette.

Dopo, che le Cervelle saranno cotte, si possono dorare, e friggere; e poi con salsa agro-dolce servirle calde, o fredde. Fritte alla salsa agro-dolce.

Bol.

Arrostita alla Rete. Bollite le Cervella in brodo, passate in butirro, involte nella mollica di pane grattato, e parmegiano, condite di sale, e pepe, si metteranno nella rete di Porco, o Vitello; e così si faranno arrostiti per servirle calde.

Mescolate con ricotta le Cervelle, se ne fanno frittelline, che sono gustose.

Della Lingua del Vitello.

Lingua di V. lessa alla salsa di Butirro. **L**A Lingua del Vitello è ottima a farsi bollita, condita da erbe e sale; e poi servita calda, o con verdura d'intorno, o pure con salsa di butirro, o d'altra maniera.

Alla salsa Tedesca. La Lingua bollita, e poi passata in butirro, presciutto, cipollette, un senso d'aglio, vin bianco, capparini, e spezie, si farà prender corpo, e si servirà calda.

Alla salsa di tartufi. Si può la Lingua farsi con altra carne di Vitello, e poi in Cassarola messa a cuocere, con fette di lardo, presciutto, ed erbette; e quando sarà cotta, si servirà con salsa di Tartufi cotti in butirro e vino bianco.

Al sapor di fonghi. Infilzata la Lingua tutta di lardelli, presciutto, ed erbe, si servirà con un sapor di fonghi passati in olio con aglio, ed erbe.

Fritta alla salvia. E' ottima a servirsi la Lingua fritta, la quale si farà prima bollire, dopo si fetterà, e infarinata le fette, dorate, e involte nel pan grattato, si faranno friggere; e con salvia fritta intorno si servirà.

Alla salsa agro-dolce. Cotta lessa la Lingua, e tagliata a bocconi, questi s'infarinano, s'indorano, e friggono; e formando dopo una salsa agro-dolce, con sugo di limone, aceto bianco, polvere di mostaccioli, pignoli, passerina, e spezie; dentro di questa si faranno prendere corpo, e si serviranno come piace.

Alla salsa all'olio. Cotta la Lingua in brodo chiaro, condito di sale, ed erbette, si servirà fredda, con salsa all'olio, fatta con pressemollo pesto, acciughe, capparini, majorana, e pepe; il tutto ben pesto, vi si mette dell'olio, e sugo di limone.

In Arrosto con salsa Reale. Riesce affai di gusto la Lingua, se s'infilzerà di lardelli conditi d'aromi, e poi involta in rete di Porco, o Vitello, si farà cuocere arrostita; e quando sarà cotta, si servirà con salsa Reale. Si

Si cuoce la Lingua in umido, ben condita d'erbe, e spezie; e quando sarà cotta, si fetterà, e si metterà in una Purè di piselli verdi, con fettoline di presciutto, servita calda. Alla Purè di Piselli.

Si può ancor vuotare la Lingua, ed empire con una farfa di parmegiano grattato, uova, erbette trite, butirro, e spezie; e dopo metterla a cuocere in brodo chiaro, e servirla con salsa di gialli d'uova, latte, e foglie di salvia. Farfa al latte.

La Lingua, quando sarà cotta lessa, si passerà con butirro, presciutto trito, erbette, e spezie (non già intiera, ma fettrata); dopo si accomoda sopra d'un foglio di carta, si coprirà di parmegiano, pane grattato, e butirro; di questa maniera si metterà al forno, e si servirà calda. Imboracata.

Cotta la Lingua lessa, o pure in stufa, si può servire con salsa di Targone nel Coll di Vitello. Alla salsa di Targone.

Si può fare una frigaisca della Lingua, facendola prima lessare; poi tagliata a dadi, si passeranno con butirro, erbette, e spezie; e nel servirla si legherà con brodo, gialli d'uova, butirro, ed agresta, o pur sugo di limone. In Fricasca.

Della Scannatura del Vitello.

Della Scannatura del Vitello, se ne fa ancor uso nelle men- se de' Grandi, e la prima sua cottura, che se le darà farà lessa, servita o con verdura, o pure con qualche salsa, come sarebbe di butirro, di cetriuoli, di acetosa, di presciutto, o cipolline; e sempre calda servirla. Scannatura lessa.

Si potrà cuocere in Ragù ben condita di butirro, e fette di presciutto, bagnata con vin generoso; e poi con sapor di fonghi, o tartufi. In Ragù alli Tartufi.

Cotta la Scannatura lessa, e condita di sale, ed erbe, si può tagliare in bocconi, quali infarinati, ed indorati si frigeranno nello strutto; e con salsa agro-dolce ben condita di spezie si serviranno, o pure con salvia fritta intorno, o preffemolo. Fritta alla salsa agro-dolce.

Si farà cuocere la Scannatura in stufa condita di droghe, e butirro, bagnandola con Malvasia; e cotta, s'imbandlerà con una salsa alla Reale, condita di cedro e spezie. Con salsa alla Reale.

Ta.

In fricasea.

Tagliata la Scannatura in bocconi, e fatta cuocere con butirro, erbette, e spezie in brodo chiaro, quando sarà ora di servire in tavola, si legherà con una salsa di gialli d' uova, e limone.

Alla Parmegiana.

Si serve ancora la Scannatura lessa, coverta di lattughe ripiene, e poi l' una e l' altre con salsa di butirro, parmegiano, e gialli d' uova.

Alla Purè di Lente.

Riesce di gusto la Scannatura cotta in stufa, e poi dentro la Purè di Lente, o piselli, dove siavi del cervellato, e fette di presciutto:

Del Fianchetto del Vitello.

Fianchetto di V. lessò al pressemolo.

IL Fianchetto del Vitello, se ben sia un tocco di carne quasi vuota, e non di troppo corpo, pure se ne possono fare, delle variate vivande, da usarsi nelle mense nobili. In primo si può servire lessò con erbe aromatiche, e poi imbandito con pressemolo attorno.

Farfìto d' erbe.

Si fa ancora lessò, farfìto d' erbe aromatiche dolci, come spinaci, lattuca, bietola, ec. legate con parmegiano, ed uova, e condite di spezie; con questo ripieno, si farà cuocere in brodo, e si servirà con sapor di Targone.

Farfìto alla parmegiana.

E' ottimo farfìto alla Parmegiana, con formare un pastume composto di parmegiano grattato e pane, uova ben sbattute, erbette trite, passerina, pistacchi, pignoli, midolla di Manzo presciutto trito, e spezie. Con questo pastume ben maneggiato se n' empirà il fianchetto, e si farà cuocere in brodo, ben condito. Si servirà caldo con salsa di butirro; o pure fetato rinfreddo con verdura d' intorno.

Farfìto e grigliato.

Il fianchetto, dopo farfìto, e cotto nella detta maniera si può tagliare in fette, le quali bagnate con gialli d' uova, e butirro, s' involteranno in pane e parmegiano grattato; e si faranno friggere nello strutto, o pure su la graticola arrostiti da servirle calde.

In stufa farfìto per Enzès.

Si può formare un' altro pastume, composto di carne magra di Vitello ben pesta con un senso d' aglio, de' capparini, erbette trite, tartufi, presciutto trito, ed aromi; se n' empirà il fianchetto, e si farà cuocere in stufa con fet-

fette di lardo e cipolle; e quando sarà cotto con sapor di fonghi si servirà caldo.

Del Petto del Vitello.

IL Petto del Vitello è una parte del Corpo ottima a mangiarsi; tanto più, che in varj modi si può preparare. La sua prima cottura sarà bollito in acqua, sale, ed erbette; e quando sarà cotto, con sugo di limone e pressemoto trito sopra si servirà.

Petto di V. bollito all'erbette.

Bianchito il Petto del Vitello prima in acqua, e poi fatto cuocere in brodo di Manzo ben condito, quando sarà cotto si può servire con salsa di butirro, o con sapor d'acetosa, o di Targone.

Al sapor d'acetosa, per Entrées.

Steccato il Petto di lardelli, e prescutto, bene aromatizzato, ed erbolati, si metterà a cuocere in stufa con le solite cole, bagnandolo col vino bianco; e nel servirlo si coprirà con sapor di prugnoli.

In Ragù al sapor di prugnoli.

Si potrà il Petto tra la Carne ed ossa farfire, con carne magra dell'istesso Vitello, mischiandovi alla farfa del prescutto trito, midolla di Manzo, erbette, tartufi, e spezie. Con questo pieno si metterà a cuocere adagiamente in stufa, bagnandolo con brodo, e servirlo quando sarà cotto con Coll di Gambari.

Farfite al Coll di Gambari.

Dissoltato il Petto con diligenza, e fatta una farfa di parmegiano e pane grattato, spinaci, pignoli, pistacchi, spezie, ed uova sbattute; se n'empirà il Petto, e si metterà a cuocere in brodo chiaro, con fette di lardo, erbe, e sale. Si servirà con Spinaci alla Crema.

Farfite all'erbe, e sapore di Spinaci alla Crema.

Bianchito il Petto del Vitello, e poi tagliato in bocconi si passerà con butirro, si farà cuocere con brodo, erbettrite, e solite spezie. Quando sarà ora di servire in tavola, vi si metterà una salsa di gialli d'uova, e sugo di limone.

In fricassea bianca.

Si cuoce in brodo il suddetto petto, condito di sale, un bocchetto d'erbe, e vin bianco. Nel servirlo si coprirà con salsa di pressemoto all'olio, o pure con salsa di pignoli o pistacchi all'olio. Questa farà una vivanda da servirsi fredda per Entremets.

Alla salsa all'olio.

Dissoltato il Petto di Vitello crudo con diligenza, si potrà

In Arrosto.

riempire con rognonata dell'istesso Vitello, e da fuori piccato di lardelli e presciutto; dopo involuppato in fette di lardo, e carta unta di strutto, si metterà allo spiedo, e si farà cuocere per servirlo con crezione intorno.

In bocconi
fritti.

Il grasso della punta di petto di Vitello cotto in brodo, poi tagliato in bocconi, questi infarinati, dorati, e mollicati, si friggeranno in strutto, e caldi servirli con frittelle di rosmarino, o prezzemolo.

All' Arlec-
china.

Si può mettere il petto in stufa all'olio, coperto tutto di radici di varj colori, formandone come una veste all' Arlecchina, e con carta unta d'olio si coprirà, e si farà lentamente cuocere in Cassarola. Si servirà con Costi di Vitello, e sugo di limone.

Della Coscia del Vitello.

Coscia di
V. in Cop-
piette.

LA Coscia del Vitello essendo un taglio di carne poco nervosa, se ne possono fare quelle vivande, che non si possono dell'altri tagli. Eccone la prima, che faranno le Coppiette; per farle, bisogna prendere un pezzo di coscia, levarne quei piccoli nervicciuoli, e pestarla, con erbette trite; aggiungendovi dopo pesta, del parmegiano grattato, pane bagnato in brodo, midolla di Manzo ancor pesta, gialli e qualche chiara d'uova, cedro condito, e spezie. Dimenando e maneggiando bene questa descritta pasta, se ne formeranno le Coppiette in forma ~~standa~~, o lunga, ed in buon brodo di carne, si faranno cuocere; servendole dopo con *Costi di Vitello*.

In braciole.

Si fanno della Coscia di Vitello delle braciole involtate, prendendo un tocco di carne e tagliarla a fette sottili, le quali con la costa del coltello si schiacciano, e si riempino di carne di Vitello battuta, mischiata con lardo, midolla di Manzo, erbette aromatiche, e spezie; dopo, si mettono a cuocere con burro e cipollette, bagnandole con buon brodo; quando saranno cotte si serviranno con l'istesso sugo ben sgrassato, e senso di targone dentro.

In Fricon-
do.

Se ne fanno de' Fricondi micciati di lardelli, e si faranno cuocere in acqua con presciutto, lardo, ed erbe; e quando saranno cotti con l'istessa glassa si serviranno, o con saper d'aceto sotto.

La

La carne magra della coscia tagliata a dadi si passerà in Cassarola con butirro, e poi si passerà con midolla di Manzo, mollica di pane bagnata in latte, gialli d'uova crudi, cannella in polvere, e fior di latte. Con questo pastame ben maneggiato se ne formano li Crocchetti come un dito, e si friggono; e con pressemolo fritto intorno servansi caldi.

In Crocchetti.

Tagliata a fette sottili e larghe la carne magra di Coscia di Vitello, si schiacciaranno bene, e con rognonata dell'istesso Vitello ben condita di sale e pepe si ricapino, e s'involtano ben strette; dopo s'inviluppano ad una ad una in fette di lardo, e si metteranno a cuocere allo spiedo; e quando saranno cotte si serviranno calde (fuor delle fette di lardo) con salsa di butirro.

In Bracirole ripiene per Entrées.

Un bel pezzo intiero di Coscia di Vitello netto da nervi ed ossa, si stecchi di lardelli e presciutto a filetti, ben aromatizzati prima, ed in stufa ben chiusa si farà cuocere; ma condito di aromi, erbe, fette di lardo, presciutto, e cipolle. Avendo bisogno d'umido, si può bagnare con vino bianco; e quando sarà cotto, si servirà con salsa di tartufi al vino.

In stufa al vino, e tartufi, per Entrées.

Ancor se ne fanno della Coscia del Vitello delle granatine picciati di lardelli, o pure farfite con l'istessa carne, ma sempre si faran cuocere in brodo ben condito delle solite erbe, ed aromi; e nel servirle con sapor di targone al Coll di Vitello.

In granatine al sapor di Targone per Entrées.

Pesta la Carne magra della Coscia di Vitello con midolla di Manzo, erbetto aromatiche trite, e pane bagnato in latte; s'impasterà con gialli d'uova crude, panna di latte, portogallo candito ben trito, parmegiano, ed aromi; se ne formerà un bel pane accomodato sopra d'una Tortiera, si farà cuocere con diligenza al forno, coverta tutto di rete di Vitello. Quando sarà cotto con Coll di presciutto si servirà.

In pane per Hors-d'oeuvres.

Tagliato un pezzo di Coscia del Vitello a fettoline sottili, e passate in Cassarola con butirro ed erbetto, condite di spezie, si mollicano, ed indi in ottimo strutto si friggano; e nel servirle s'imbandiranno con salsa di butirro, e sugo di limone.

In fettoline fritte alla salsa di Butirro.

Un bel grosso pezzo di Coscia del Vitello si vuoti cavandone per una buca con diligenza la carne, la quale si passerà con dell'erbe fine, e midolla di Manzo, e con ogni sorta di spezie si condisce. Si ricapirà con questo pastame, ed

Alla portata.

fuori si piccherà tutto d'erbe, e poi in Cassarola con fette di lardo, e presciutto pian piano si farà cuocere. Quando sarà all'ordine, si servirà con salsa di cipollette sotto.

Piccata per ripieno di Erbe.

Tritolata la Carne della Coscia del Vitello quando sarà cotta, e condita dell'istessa suddetta maniera, se ne potranno empirre delle frittatine, informa di cannoncini, o pure delle lattuche, e carcioffi, le quali fatte cuocere in buona glassa si serviranno con buon Coli di Vitello.

In fettoline alla salsa agro-dolce.

Fattone fettoline della coscia del Vitello, e poste in aceto di odore, con sale, e pepe per un'ora; poi asciugate, ed infarinate si friggeranno in butirro, e si serviranno con salsa di limone, e zucchero.

Alla Griglia.

Ridotta la Coscia del Vitello in fette sottili, e ben schiacciate, si ungono di butirro sciolto ad una ad una, e si buttano nella mollica di pane grattato condita di sale e pepe. Dopo sopra la griglia si faran cuocere, e si serviranno con salsa alla Graportina, di scalogne, aceto, e sugo di limone.

In Cannelloni.

Della Carne di Coscia del Vitello se ne forma una farfa condita di pressemolo, cipolline, midolla di Manzo, un senso d'aglio, e pepe; tutto ben pesto, e legato con gialli d'uova; dopo se ne formano tanti pezzi, quali rotolati in forma di cannelloni s' involtano nelle barde di lardo, e nella carta bianca, e si fan cuocere al forno pian piano. Così si servono caldi senza del lardo, sopra croste di pane.

Del Lacerto del Vitello.

Lacerto alla Malvasia per Entrees.

IL Lacerto parte della Coscia del Vitello, è un tocco di carne ancor magra, il quale riesce di gusto quando si cuoce in umido, steccato prima di lardelli, aromatizzati ed erbolati, bagnato nel cuocerlo di malvasia, e nel servirlo con l'istesso suo sugo.

Farfite alla salsa di Scalogne.

Si può fare una buca al Lacerto per lungo cavandone un pezzo di carne, e riempirlo poi con farfa dell'istessa carne, condita d'erbe, presciutto trito, pistacchi, pignoli, fette di tartufi, e spezie. Ripieno con questo, si farà cuocere in stufa, bagnato con buon sugo; e nel servirlo quando sarà cotto, si metterà sotto una salsa di Scalogne.

Tut-

Tutto lardato il Lacerto del Vitello di fini lardelli , si può cuocere allo spiedo , e poi servirlo con salsa d'Agresta.

Il Lacerto di Vitello cotto con acqua , vino bianco , foglie d'alloro , coriandri , ginepri , sale , e pepe schiacciato , si servirà freddo , coperto di butirro e lavori d'erbe , o pure con salsa all'olio di pistacchi.

Arrostito alla salsa di agresta.

Al vino per Entremets.

Della Lonza del Vitello.

LA Lonza è la parte migliore del Vitello, dalla quale si fa la vivanda più gradita dai Golosi. La cottura di questa farà arrosto, bene involuppata nel grasso, o nella carta unta di strutto o butirro, e quando sarà cotta si servirà con insalatina intorno.

Lonza di V. arrosto allo Spiedo.

Si fa ancora arrosto alla Genovese, mettendola in una Cassarola con dello strutto dentro o butirro, e con fuoco adagiato sotto e sopra si farà cuocere, e se mai si seccasse troppo, vi si può mettere dell'acqua; quando è per servirla, si passerà sopra al fornello, acciò si asciughi e servirà ancora per farle prendere colore. Questa si servirà calda con i crostini d'intorno, e sua glassa sopra.

Alla Genovese.

Fettata la Lonza del Vitello quando è cruda, e posse le fette dentro d'una Tortiera con butirro a cuocere lentamente sopra le braci; quando saranno quasi cotte, si bagneranno bene di butirro liquefatto, e si mollicheranno con pan grattato, mettendole da parte. Quando sarà ora per servirle, si metteranno per poco nella graticola acciò prendono un bel colore.

Carbonata.

E' anche piacevole la Lonza del Vitello a mangiarsi quando è cotta in stufa, condita di aromi, e poi servita senza punto d'umido con sugo d'aranci.

In Stufa all'aranci.

Quando è cotta la Lonza del Vitello allo spiedo, se le caverà il rognone e grasso, che uniti insieme si sminuzzeranno, e se ne può formare con uova sbattute una bellissima frittata, condita di sale, pepe, e parmegiano grattato.

In frittata.

Si farà cuocere allo spiedo con la leccarda sotto piena di butirro, il quale si butterà di continuo sopra, per farla con questo umettare, acciò resti bianca, e sugosa. Quando sarà cot-

Arrostita alla Corradina.

ta

ta si servirà coperta tutta di panna di latte, o pure con Crema di latte e gialli d'uova.

Delle Coste del Vitello.

Coste di Vitello al sapore di Scalogne per Entrées.

LE Coste del Vitello tagliate ad una ad una, si possono cuocere in umido con sapore di scalogne; e per farle bisogna schiacciarle, e involtarle con un poco di farfa dentro, fatta dell'istesso Vitello, e condita di spezie, presciutto, e capparini.

Alla Graticola.

Le Coste bene ingrassate di butirro, si faranno cuocere fu la graticola con fuoco lento; e nel servirle, si guarniranno con insalata di crescione.

Imboracciate.

Nettate da nervi le Coste del Vitello, ed ingrassate bene con butirro, si metteranno a cuocere in una Tortiera sopra al fuoco lento; quando faranno mezze cotte, si tireranno indietro per farle freddare. Freddate si bagnano nell'uova sbattute, e s'involano nel parmegiano e pane grattato, servendole fritte in strutto con pressemolo fritto intorno.

In Fricondò.

Se ne fanno de' Fricondò delle Costolette del Vitello, lardandole di piccoli lardi, cuocendole in brodo, e quando saran cotte, con sapore d'acetosa sotto si serviranno.

Alli tartufi.

Si possono marinare le Coste del Vitello, e dopo friggerle in buon strutto. Quando si vorranno servire si faranno prima bollire in un Cola, ove siavi dell'agro di limone e de' tartufi triti.

Farfite alla panna e butirro.

Cotte le Coste del Vitello con butirro, in una Tortiera, s'empiranno d'un salpicon d'animelle, tartufi, fonghi, e cose simili, e si copriranno con una farfa di Vitello condita di spezie, d'uova, e mollicate, si faranno prender colore al forno; quando saran cotte, si serviranno con salsa di butirro.

Del

• *Del Rognone della Lonza del Vitello.*

L Rognone intiero fuor del grasso si potrà cuocere in Ragù, ben condito d' erbe , e spezie , e poi si servirà con sapor d' acetosa sotto .

Rognone di Vitello in Ragù .

Cotto il Rognone in fettoline in Cassarola , con butirro , ed erbette , quando sarà per servirsi , si legherà con gialli d' uova crudi , e sugo d' agresta .

In Fricas-
sea .

Tutto infizato di lardelli il Rognone di Vitello , ed unto bene di butirro , si farà cuocere allo spiedo ; e nel servirlo si metterà insalatina intorno .

Arrosto .

Dell' istesso Rognone cotto arrosto , se ne può formare un' ottima frittata , tritolandolo con erbette fine , e mischiandolo con parmegiano grattato .

In frittata .

Delle Orecchie del Vitello.

L E Orecchie del Vitello pulite da peli , si possono cuocere lesse in acqua , sale ed erbe , e servire poi con salsa di menta , o pure di pomodoro .

Orecchie lesse alla salsa di Menta .

Bianchite le Orecchie del Vitello , in acqua , e ripiene dopo di farfa d' uova , ed erbette , si metteranno a cuocere in buon brodo chiaro , condito d' erbe ; e quando sono per servirle , si copriranno con salsa di butirro , gialli d' uova , e sugo di limone .

Farfite al butirro .

Cotte lesse le Orecchie del Vitello , e fatte poi freddare , s' infarinino , si tuffino nell' uova , e nel pane e parmegiano grattato s' involtino ; e così in strutto si friggono per servirle calde con preffemolo intorno ,

Fritte alla Parmegiana .

Bianchite le Orecchie del Vitello in acqua , e con ottima farfa di carne dell' istesso Vitello ripiene , condita , con midolla di manzo , erbette , capparini , presciutto trito , e spezie ; si faran poi cuocere in ottimo brodo oscuro , e servirle con sapor di fonghi .

In Ragù al sapor di fonghi .

Bollite prima in brodo le Orecchie di Vitello , e dopo infarinate , dorate , e fritte , si possono servire con salsa agrodolce .

All' Agrodolce per Entremets .

Delli

Delli Piedi del Vitello.

Piedi di V.
alla salsa d'
anasi.

I Piedi del Vitello, netti da loro peli, si cuociono bolliti in acqua, conditi di sale, presemolo, e lardo; e si servono con salsa d'anasi, la quale si farà con anasi un spicchio d'aglio, e spezie, sciolta in aceto rosato; si passerà per setaccio, e si farà bollire.

In Umido al Coll di Presciutto.

Si possono ancor cuocere i Piedi del Vitello in umido, con fette di lardo, presciutto, ed erbe, con sugo di carne bagnati. Quando saran per servirli, bisogna coprirli d'un buon Coll di presciutto, con capparini, e tartufi dentro.

Fritti alla salsa Reale.

Cotti lessi li Piedi del Vitello, si tagliano in pezzi e si lasciano freddare. Dopo s'infarinano, s'indorano, e si friggono in strutto; e con salsa Reale sopra si servono.

Arrostiti alla Parmegiana.

Cotti con buon brodo chiaro li Piedi del Vitello, si possono così intieri disossare, e farli freddare sopra un panno. Quando saranno freddati, si ungono bene con butirro, e gialli d'uova stemperati insieme; dopo s'involtono in mollica di pane e parmegiano grattato, e così sopra la graticola, si fan prender colore, e caldi si servono.

Rifreddi alla salsa all'olio.

Cotti lessi in acqua con sale, ed erbe, si servono freddi con salsa verde all'olio fatta di presemolo.

Alla salsa agro-dolce.

Si cuociono ancora li Piedi del Vitello in stufa con fette di lardo, foglie d'alloro, e spezie, e quando saranno cotti se ne levano le ossa, e vi si fa nel servirli una salsa agro-dolce, composta d'aceto, limone, spezie, zucchero, polvere di mostaccioli, pistacchi, pignoli, e capperini.

Li Piedi del Vitello si mettono anche a cuocere ne' brodi di sostanza, acciò li dia corpo, e gusto.

Delli Lattaroli del Vitello.

Lattaroli di Vit. bolliti al sugo di limone.

I Lattaroli del Vitello sono l'onore de' conviti, delizie de' golosi, e ristoro degli ammalati. Questi si possono servire cotti in brodo chiaro, condito d'erbe, e sale; e poi imbanditi con presemolo, e sugo di limone.

Fritti alla salsa Reale.

Bianchiti in acqua li Lattaroli, si fettano, s'infarinano,

e friggono; e con preffemolo intorno, o pure falla Reate, servonli caldi.

Netti dalla loro pelle i Lattaroli si possono minutamente lardare, e con carta unta di butirro bene involtati li fanno arrostitire allo spiedo; o pure involti in foglie di fico uate di strutto si faran cuocere tra le ceneri calde, serviti con crostini d'intorno.

Cotti in buon brodo chiaro li Lattaroli, si possono dopo infarinare, dorare in uova sbattute, e mollicarli con pane grattato. Quando sarà ora di tavola si friggeranno in strutto, e così caldi con salvia fritta intorno si servono.

Si possono cuocere in Ragù, con fetta di lardo, presciutto, ed erbe; e quando saranno cotti, si servono con buon Colli di Vitello, e senso di Targone dentro.

Bianchiti i Lattaroli del Vitello, e netti delle pellicole, s'involano in pane e parmegiano grattato condito di sale, e pepe; e poi involtati in rete di porco, o di vitello, si faran cuocere allo spiedo. Quando saranno cotti, si cavino dalla rete, e si servono.

Se ne possono ancor fare delli Cartocci con li Lattaroli del Vitello, facendoli bianchire prima, e poi tagliarli a pezzi, e passarli con butirro, erbette tritate, conditi di sale, e pepe; ed avendo fatte le cassette di carta, si mettano dentro, e si coprinno di pane, e parmegiano grattato, per farli prendere colore al forno; servendoli dopo con sugo di carne, e limone, o pure con Colli di pomodoro.

E' ottima una fricassea di Lattaroli del Vitello, passati con butirro, erbette, e conditi di aromi; e poi servirla legata con gialli d'uova, e sugo di limone.

Bolliti come sopra li Lattaroli del Vitello si tagliano a bocconi, e si passano in Cassarola con butirro, ed erbette fine; dopo con uova sbattute, con parmegiano grattato, e con fettoline di presciutto, se ne farà una frittata, da servirla calda.

Arrostiti.

Imborac-
ciati, e frit-
ti.In Ragù
al Targone
per Entrées.Arrostiti
alla parme-
giana.In Car-
roccio al
Colli di po-
midoro.In Fricaf-
sea per En-
trées.In frittata
per Hors-
d'auvres.

Del Fegato del Vitello.

Fegato di Vitello fritto per Hors-d'œuvres.

IL Fegato nel cuocerlo bisogna con diligenza tenerlo tenero, altrimenti indurito non vale. Per friggerlo bisogna pulirlo dalla pelle, e ridurlo in fette sottili, le quali si laveranno in acqua fresca più volte, dopo si asciugano con panno, s'infarinano; ed in buon strutto si friggono, servendole con salsa fritta intorno.

Fritto alla Genovese.

Fritto il Fegato del Vitello dell'istessa maniera di sopra, si può condire alla Genovese, facendoci una salsa agro-dolce, fatta con pezzi dello stesso fegato fritto pesti, capparini, pignoli, polvere di mostacciolo, spezie, zucchero, e con sugo di limone, ed aceto sciolta. Condito il fegato con questa salsa, è ottimo a mangiarsi caldo, o freddo per Entremets.

Alla Cipollina per Entrées.

Ridotto il Fegato del Vitello in pezzi, netti già dalla pelle, questi messi in Cassarola con butirro, e cipolline trite, targone, e presemolo trito; si faranno adagiatamente cuocere, bagnandoli con buon Coli, condito di spezie, e sugo di limone.

Arrostito al Finocchio.

Netto dalla pelle il Fegato del Vitello, e tagliato in grossi pezzi, si faranno in acqua fresca bianchire per poco, e dopo si asciugano con panno. Quando son così, bisogna passarli nel pane, e parmegiano grattato, conditi di polvere di semi finocchi, pepe, e sale; ed involti in rete di Vitello, si faranno allo spiedo arrostiti, servendoli quando son cotti con salsa di finocchio.

Alla glassa e sapor di Targone.

Il Fegato del Vitello, netto dalla sua pelle, ed infilzato tutto di lardelli, e chiodi di presciutto, passati prima nelli aromi in polvere, ed erbe trite, si farà cuocere nella glassa, ove siavi del lardo, presciutto, alloro, ed erbe fine. Quando sarà cotto si servirà con sapor di Targone per Entrées.

Arrostito micciato di Lardelli.

L'istesso Fegato del Vitello netto dalla pelle, e micciato tutto al disuori di lardelli, si farà cuocere allo spiedo, ungendolo spesso di butirro mentre cuoce; e nel servirlo, si metteranno intorno al piatto delli cetriuoli tagliati a filetti, conditi d'olio, ed aceto.

Bianchito in brodo il Fegato del Vitello, e pesto bene in mor-

mortajo, con midolla di Manzo, e pane bagnato in latte, si condirà di spezie, panna di latte, cedro, portogallo candito, passerina, pistacchi, ed un poco di zucchero. Essendo il tutto ben maneggiato, si legherà con gialli d'uova crudi, e qualche chiara ancora, e si metterà in una Cassarola unta di butirro e pane grattato, facendolo cuocere nel forno.

Tagliato a filetti il Fegato del Vitello, si farà cuocere in Cassarola con butirro, erbe fine, e brodo chiaro; quando sarà per servirlo, si metterà un legamento di gialli d'uova, parmegiano grattato, e sugo di limone.

Pulito il Fegato del Vitello, e fattoci una buca per lungo, la quale si riempirà con una farfa composta dell'istesso Fegato pesto, midolla di manzo, rognonata di Vitello, presciutto trito, parmegiano grattato, uova ben sbattute, e spezie. Con questo ripieno si metterà a cuocere in Cassarola involto nelle fette di lardo, con fuoco sotto e sopra; e quando sarà all'ordine, si servirà con sapor di Tartufi al butirro.

Se ne possono fare delle Salsiccie col Fegato del Vitello, tritolandolo ben fino, unitamente con lardo di Porco, ed un senso d'aglio; e poi condirlo con ogni sorta di spezie, ed empirne le budella d'Agnello alla lunghezza, che piacerà. Si possono servire arrostiti, ed ancora in umido con sapor di Malvasia.

Fattone dal Fegato del Vitello fettoline ben sottili, si metteranno in adobbo nel latte per qualche tempo; poi levate, ed involtate in polvere di pane di spagna, si faran frigere in strutto, e con salsa Reale si serviranno.

Dell'istesso Fegato del Vitello se ne possono fare delle Supprese, facendolo bianchire in brodo, e poi con midolla di Manzo pestarlo, e condirlo di spezie, mollica di pane bagnata in latte, ed uova. Dopo formarne le Supprese alla lunghezza d'un dito, panarle, e friggerle.

In Gattib.
per Entremets.

Alla Parmegiana.

Farfito
al sapor di
Tartufi.

In Salsiccie.

Al latte,
e salsa Reale.

In Supprese.

CAPITOLO II.

Del Bue , o. Manzo.

LA carne di Bue era presso gli antichi in gran stima , e l'usavano i Personaggi più nobili nelle magnifiche Mense ; ma gli Uomini d'oggi sono fatti così deliziosi , che sembra loro bassezza il veder su la Mensa vivande composte della carne di Bue , e soltanto se ne servono per il lessò , e per far brodo ; quandochè se ne possono fare delle variate e gustose Vivande , delle quali ne descriverò alcune .

Bue lessò .

Il Petto , e Culatta di Bue sono ottimi a cuocerli lessi , ben conditi d'erbe , cipolle , e sale ; servirti con verdura d'intorno , o pure con delle false spiritose , e piccanti .

Alla Reale per Entrecotes .

Si prenda una Culatta di Bue , e si stecchi con presciutto , e lardo , ben conditi di spezie diverse , e di erbe trite , facendo entrare i lardelli acciò diano gusto ; dopo si metta in Casafarola per farla marinare con cipolle , pressemolo , basilico , timo , agresta , pezzi di limone , ed un poco di brodo . Quando sarà così fatta , si metta dentro d'una Marmitta , ma involtata prima con lardo in una salvietta , e si faccia adagiatamente cuocere , (mettendo un tondino al fondo della marmitta acciò non bruci la salvietta) con acqua , un pezzo di presciutto , un pezzo di panzetta di porco , e per condirla vi si metta del vino bianco , agresta , zenzaro , cannella , pepe lungo , sette di limone , nocce moscata , cipolla , pressemolo , alloro , basilico , coriandri , anafè , e sale . Tutte queste cose essendo nella Marmitta , si coprirà , e si lascerà nutrire il pezzo di Culatta nelle braci dolcemente ; ed essendo cotta , si lascerà freddare nel suo grasso . Dopo si faceva un buon Coll di Vitello , nel quale si metterà il pezzo di Culatta , e se le farà prender corpo sopra le braci , acciò il Coll penetri ; e servirlo con sugo di limone .

Bollita dell'istessa maniera come sopra la Culatta di Bue ,
si

si potrà servire raffredda , o intiera , o pure in fette , con verdura intorno .

Un pezzo grosso di Coscia di Bue si cuoce in stufa , tutto lardato prima di grossi lardoni , ben aromatizzati , e condito con fette di lardo , presciutto , aromi , erbe , ed un bicchier di spirito di vino ; e quando sarà cotto , si servirà con sapor di Tartufi .

Un' altro pezzo di Carne magra di Bue tagliato a fette ben sottili , si schiacciaranno , e vi si metterà dentro un pieno fatto con carne di vitello , midolla , grasso di porco , presciutto , fonghi , tartufi , ed erbe ; tutto ben tritolato , si condirà di spezie , e di gialli d' uova crudi . Ripiene dunque le fette , si rotolaranno ben strette , e si metteranno a cuocere alle braci , con il solito grasso , erbe , e spezie ; e quando saran cotte , si sgrassaranno , e nel servirle con Colt di Vitello sopra , dividendole in due parti , ma la parte del pieno voltata in su .

Della Carne macra del Bue se ne fanno de' Piccatigli , delle Coppiette , delli Pastuni ripieni , ed altre cose conforme a quelle del Vitello .

Le Coste di Bue si mettono allo spiedo , facendole prima marinare , con aceto , sale , pepe , timo , origano , ed un filletto d' olio ; e così lentamente farle cuocere ; e quando saranno fatte , si metteranno in un buon sugo condito di tartufi , e fonghi .

Le dette Coste di Bue tagliate ad una ad una , si faran marinare come sopra , e poi unte bene di lardo , ed aglio , si metteranno a cuocere su la graticola , servendole quando son fatte con sugo di limone .

Tagliate come sopra le Coste di Bue , e schiacciate bene , si possono marinare , e riempire di lardo , e d' ogni sorta d' erbe aromatiche , con un senso d' aglio ; poi involtarle bene , acciò si possono cuocere allo spiedo , ingrassate al di fuori con butirro mentre cuociono . Quando saranno fatte si metteranno in Tavola con del Crescione intorno .

Il Filetto di Bue , tutto lardato , e marinato con aceto , limone , sale , pepe , timo , e cipollette , si metterà a cuocere allo spiedo , con carta unta di strutto ; e quando sarà fatto si servirà caldo .

L' istesso Filetto si potrà cuocere alla brace , ben condito
d' er-

Culatta di Bue , raffredda .

Entrées di Bue in Stufa .

Bue in fette Rodolate per Entrées .

Coste di Bue per Entrées al sugo .

Alla Griglia .

Rotolate allo Spiedo .

Filetto di Bue allo Spiedo .

Alla bra- d'erbe, e spezie, ed un bicchier di vino bianco. Quando sarà
sia. cotto, si servirà con salsa di Scalogne.

Adobbato. Si serve il Filetto di Bue adobbato in altro modo, cioè
con origano, spicchi d'aglio, peperoni di spagna, sale, fior di
finocchi e coriandri, il tutto ben pesto, e bagnato con aceto
di odore si lascerà così per lo spazio di ore, dopo si farà ar-
rostire involtato in fette di lardo, e carta unta di strutto; e
quando sarà cotto si servirà caldo.

Lacerto
alle droghe
in stufa.

Il Lacerto del Bue essendo ben pulito da ossa e nervi, si
steccherà tutto di cannella, garofani, lardelli, e presciutto; do-
po si metterà in stufa a cuocere, con fette di lardo, e presciutto,
condito di cipolle ed erbe: e bagnato, quando sarà asciugato,
con vin generoso. Essendo cotto si potrà servire con salsa di
Targone.

In freddo
al sapor di
Menta.

Il suddetto Lacerto cotto bollito con acqua, vino bianco,
alloro, limon verde, pepe schiacciato, coriandri, e fior di fi-
nocchio; si servirà in freddo con sapor di menta all'olio.

Della Zinna di Vacca.

Zinna di
Vacca Bol-
lita.

LA Zinna di Vacca per farne variate vivande si deve prima
cuocere in acqua, condita d'erbe, e sale, e poi farne quel
che piacerà. Così bollita, si potrà servire calda con verdura in-
torno, o pure con sapor di pressemolo, pomodoro, presciutto
o pur capparini, che sempre riuscirà di gusto.

Fritta alla
Parmegia-
na.

Dopo bollita la Zinna di Vacca, si farà freddare per ta-
gliarla a fette, le quali infarinate, e dorate, si passano nel
pane e parmegiano grattato, e poi in butirro, o strutto si frig-
gano, servendole col pressemolo, o salvia fritta intorno.

Fritta al-
la salsa Rea-
le.

Tagliata la Zinna di Vacca in bocconi dopo bollita, si
friggeranno in strutto, (senza punto di pane, o parmegiano) e
dopo in salsa Reale si fanno prender gusto, e si serviranno, cal-
di, o pure freddi.

In fricas-
sea.

Si può tagliare la Zinna di Vacca a filetti, delli quali pas-
sati in Cassarola con butirro, aromi, erbe trite, e brodo
chiaro, se ne formerà una fricassea legata con gialli d'uova, e
sugo di limone.

La Zinna di Vacca dopo bollita, si può tutta al di den-
tro

tro lardare, con lardelli aromatizzati, e poi fatta cuocere ed incorporare con buon sugo di carne, servire con lapot di presciutto, e tartufi; o pure fonghi, e sugo di limone.

Miccziata minutamente al difuori la Zinna di Vacca con fini lardelli, ed involtata in rete di Vitello, si farà cuocere alto spiedo; e quando sarà cotta si servirà con sugo d'agresta.

Dopo bollita la Zinna di Vacca in acqua, e nettata dalle pellicole, si farà bollire di nuovo in latte condita bene di stecchi di cannella; e quando avrà preso gusto, e corpo, allora si caverà fuori, si asciugherà con panno, e si servirà fredda con crema di pistacchi.

Bollita la Zinna in acqua, e malvasia, ben condita di spezie schiacciate; dopo che sarà cotta, si pulirà ben bene, e si servirà fredda con salsa di pignoli all'olio.

Quando sarà ben cotta la Zinna di Vacca in acqua, si taglierà a fette, e si faranno freddare; dopo si ungeranno con butirro, e gialli d'uova crudi, e si passeranno nel parmegiano, e pane grattato, condito di sale, e pepe. Così fatte, si faranno abbrustolire adagiatamente su la graticola; e si serviranno con frittelle di fior di sambuco.

Della Lingua di Bue.

LA Lingua di Bue si può preparare come quella del Vitello, ma se ne possono ancor fare delle vivande diverse. Si prenda dunque una Lingua di Bue si netti, e se ne tagli la gola, dopo s'infilzi tutta di lardelli aromatizzati, e si metta a cuocere dentro d'una Cassarola con fette di lardo e presciutto, erbe aromatiche, e foglie d'alloro; e siccome va cuocendo, così si vada mettendo del vin bianco, e brodo di carne. Quando sarà cotta si potrà servire con buon Coli di fonghi passati con un senfo d'aglio.

La Lingua di Bue si può cuocere in adobbo, facendola bollire con acqua, vino bianco, limon verde, foglie d'alloro, anisi, coriandri, pepe lungo, cannella ammaccata, e sale; cotta si può servire fredda unta di butirro, e guarnita d'erbe colorite.

Fatta una buca per lungo alla Lingua di Bue, si può riempire con una farfa di Vitello, xapparini, pignoli, fette di tartufi, prugnoletti, ed erbe trite; con questa ripiena si farà cuocere.

Al sapo-
di Tartufi.

Arrosto.

Zinna di
Vacca al
latte e cre-
ma di Pi-
stacchi.

Alla salsa
di Pignoli.

Arrosto al-
la Parme-
giana.

Lingua di
Bue alla
brace.

Adobbata
per Entre-
mets.

Farfa.

cere in stufa adagiamente con il solito grasso, ed erbe. Quando sarà per servirla, si coprirà d'una salsa di cipolline passate al butirro, e spezie.

Bullita al
sapor di Bu-
tirro.

E' ottima la Lingua di Bue servita lessa con erbe e fellari cotti in brodo, e poi coverti con sapor di butirro.

Arrosto.

Si può cuocere la Lingua di Bue arrosto, ma prima bisogna lardarla bene, e farle dare mezza cottura alle braci con fette di lardo; dopo infilarla allo spiedo, e farla servir di cuocere, ungendola spesso di butirro, e prima di servirla farle una crosta con pane, e parmegiano grattato.

Affumate.

Le Lingue di Bue si possono salare, e affumare, come quelle di Porco; e volendole servire, si metteranno prima nell'acqua fresca per qualche giorno, e poi si faran cuocere, o in vino bianco per farle servir fredde, o pure in brodo, con pezzaggio di cavoli intorno.

C A P I T O L O III.

Del Capretto Lattante.

Capretto
Arrosto in-
tiero.

IL Capretto lattante è al par del Vitello per gusto e nutrimento, e perciò se ne può far uso nelle tavole de' grandi. La stagione principia dall'Autunno, per tutto l'Inverno. Per cuocerlo, si può servire intero, facendolo arrosto, minutamente lardato, o pure involuppato in rete di Vitello; e quando sarà cotto si guarnirà con frittelle di rosmarino.

Fricassea al
bianco.

Si può fare delli quarti d'avanti del Capretto una fricassea, tagliati in pezzi, passati con butirro ed erbe trite, e poi nel servirli legati con gialli d'uova stemperati con brodo, e sugo di limone.

In fricassea
oscura.

Si fa ancora altra fricassea delli quarti d'avanti del Capretto, tagliandoli in pezzi, e fatti cuocere in buon sugo di carne, con erbe, e spezie; e nel servirla con un'ottimo legamento oscuro, fonghi, e tartufi triti.

I quarti di dietro del Capretto si fanno arrosto tutti pieni di

di lardelli aromatizzati, ed involuppati in fette di lardo e carta; servendoli con sapor di rosmarino.

Steccate di lardelli, e foglie di rosmarino le coscette di Capretto, si faran cuocere in stufa con butirro ed aromi; e si serviranno con sapor di pomodoro.

Arrostite le coscie di Capretto come si è detto si mettono nel piatto a stufare con un ragù sopra di fonghi, fette di tartufi, e grani d'agresta, passati con butirro, ed un senzo d'aglio, condito di pepe, e sale.

Il Capretto di latte si può pelare con acqua calda senza scorticarlo; e da una buca, che se li farà nel fianco si caveranno l'interiora, le quali ben polita, si taglieranno in pezzetti; e mescolati con presciutto trito, foglie di salvia, rosmarino, preffemolo, menta, e timo, si passeranno in Cassarola con butirro, un senzo d'aglio ed aromi. Quando questo ragù sarà ben stagionato, se n'empirà il detto Capretto per la buca, la quale si cucirà, e s'involterà in rete di Vitello, facendolo così intiero arrostito allo spiedo. Sarà ottimo a mangiarsi caldo, e freddo.

La Testa del Capretto netta da peli, si può dissolfare, e riempire con ottima farfa di Vitello, animelle, erbette trite, presciutto, tartufi in fette, prugnoli, gialli d'uova, e spezie. Ripiena si farà cuocere in stufa coperta di fette di lardo, e fette di carne, erbe solite, e spezie. Si servirà con salsa di cipolline.

Dissolfata e netta la Testa di Capretto, si può riempire con altra farfa, composta di parmegiano grattato, e pane, erbe aromatiche trite, passerina, pigholi, uova sbattute, e spezie; e così poi si metterà a cuocere in brodo chiaro. Si servirà con salsa di butirro, gialli d'uova, ed agresta.

La Testa di Capretto netta da peli, si taglierà in due parti, e si farà cuocere in acqua con sale, ed erbe. Quando sarà cotta si farà freddare, cavandone le ossa con diligenza; dopo s'infarinano ad una, ad una le parti, s'indorino in uova e si passino nel pane, e parmegiano grattato; ed in ottimo strutto si friggono, servendole con salvia, o rosmarino fritto intorno.

Si può la Testa di Capretto friggere con la semplice doratura d'uova, e poi fatta stagionare in salsa di cedro, e sugo

Arrosto al sapor di rosmarino.

Arrosto alla moda.

Arrosto ripieno all'erbe.

Entrées di Testa dissolfata.

Entrées alla salsa di butirro.

Fritta alla Parmegiana.

Fritta alla salsa di Cedro.

di limone, da servirsi, calda, o pur fredda.

Adobbata.
le

Si può servire la Testa di Capretto adobbata, la quale si disosserà, e si riempirà di presciutto, cotto tagliato a filetti, petti di pollanca cotti, e tagliati a filetti, capparini, pignoli, pistacchi, preffemolo, e spezie; legando il tutto con uova sbattute; dopo cucita bene la Testa, si metterà a bollire in acqua, con vino bianco, alloro, coriandri, pepe lungo, stecchi di cannella, e sale. Si servirà fredda con sapor di pistacchi, o con erba intorno.

Saporiglia dell'interiora del Capretto.

Dell' Interiora del Capretto se ne fanno delle Saporiglie, con tagliarle in pezzetti, e passarle con butirro, presciutto trito, sale, pepe lungo, erbette aromatiche trite, e quando faran cotte, si legheranno con ottimo Coli di presciutto.

Altra Saporiglia.

Si può far altra Saporiglia con l' Interiora del Capretto, dopo che son tagliate, e passate con butirro, ed erbe, si faran cuocere con brodo bianco, sale, e pepe; e dopo se le farà un legamento con gialli d'uova, e sugo d'agresta.

Animelle di Capretto come condirle.

Sono ancor di grado gusto le Animelle del Capretto latitante, e se ne fanno le vivande più delicate; ma perchè ancor queste sono simili alli Lattaroli del Vitello, perciò fo almeno a descriverne tutte le maniere di prepararle, e condirle, potendosi servire di quelle istesse. Queste son ottime dentro a qualunque pieno, ed in qualunque vivanda, che si può far di grasso.

Animelle di Capretto arrostiti all' Imperiale.

Se ne fanno ancora degli arrostiti all' Imperiale, con farle bianchire in acqua, poi passarle in Cassarola con butirro, erbette trite, presciutto trito, sale, pepe, ed un pò di fior di farina per legarle. Dopo così sugose si mettono nella rete dell' istesso Capretto involtate ad uso di segatelli, si faran finir di cuocere allo spiedo, servendole con crostini di pane fritto intorno.

Stecchetti di Animelle.

Sono ancora piacevoli le dette animelle, quando bianchite, e passate come sopra, s' infilzeranno nelli stecchetti, e si friggeranno in strutto, o si faranno arrostitire alla graticola.

Fegato di Capretto al latte.

Il Fegato del Capretto tagliato in pezzi, e bianchito in latte; poi involto in rete di Capretto o Vitello si fa finir di cuocere allo spiedo, servendolo con salsa Reale sotto.

Fegato di Capretto come condirlo.

Senza che io ne descriva tutte le maniere di condire detto Fegato del Capretto, si potrà servire chi ha piacere di mangiarlo, di quelle accennate del Fegato del Vitello.

Dell'

Dell' Agnello.

Sebbene l'Agnello sia di poco uso nelle Tavole de' Grandi, pure volendolo servire la sua stagion' è nella Primavera, e per cuocerlo sono ottimi li condimenti, che si danno al Capretto. La cosa che più viene stimata dell'Agnello, sono i Granelli, li quali in qualunque modo, che si facciano sempre son piacevoli. Questi son' ottimi a farli fritti, arrosto, in umido, in Pasticcio, in Torta, ed in tante altre maniere, come si fanno i lattaroli del Vitello.

C A P I T O L O IV.

Del Castrato.

IL Castrato è un Animale, del quale si posson fare Vivande di buon gusto, e nutrimento, in particolare nel mese di Marzo, Aprile, e Maggio, essendo allora la sua stagione. Le Vivande, che s'imbandiscono nelle Mense, saranno quell' istesse del Vitello, a differenza solo, che il Castrato ha bisogno di più cottura, e d'altro condimento, per essere più duro, e di gusto diverso. Ne accennerò alcune più particolari.

Si prenda tutta la groppa d'un Castrato tenero, e s'infitti tutta di chiodi di presciutto, conditi di pressemolo, cipollette trite, e pepe bianco, dopo s'involti bene con fette di lardo, e carta unta di strutto, e si farà cuocere allo spiedo. Quando sarà cotta, si leverà la carta, e si panerà per farle una bella crosta intorno; servendola con ragu di prugnoli sotto.

Si prenda una Colatta di Castrato, si riempia di stecchi di cannella, di chiodi di garofani, lardelli e presciutto aromatizzati, e si metta a cuocere alle braci con butirro, ed erbe, bagnandola con buon brodo. Quando sarà cotta si cavi dal-

Rd. di
Castrato per
Entrées.

Castrato
per Entrées
alla Moda.

la Cassarola , e si unga tutta di butirro , facendole una crosta di pane grattato per farle prender colore al forno , servendola con pressemolo fritto intorno , e sugo di limone sopra .

Per Entrecotes Carbonata .

La Coscia di Castrato tagliata a fette si passerà con butirro , cipollette , erbette , ed aromi , bagnandola con ottimo sugo di carne ; e cotta , si legherà con salsa di capparini , e sugo di limone nel servirla .

Alla Corradina .

La Coscia col Filetto di Castrato si bucherà tutta , e si riempirà di pressemolo , e majorana , mettendola per poco a marinare con sugo di limone , sale , pepe , ed olio ; dopo si metterà a cuocere allo spiedo bagnandola con olio , e sugo di limone ; e si servirà con una crosta sopra di pane , e pressemolo fritto intorno .

Petto di Castrato alla Pampasteur .

Il Petto del Castrato ripieno d' un pastume fatto con lardo , erbe aromatiche , capparini , e cipollette , tutto trito e legato con parmegiano , aromi , ed uova ; si farà cuocere in brodo , e si servirà caldo con crosta sopra , fatta con gialli d'uova , parmegiano , butirro , e cannella in polvere , facendolo prender colore al forno .

Alla pastetta .

Cotto il petto del Castrato in ottimo brodo , condito d'erbe , cipolle , e fette di lardo , si asciughi con un panno ; dopo si metta dentro della pastetta , fatta con fior di farina , lievito , vino bianco , acqua , e pepe bianco ; e si frigga in strutto , servendolo caldo , con frittelle intorno di fior di rosmarino .

Culatta di Castrato alla Sanic Mend .

Dopo che una Culatta di Castrato sarà cotta in buon brodo chiaro con fette di Vitello , fette di lardo , presciutto , erbe , ed aromi ; si caverà , si panerà , e si farà grigliare , servendola calda con salsa ramolata , fatta d' acciughe , pressemolo , pepe , butirro , ed olio , con un senso d' aglio .

Al vino per Entrecotes .

Si può cuocere ancora la Culatta di Castrato steccata tutta di presciutto , cannella , e garofani , bollita in acqua , vino bianco , alloro , limone , coriandri , pepe , e sale ; quando sarà cotta si servirà fredda con salsa di pressemolo , majorana , e acciughe ; tutto pesto , e sciolto con sugo di limone , aceto , ed olio .

Costolette imbrocciate per Entrées .

Le Costolette del Castrato tagliate ad una ad una , si riducano in forma di pera , dopo si passino con butirro , con spezie ed erbe tritolate , indi si panino , e si friggano in butirro , tenendole calde , per servirle con una salsa sotto di tartufi , le-
gate

gate con ottimo Coli di presciutto.

Dopo che il Petto del Castrato sarà ripieno di farfa di Vitello, uova, erbe, aromi, e parmegiano grattato; si farà cuocere in brodo con erbe, e cipolle; e si servirà con salsa di butirro, e sugo di limone.

Quando il Petto del Castrato sarà come sopra farfite e cotto, si farà freddare per tagliarlo a fette, le quali infarinate, e fritte, si serviranno con salsa sopra alla Reale.

Nette che faranno le Lingue di Castrato si faran cuocere in brodo chiaro con sale, ed erbette; dopo si metteranno a marinare dentro d'una Cassarola con sugo di limone, olio, erbette trite, un senso d'aglio, sale, e pepe. Quando saranno state così un pezzo, si cavino dal marinato, si asciugino con un panno, e s'involtino ad una ad una con barde di lardo, e carta bianca, facendole cuocere alla graticola, e servirle con salvia fritta.

Cotte che faranno le Lingue di Castrato, o Agnello, si taglino a filetti grossi, e si passino con butirro, erbe trite, e spezie. Si faccia una farfa d'uova dure ben paste, e condite di parmegiano, gialli d'uova crudi, e spezie, e con questa s'involtino i filetti suddetti ad uno ad uno in forma di cannelloni; i quali si passino nella mollica di pane grattato, e si friggano in strutto, servendoli caldi con presemolo fritto.

Dopo cotte le Lingue di Castrato in una buona bresa con fette di lardo, fette di carne di Manzo, cipolle, erbe, e spezie, si faran freddare, e poi s'infarinino, si dorino in uova sbattute, e si friggono in strutto; per servirle si metteranno in una salsa con butirro, agresta, e spezie.

Un Filetto di Castrato ben ingrassato con butirro, condito di sale, lardato bene, ed involto in carta, si farà cuocere arrosto a fuoco di riverbero; e quando si avrà da servire se le farà una salsa di butirro, gialli d'uova, e latte, la quale si farà addensare in una Cassarola sopr' al fuoco, e si servirà sopra il Filetto suddetto.

Petto di Castrato alla salsa di butirro.

Petto di Castrato per Entremets.

Lingue di Castrato a papiglotte per Hors-d'oeuvres.

Lingue di Castrato a cannelloni per Hors-d'oeuvres.

Alla cuciniera per Entrees.

Filetto di Castrato brosciato alla Bergamot.

CAPITOLO V.

Del Porco.

Descrizione del Porco.

Benchè il Porco sia Animale immondo, ha però la sua carne saporitissima, ed è più gustosa di qualsivoglia altra carne; anzi par che senza questa, tutte le altre abbiano dell'insipito; e perciò se ne fa uso molto, non solo nelle Cucine de' Grandi, ma ancora di mediocre condizione; e quando questa mancasse, mancherebbe l'esca più dilettevole de' nostri palati. E siccome innumerabili sono i diversi sapori della carne porcina, così infiniti sono le maniere di cuocerla, e condirla. Io però sapendo la cognizione grande, che se ne ha di questo Animale, procurerò di parlar solo delle vivande più gustose, che si posson fare. La stagione del Porco è nell'Inverno, e tanto più riesce di gusto, quanto fa più freddo.

Del Porchetto di latte.

Porco di Latte all'Apiciana.

Celio Apicio insegna, che cotto il Porco di latte lesso in brodo, si condisca di erbe, e sale, e nel servirlo vi si ponghi sopra un sapore, da quel Marco Apicio goloso, detto Apiciano, il quale si farà con pepe lungo, coriandro, menta, e ruta; pesti bene, si scioglieranno con mele, butirro, e vino bianco; e sarà ottima vivanda.

Porco di Latte Arrostito.

Il Porchetto di latte è ottimo a cuocersi arrostito, il quale nel girar che farà si ungerà con olio, acqua, e sale; e prima di servirlo se le farà una crosta con pane grattato, e polvere di semi di finocchi.

Porco di Latte ripieno.

Si può ancora il Porchetto metterli allo spiedo ripieno delle sue interiora, prima tagliate a pezzetti, e passati con butirro, presciutto trito, erbetto aromatiche trite, e spezie; e così farlo cuocere, ungendolo sempre con olio, acqua, e sale, e servirlo con una crosta fatta di butirro, pane, e parmegiano grattato.

Ripieno

Ripieno il Porchetto con Maccheroni, prima cotti in brodo, e ben conciati di formaggio, pepe, cervellate trite, presciutto, e midolla di Manzo trite; e con ottimo sugo bagnati; si farà cuocere allo spiedo, o pure al forno, e nel servirlo si coprirà con ottimo Coli di presciutto.

Ripieno di Maccheroni.

I Golosi possono mangiare il Porchetto di Latte ripieno di pezzi di Capitone, prima passati con olio, un senso d'aglio, erbe aromatiche trite, semi di finocchi, alloro, sale, e pepe; e ripieno che sarà metterlo allo spiedo, ungendolo secondo il solito con olio, acqua, e sale; e quando sarà cotto si servirà con una salsa all'olio di acciughe, e pistacchi.

Ripieno di Capitone.

Il Porchetto di Latte quando è ben netto da peli si può spaccare per la schiena, e cavarne non solo l'interiora, ma ancora le ossa, e rivolgerlo poi in maniera, che resti per di dentro, quello che già era di fuori, riempiendolo con un pastume fatto con carne di Vitello pesta, con midolla di Manzo, lardo, erbe, aromi, presciutto, e parmegiano grattato, aggiungendoci ancora delle fette di tartufi, e prugnoli, ed il tutto con uova legato. Cucito bene il Porchetto così trasformato si farà cuocere in una Cassarola, con fette di lardo, un senso d'aglio, aromi, e foglie d'alloro. Si servirà con Coli di Vitello al Targone ben trito.

Partito alla Corradina.

E' ottimo ancora il Porchetto a formarne una Fricassee, tagliandolo in pezzi, e passarlo con butirro, erbe, ed aromi, e con brodo chiaro bagnato, e cotto; e quando sarà per servirlo si legherà con gialli d'uova, e sugo di limone.

La Fricassee.

Cuocesi ancora il Porchetto al forno, ripieno dell'interiora tagliati a pezzetti, e passati in olio, con spinaci triti, acetosa, cipolline, olive, capparini, acciughe, pepe, e sale; si servirà con sapor d'olive all'olio, e fonghi ben triti.

Ripieno all'olio.

In stufa ancor è ottimo il Porchetto a cuocersi, ben condito di aromi, e foglie d'alloro; e quando sarà cotto si servirà con sapor di mela cotogna, ove siavi della cannella in polvere, e delli pistacchi triti.

Al sapor di cotogna.

Del Porco Grande.

Acciocchè riesca il Porco di gusto al palato, non bisogna che sia più di due anni, e dev' esser maschio, allevato nella Campagna ne' luoghi montuosi, e poi ingrassato in Casa.

Testa di Porco in adobbo per Entremets.

La Testa del Porco tutta intiera, steccata di cannella, e garofani, si farà cuocere in vino bianco, con salvia, pepe lungo, sale, rosmarino, timo, e limon verde; e cotta si servirà fredda, con verdura intorno, e qualche lavoro sopra.

In stufa per Entrees.

Dissoltata la Testa del Porco, e ripiena con ottima farfa di Vitello, ed un ragu d'animelle, fonghi, e tartufi, si farà cuocere in stufa, con buon sugo, e servasi con sapor di tartufi, e targone.

In Galantina per Entremets.

Se ne fa della Testa di Porco una bellissima Galantina, la quale per farla bisogna spaccarla per lungo, e pulirla bene, e metterla a cuocere con li piedi del Porco in acqua, con sale, foglie d'alloro, e limon verde; quando sarà cotta, ed il brodo ristretto, si caverà, e si taglierà a striscioni, li quali bagnati con l'istesso brodo, si condiranno con cannella in polvere, noce moscata, pepe lungo, e garofani. Si accomodano dopo per lungo sopra d'una salvietta, componendo un bel rialto, con frittatine di varj colori, ed i piedi (già cotti) tagliati a filetti, pignoli, e pistacchi; e così involto il tutto nella salvietta, si strigherà; e si legherà, acciò si formi un corpo solo di tante cose composte; si metterà dopo al freddo, e si farà bene indurire. Per servirla bisogna levarla dalla salvietta; ungerla tutta di butirro bianco, e guarnirla di radiche di varj colori, e sopra d'una salvietta imbandirla.

In Coppa alla parmegiana.

Bollita la Testa di Porco come si è detto calda com'è si taglierà a bocconi, li quali involti nelle spezie, e con parmegiano grattato, si metteranno in un grosso budello di Bue, mischiati con pistacchi, e pignoli, e si legherà ben stretto, per conservarlo, quando si vuole; Questo sarà un piatto da servirlo ad uso di mondiola, cioè a fette sopra verdure.

Per Entremets alla crema di pistacchi.

Dissoltata la Testa di Porco, e fatta bollire in acqua, vino bianco, alloro, coriandri, pepe lungo, sale, e limone, si farà

rà freddare, per tagliarla a fette, le quali si serviranno con crema di pistacchi sopra.

Il Grugno ed Orecchie possono servire lessi caldi, o sopra pottaggio di cavoli, o pure con salsa sopra.

Lessate le Orecchie e Grugno di Porco, si faranno freddate, per poi tagliarle a fettoline, e condirle con aceto, olio, pepe, e coriandro pesto, presemolo trito, e menta; e serviranno per insalata.

La Scannatura del Porco cuocesi lessa, ben condita di erbe, e serve si con salsa di senape sopra.

Cotta in buon brodo la Scannatura di Porco, condita di sale, e majorana, si può servire tutta coverta di sellari, e con salsa sopra fatta con butirro, gialli d' uova, e parmegiano.

E' ottima la Scannatura a cuocersi in istufa, servita con salsa d' aglio, presciutto, pepe lungo, e vino bianco, ben legata con fior di farina.

La Lingua si cuoce, e condisce come quella del Vitello, ma quando è salata si può mangiare lessa in acqua con erbe, e servita sopra pottaggi di cavoli; o pure cotta in vino bianco, e imbandita con verdura intorno.

Il Fegato del Porco ancor si cuoce, e condisce come quello del Vitello, ma è buono ancor a farne dell' altre Vivande.

Bisogna farlo cuocere in brodo chiaro, e poi cavarlo per farlo freddare; dopo con la grattugia si sminuzza, indi nel mortajo si pesta, e si mescola con parmegiano grattato, passerina, fior di latte, cedro candito trito, un poco di zucchero, e spezie. Ogni cosa bene incorporata se ne fanno montoncini, li quali s' involtano in rete dell' istesso Porco tinta in zafferano, si cuociono al forno, e si servono caldi.

Bisogna tagliare il fegato a pezzi, ed involtarli in pane grattato e parmegiano, ove siavi ancora un senso d' aglio, della polvere di semi di finocchi, pepe, e presemolo trito; involtati bene con questa composizione s' invilupperanno in rete dell' istesso Animale, s' infilzeranno allo spiedo coronati d' altro, e si faran cuocere, per servirli quando son cotti con sugo di limone.

Le Costolette di Porco sono piacevoli quando si cuociono su la graticola, polverizzate di sale, pepe, e semi di finocchio,

E

Grugno di Porco lessa.

Orecchie di Porco in insalata.

Scannatura di Porco lessa.

Alli Sellari.

In istufa alla salsa di vino.

Lingua di Porco come si cuoce.

Fegato di Porco come si cuoce.

In Tomacelle per Entremets.

Arrostito.

Costolette di Porco arrostate.

- e si servono sopra croste di pane.
- All' acetosa. Si fanno ancora in umido, ben nette dalle pellicole, e cotte con buon brodo chiaro, ed erbe; servite con sapor sotto d'acetosa, e sugo di carne.
- Per Entrées. Schiacciate bene le Costolette di Porco e ripiene con una farfa di Vitello ben battuta, condita d'erbe, tartufi, e spezie, s'involteranno in forma di bracirole, con l'istesso lor' osso da fuori, e si faran cuocere in Cassarola, bagnandole con sugo di carne; e quando faranno cotte servirle con Coli di presciutto, e targone trito.
- Panate alla Griglia. Tagliate le Costolette di Porco, e fatte adobbare, con sale, pepe, alloro, ed agro di limone, se le farà dare mezza cottura in una Tortiera con butirro, e calde come sono, si butano nel pane grattato, ove siavi del presemolo trito; che involtate in quello si finiranno di cuocere su la graticola adagiatamente, e servirle con sugo di limone.
- Per Entrées. Cotte le Costolette della stessa maniera detta, si potranno fervire, con un raguncino di fonghi, tartufi, ed erbe trite, ben condito di spezie ed un senzo d'aglio.
- In Arrosto. Al Filetto di Porco la miglior cottura, che se le può dare sarà arrostito allo spiedo; e per farlo bisogna che sia ben frollato, ed adobbato con sugo di limone, aglio, alloro, coriandri, finocchio, sale, e pepe bianco; dopo che sarà stato per qualche tempo così, si farà cuocere; servendolo caldo.
- Al sapor di Scalogne per Entrées. Netto dall'osso, e dalle pellicole, e micciato di lardelli, si farà in buon brodo cuocere; e servirlo con Coli sotto di Vitello, e sugo di scalogne, che sarà ottimo.
- Panzetta di Porco alla Sellari. La Panzetta della Porca, quando è lattante e fresca si farà cuocere in acqua, ed erbe, e si servirà coverta di sellari, finocchi e cardoni passati con butirro.
- Lessa all'erbette. Quando la Panzetta della Porca è secca, allora è ottima, e riesce di gran stima nelle mense, la quale per cuocerla bisognerà un giorno prima dissaltarla con acqua fresca, e poi farla bollire, condita d'erbe aromatiche; e servita quando sarà cotta con verdura intorno.
- Al latte per Entremets. Si cuoce ancora la Panzetta prima in acqua, dopo in latte con stecchi di cannella, e servirla con Crema sopra di piastacchi, per Entremets.
- Dissalata la Panzetta della Porca, si farà cuocere con vino

no bianco, alloro, coriandri, cannella, e ginepri; e cotta che farà si farà freddare, e si servirà sopra una falvietta lavorata di butirro e radiche di varj colori sopra.

Cotta la Panzetta di Porca come sopra in acqua con erbe, si servirà in fette sopra pottaggi d'erba, di qualunque specie che siano, piselli teneri, ceci secchi, cavoli, ec.

Dopo che la Panzetta è stata bollita in acqua, e quasi cotta, si caverà dalla marmitta e si taglierà a fette, le quali si passeranno in Cassarola con butirro, menta trita, foglie di salvia, aceto bianco, spezie, un poco di fior di farina, per legar la falza, e zucchero, facendole prender corpo, e finir di cuocere nella salsa.

Data mezza cottura in acqua alla Panzetta di Porca, e poi finita di cuocere in latte con stecchi di cannella, si farà freddare per tagliarla a fettoline, le quali unite con parmegiano grattato, fior di latte, ed uova sbattute, se ne farà una frittata.

Con la Carne della coscia del Porco se ne fanno tutte quelle Vivande, che si son descritte della Coscia del Vitello. Quando la coscia è salata e secca, allora si chiama Presciutto; il quale dissalfato con acqua fresca per due o tre giorni, si pulirà dal rancidume, si steccherà di cannella, e garofani, e si metterà a bollire in una marmitta con vino bianco, involto di fieno, foglie d'alloro, ginepri, e limon verde. Quando sarà cotto, si farà freddare nella stessa marmitta; dopo si pulirà, e si servirà sopra verdura con geli attorno.

Dopo che il Presciutto è stato cotto come si è detto, si pulirà dalla cotica, ed osso, si accomoderà in un piatto, e se le farà un ghiaccio con chiara d'uova e zucchero, facendolo rappigliare per poco al forno, e si servirà.

Quando il Presciutto sarà dissalfato, e netto dalla cotica, ed osso, se le darà una giusta cottura in acqua, con stecchi di cannella, e garofani; dopo si metterà in una Cassarola con zucchero chiarificato, e fugo di limone, facendolo candire a guisa di cedro; e quando sarà asciugato si servirà sopra carta bianca.

Cotto il Presciutto in vino come si è detto, si metterà in una Cassarola con salsa composta d'aceto, zucchero, foglie d'alloro, menta, salvia, fugo di limone con corteccia, e spezie in polvere; si farà bollire con questa salsa, e si servirà per Entremets.

Al vino per Entremets.

Alli pottaggi.

Per Entremets alla Corradina.

In Frittata alla Panna.

Coscia di Porco.

Presciutto al Vino.

Alla Neve.

Allo Giubbe.

Alla Corradina.

Alla Purè
par Entrées.

Il Presciutto bollito in acqua con una Cipolla seccata di cannella e garofani, ed un bocchetto d'erbe, si servirà con Purè di piselli, e cipolline passate in butirro.

All'Erbette
per Entrées.

Dissalsato il Presciutto, si taglierà a fette, le quali si faranno cuocere in brodo, con sellari, cipolle, preffemolo, e spezie. Cotto s'imbandirà con Coli di Pomodoro.

Sangue di
Porco in
Frittata.

E' ottimo il sangue di Porco a far vivande, il quale ancor caldo passato per setaccio si mescola con panna di latte, parmegiano grattato, ricotta, menta, uova sbattute, passerina, e spezie; e se ne farà con butirro una frittata da servirla calda.

In Migliac-
cio.

Mescolato il sangue di Porco con parmegiano grattato, cervella di Porco trite, midolla di Manzo trite, ricotta, uova, zucchero, cedro candito, e spezie; se ne farà un Migliaccio cotto nel forno, dentro cassetta di pasta sopra d'una tortiera.

In Sanguin-
accio.

Col sangue di Porco si fa il sanguinaccio, mescolandolo con panna di latte, cioccolata grattata, grasso e cervella di Porco trite, cortecce di Aranci trite, e spezie. Si metterà in un budello dell'istesso, lasciandolo per metà vuoto, acciò nel cuocerlo non crepi, e si metterà a cuocere in Cassarola con acqua fresca, condendolo di sale, e foglie d'alloro. Cotto che sarà si farà freddare nella stessa acqua. Quando si vorrà servire si riscalderà su la graticola con carta unta di strutto, o pure nella padella. Si fanno ancora delli Budin siccome si vedrà nel suo trattato.

Piedi di
Porco al
Butirro.

Si fanno varie vivande delli Piedi di Porco, i quali lessi in acqua con un pezzo di butirro, sale, ed alloro, cotti che saranno si serviranno con sapor di butirro, ed acetosa.

All'Impe-
riale.

Lessati i Piedi come sopra, e liberi dalle ossa, si friggono, e si servono con salsa all'Imperiale.

Alla Santè
Mend.

Puliti i Piedi si spaccano per metà, e si mettano in una marmitta, ordinati con fette di lardo, di presciutto, foglie d'alloro, anisi, coriandri, cannella, e garofani, bagnati con spirito di vino, e coperti di vino bianco. Si chiuda la marmitta, impastandola ancora acciò non svapori, e mettasì alle braci a bollire adagiatamente per lo spazio di circa dieci ore. Dopo si cavino e si facciano freddare, per poi mollicarli, e farli abbrustolire sopra la graticola con carta sotto, e servirli per Entremets.

In Surs per
Entremets.

I Piedi di Porco, uniti con l'Orecchie dell'istesso animale

le si faranno cuocere in acqua con foglie d'alloro, cortecchie di limon verde, ed aromi schiacciati. Dopo si faranno freddare, se ne cavino le ossa, e si taglino a filetti. Si facci una salsa con aceto, zucchero a discrezione, stecchi di cannella, garofani, cortecchie di limone, pepe lungo in polvere, e foglie d'alloro; si farà bollire, e quando avrà preso gusto si passerà per setaccio in altra Cassarola, dentro la quale si metteranno i piedi, ed orecchie e si faranno nuovamente bollire, fintanto che la salsa si sia incorporata, ed addensata. Bisogn' avere una scatola di legno lunga, dentro la quale si metterà la composizione descritta, tramezzata di lardelli a filetti, posti per lungo della scatola; si farà freddare, e si coprirà con carta, e coverchio di legno. Questa vivanda si può conservare per circa sei mesi, e quando s'avrà a servire si farà in fette.

I Piedi di Porco si servono in umido, passati con olio, erbette, ed aglio. Si fan bolliti in vino. Si mangiano lessi con salsa alla Spagnola, ed in varie altre maniere.

Si prenda il Polmone di Porco, si tagli a dadi, si lavi in più acque, e si metta in una Cassarola con grasso di porco a soffriggere, con aromi, un senso d'aglio, peperoli rossi in polvere, cipollette trite, e presemolo; si bagnerà con brodo di carne, e per maggiormente darle sapore, vi si metterà un mazzetto d'erbe, cioè rosmarino, salvia, ruta, alloro, majorana, e targone. Si farà cuocere, e quando s'avrà da servire se ne toglieranno l'erbe, e s'imbandirà sopra croste di pane.

Tagliato il Polmone di Porco come sopra, si farà soffriggere con butirro, erbette trite, aglio e spezie; si bagnerà con brodo chiaro, e si farà cuocere. Prima di servirlo si legherà con parmegiano, e gialli d'uova.

Dopo che il Polmone di Porco sarà soffritto e cotto della maniera anzidetta, si tritulerà con grasso di Vitello e miodolla di Manzo, e si legherà con parmegiano grattato, panna di latte, e gialli d'uova, mescolandolo ben bene. Così fatto, se ne faranno bocconcini, quali involti ad uno ad uno nella rete dell'istesso animale, si metteranno sopra una tortiera, e si faranno assodare al forno, servendoli caldi sopra fette di pane fritto.

In varie maniere.

Polmone di Porco in Saporiglia alla Napolitana.

In Saporiglia alla Parmegiana.

Alla Corradina.

CA.

CAPITOLO VI.

Di varj Cervellati.

Cervellato
per Portag-
gi.

SI prendano due libre di lardo di Porco fresco, si tagli a dadi, e si lavi più volte in acqua rosa, dopo si asciughi con panno, e si trituli ben fino; e quando sarà fatto si metterà in un vase di creta con odore d'acqua di cedro, acqua rosa, e si condirà con oncia una di cannella, altra di garofani, una noce moscata, mezz'oncia di pepe, una di sandalo rosso, ed un poco di ambra, tutto polverato. Mescolato ogni cosa, si lascerà fermentare per un giorno nel vase ben chiuso. S'abbiano le budella d'Agnello ben lavate con acqua di cedro, e s'empino con la composizione detta, facendole alla lunghezza che si vuole. Questo Cervellato si conserva per quando si vuole, e si cuoce con li Pottaggi d'Erbe, specialmente l'E stà quando lo Stomaco per il soverchio calore è rilasciato.

Altro alla
Milanese.

Per due libre di panzetta di Porco ben tritulata fuor della cotica vi si mettono oncie due e mezza tra cannella, noce moscata, e garofani, libra una di cacio Parmegiano grattato, oncie quattro acqua garofanata, con varie goccioline d'oglio di garofani, ed alcuni vi mettono ancora della passerina. Tutto mescolato se n'empiono le budella, prima tinte in acqua di zafferano, e si conservano ad uso.

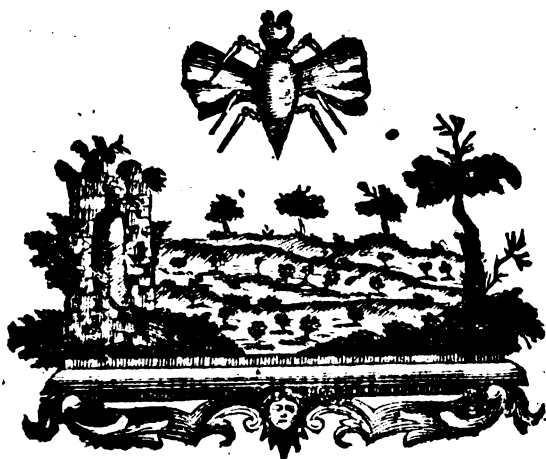
Altro alla
Napolitana.

Libre due di carne magra di Coscia di Porco, e libra una di lardo ben tritulato si condiscono con oncia mezza di pepe, sale oncia una e mezza, cannella garofani e noce moscata oncie due; si mescolerà ogni cosa, si bagnerà con oncie due d'acqua di fior d'aranci, e se n'empiranno le budella. Questo Cervellato si cuoce in umido, in arrosto, e nell'i Pottaggi, ed altre maniere.

Altro alla
Lomaarda
detto Coti-
ehino.

Si prendono due libre di Cotiche fresche di Porco, si tritulano come gl'altri Cervellati, e si condiscono con oncia una di sale.

fale , oncie due pepe cannella e garofani, ed oncia mezza di coriandro; si mefcola ogni cofa, fi bagna con acqua di cedro, e fe n'empino le budella al folito. Volendo fervire quefto Cervellato fi cuocerà come quefto dianzi .



TRAT.



TRATTATO II.

DEGLI ANIMALI QUADRUPEDI SALVATICI.

CAPITOLO I.

Del Cinghiale.

NEl rigore dell' Inverno si può mangiare il Cinghiale. La carne di questo animale è quasi simile a quella del Porco, ma ha bisogno diverso condimento perchè ha del Salvatico.

Cinghialotto Arrosto.

Il Cinghialotto netto e ripieno delle sue interiora, passate con butirro, e condite d' un senso d' aglio, timo targone, spezie, e coriandri, si farà cuocere arrosto, ingrassato con olio, e si servirà con salsa d' olive, acciughe, ed olio.

In Stufa alle Scalogne.

Si può cuocere un Cinghialotto in istufa con fette di lardo, presciutto, alloro, aglio, targone, e spezie; bagnato con vino di Borgogna, e si servirà con salsa di Scalogne passate con butirro.

In Vino per Entremets.

Si cuoce ancora un Cinghialotto in vino bianco con foglie d' alloro, coriandri, cortecchie di limon verde, pepe schiacciato, e sale. Si servirà freddo.

Testa di Cinghiale alla Scarlatta.

Netta la Testa del Cinghiale e disossata, si condirà d' ogni sorta di spezie in polvere, s' involupperà in fette di lardo, e poi in panno, e si metterà a cuocere in acqua, e vino bianco, con foglie d' alloro, salvia, ginepri, coriandri, pepe schiacciato, garofani interi, e stecchi di cannella. Cotta che farà, si

si leverà dal panno, si pulirà, e si servirà lavorata con erbe.

Dopo che la Testa del Cinghiale sarà cotta come si è detto, si può servire con salsa agro-dolce.

Quando la Testa del Cinghiale è dissolta si può cuocere in stufa con olio, aglio, alloro, rosmarino, e spezie; e nel servirla con salsa di scalogne, ed acciughe.

La Coscia del Cinghiale netta da nervi ed ossa, si steccherà di cannella, garofani, foglie di salvia e rosmarino, si polverizzerà di pepe e sale, e si farà cuocere in vino bianco involta prima in fette di lardo, e panno. Cotta si servirà con salsa di cedro, e fugo di limone.

Ridotta la Coscia del Cinghiale in fette, le quali schiacciate bene, vi si mette sopra una farfa composta di lardo, capparini, acciughe, e spezie; s'involteranno ben strette, e si faran cuocere in Cassarola con butirro; bagnandole con vino generoso. E servirle con salsa di targone.

La Coscia del Cinghiale steccata di lardelli e presciutto, si farà cuocere in stufa con spezie, salvia, e rosmarino; e servasi con salsa di presciutto, e salvia.

Cotta in vino la Coscia del Cinghiale condita di spezie, alloro, e coriandri, si servirà con salsa ramolata.

Il Filetto del Cinghiale marinato con limone, aceto, pepe, semi di finocchi, coriandri, rosmarino, aglio, ed alloro; si farà cuocere allo spiedo, ingrassato di butirro, e si servirà con sua salsa fatta con l'istesso marinato.

Si può cuocere il Filetto suddetto alle braci in una Cassarola con olio; e servirlo con salsa di capparini.

Le Coste del Cinghiale si possono cuocere e condire in tutte le suddette maniere, o pure su la graticola, servite con salsa d'aceto, zucchero, pepe, e coriandro.

In Agro-dolce.

In Istufa
all' Acciughe.

Alla salsa di Cedro.

In Bracirole per Entrées.

In Entrées alla Salvia.

Alla Ramolata.
Arrosto.

Alle Braci.

Coste di Cinghiale.

CAPITOLO II.

Del Cervo.

LA stagione per mangiare il Cervo principia dall'Autunno, e dura per tutto l'Inverno. Bisogna che sia giovine, e grasso, altrimenti non è buono.

Cervo arrosto.

I Filetti e le Coscie del Cervo steccate di rosmarino, e di lardelli aromatizzati, ingrassate di butirro, condite di sale, ed involte in fette di lardo, si faran cuocere allo spiedo, e si serviranno con salsa d'aceto, targone, e spezie, siccome al trattato delle fesse.

Arrosto al marinato.

Piccati i Filetti e Coscie del Cervo di fini lardelli, si faranno marinare con olio, sugo di limone, sale, pepe, coriandri, e rosmarino; e dopo un pezzo si metteranno a cuocere allo spiedo, ungendole sempre con butirro ed il suo marinato; e si serviranno caldi.

Coscie di Cervo per Entrées.

Le Coscie del Cervo nette dalle pellicole ed ossa, s'infilzeranno di lardelli, presciutto, garofani, cannella, e rosmarino, e si faran cuocere in stufa con butirro, olio, e vino. Si serviranno con l'istessa loro salsa.

All' Acciughe per Entrées.

Spaccate le Coscie del Cervo, e ripiene di capparini, acciughe, e lardelli, si faranno cuocere con butirro in stufa, condite di spezie. E servirle con Coll di Lente.

In Sive per Entremets.

Qualunque parte del Corpo del Cervo, cotta in acqua, e vino bianco, con foglie d'alloro, aromi in stecchi, e limon verde; si può servire in Sive, composta la salsa di aceto, zucchero, limon verde, alloro, aromi, e polvere di mostaccioli; si farà bollire, si passerà per setaccio, e si servirà sopra del Cervo lavorata di pistacchi a filetti.

All' Entrées per Entrées.

La Carne magra del Cervo tagliata a fette, e fatte soffrigere con butirro, aglio, timo, targone, e spezie; e bagnata con brodo, si servirà con salsa d'acetosa passata con butirro.

CA.

CAPITOLO III.

Delli Conigli.

LI Conigli sono molto meglio a mangiarli l'Inverno, che in altro tempo dell' Anno. Quando si hanno a servire bisogna ammazzarli due giorni prima, acciò si frollino, e vengano teneri.

Si cuocono in stufa con butirro, timo, alloro, vino generoso, e spezie, ferviti con salsa di tartufi al butirro.

Se ne fa un ottima fricassea delli Conigli, tagliati a pezzi, e passati con butirro, erbette, e spezie, bagnati di brodo, e fatti cuocere; e nel servirli con Colli di presciutto e targone dentro.

Si mettono li Conigli in una Cassarola alle braci con olio, aglio, rosmarino, e spezie, bagnandoli con vino; e cotti si serviranno con salsa d' acciughe.

Piccati li Conigli con lardelli, rosmarino, e presciutto, si condiscano di sale, e si mettono a cuocere allo spiedo involte nelle fette di lardo, e carta; e cotti si servino con salsa di salvia bollita in aceto, con zucchero, e spezie.

Alle Coscie delli Conigli se le darà mezza cottura allo spiedo, poi si faran finir di cuocere in Cassarola con butirro, tartufi, fonghi, capparini, acciughe, e timo; bagnandoli con vino generoso. Prima di servirli si legherà la salsa con fior di farina.

Si possono arrostiti li Conigli ripieni di fegatelli di Porco, prima passati con butirro, sale, pepe, semi di finocchi, alloro, aglio, e cipolline. Si faranno cuocere ingrassati di butirro, ed involti in rete di Porco; ferviti con salsa di presciutto per Entrées.

Cotti li Conigli in vino con foglie d'alloro, coriandri, ed aromi in stecchi, e cavatone le ossa, si serviranno con salsa di cedro sciolta con sugo di limone, o pure in Sivè.

Conigli
per Entrées
alli Tartufi.

In Fricassea.

All' olio
per Entrées.

Arrostiti
alla Salsa di
Salvia.

In Salmi.

Arrostiti
alla Corradina.

Al Vino
per Entrées.

CAPITOLO IV.

Della Lepre.

LA stagione per magnare la Lepre, è nel mese di Novembre, per tutto Gennaio. Riesce di gusto la Carne di questo Animale quando viene ammazzato dai Cani nelle foreste.

Lepre arrosto alla salsa di tartufi.

Netta la Lepre dalla pelle ed interiora, si laverà con vino, s'infilerà di lardelli aromatizzati, s'ingrasserà di butirro, e si farà cuocere allo spiedo; servendola con salsa di tartufi all'olio.

Arrostita alla Reale.

Piccata la Lepre di fini lardelli, e fatta stare in adobbo con butirro liquefatto, sugo di limone, e spezie, si farà cuocere in arrosto, servita con salsa d'Aranci.

Alla Moda per Entrées.

Le Coscie della Lepre cotte alle braci in Cassarola con butirro, aglio, spezie, e vino generoso, si serviranno con salsa di Bottariche all'olio.

Per Entrées de mets dolci.

Cotte le Coscie della Lepre in vino, con aromi, e cortecia di limon verde, si serviranno fredde con salsa composta di cedro candito, e pistacchi, tutto pesto e sciolto con sugo di limone, e zucchero chiarificato.

Per Entrées alle Scalogne.

Steccate le Coscie della Lepre con presciutto a filetti, si faranno cuocere in istufa con butirro, e spezie, e cotte con salsa di scalogne e presciutto si servono.

Alla Modaresca.

Cotte le Coscie della Lepre in Cassarola su le braci con butirro, spezie, e vino; si serviranno con salsa fatta del suo fegato prima fritto, dopo pesto con capparini, tartufi, e timo, e sciolta con il sugo dove son cotte le Coscie, con le quali si faranno incorporare.

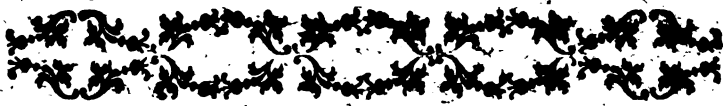
Alli Ginepri.

Dopo che le Coscie della Lepre saranno quasi cotte allo spiedo, si faranno finir di cuocere dentro la salsa di ginepri.

All'Oliva.

Cotte le Coscie della Lepre in istufa, si possono servire per Entrées con salsa d'olive passate con olio, origano, e spezie, bagnata con aceto di targone.

TRATT.



TRATTATO III.

DEGLI ANIMALI VOLATILI DOMESTICI.

CAPITOLO I.

De' Capponi.

FRA gli Animali Volatili domestici, vengono da tutti lodati i Capponi, in particolare quelli nutriti in Gabbia. Sono in tutto l'Anno buoni, ma migliori nell'Inverno.

Per lo più i Capponi si fanno cuocere lessi, ben conditi di sale ed erbe; e serviti caldi con pressemolo.

Puliti i Capponi, e messi a bollire in latte con stecchi di cannella, e cortecchia di limone; quando saran cotti si serviranno con spinaci alla Crema, cioè tritolati e passati con butirro e latte.

Il Cappone ben grosso si dissossa, e si riempirà con farfa di parmegiano, erbe, presciutto trito, uova, e spezie; facendolo bollire in brodo, e servirlo con salsa di butirro.

Dissossato il Cappone, e farfito con carne di Vitello condita d'erbe, presciutto, tartufi, fanghi, e spezie, si cuocerà in istufa con fette di lardo, presciutto, un senso d'aglio, ed erbe; e si servirà con salsa d'acetosa sotto.

Bollito il Cappone con acqua, scalogne, pepe e sale; si può servire con Ramolata sopra, fatta d'acciughe, pressemolo, cap-

Capponi
lessi al pres-
semolo.

Alli Spi-
naci.

Al sa-
por
di Butirro.

Al sa-
por
d' Acetosa.

Alla Ra-
molata per
Entremets.

I L C U O C O

capparini , e scalogne ; tutto ben pesto , e sciolto con sugo di limone , ed olio .

In Frecas-
tea Bianca .

Del Cappone se ne può fare un' ottima Fricassee , facendolo bianchire in brodo , e poi ridotto in pezzi , a quali si passeranno con butirro , erbette , un senzo d' aglio , e spezie ; facendola cuocere con brodo chiaro , e legarla con gialli d' uova , e sugo di limone .

In Istufa .

Si può cuocere intiero in istufa con fette di lardo , butirro , presciutto , un spicchio d' aglio , e spezie ; e servito caldo con fogni , cipollette , e Coli di presciutto .

In Fre-
cassia al Vi-
no .

Ridotto il Cappone in pezzi , si passerà con butirro , sca- logne , targone , e tartufi , bagnandolo con vino di Sciampagna , e cotto si servirà Coli di Vitello .

Alla Pan-
na .

Lesso il Cappone in brodo con Recchi di Cannella , e sa- le ; e cotto si leverà la carne netta da' nervi e pel- le , e si taglierà a filetti , per metterla nel butirro , e panna di latte . Si servirà sopra croste di pane con polvere di can- nella .

In arrosto
alle Scalo-
gne .

Quando il Cappone è ben frollo , s' involgerà in fette di lardo , o rete di Porco , e si farà cuocere allo spiedo ; serven- dolo con scalogne cotte in butirro .

In arrosto
Piccato .

Si fa ancor cuocere allo spiedo tutto piccato di lardelli , ed adobbato di butirro ; e poi servito con crostini d' intorno .

In arrosto
al Caprio-
ne .

Ben frollo il Cappone , e marinato con olio , sugo di Li- mone , e spezie ; si riempirà con pezzetti di Capitone adobbati prima con spezie , femi di finocchio , sugo di limone , e allo- ro . Si metterà allo spiedo , e si farà cuocere , per servirlo con salsa di capparini .

Farrito al-
la Moda .

Il Cappone si può ancor riempire tra carne e pelle con- farfa di Vitello , midolla di Manzo , panna di latte , e spe- zie ; s' involgerà in rete di Vitello , e si farà cuocere allo spiedo .

Petti di
Capponi in
Crocchetti .

Petti i Petti di Cappone crudi , con midolla di Manzo , lardo , e pane bagnato nel latte , condito il tutto con gialli d' uova crudi , e spezie ; se ne farà un pastume , dal quale se ne formeranno Crocchetti alla lunghezza d' un dito , facendo- li friggere , o pure passarli , e fatti cuocere su la graticola con carta .

Con la suddetta composizione se ne possono fare delle Cop- piet-

piette, o Gnocchi, cotti in brodo di Manzo, e pare, in latte, e poi serviti con buon Coll d'altri petti di Cappone.

In Coppie.

Cotto che sarà il Cappone, si ridurrà in quarti, si passerà con butirro, e poi si servirà con tralci di vite legati con gialli d'uova, e panna di latte, ma prima cotti in brodo.

Alli Tralci di Vite.

Delli Petti di Cappone se ne fanno Bracirole, farcite con grasso di Vitello, erbette, e tartufi. S'involteranno, e si faran cuocere in Cassarola con fette di presciutto, serviti con buon sugo, e targonone trito.

In Bracirole.

Dell'istessa maniera fatte le Bracirole, si possono involtare nelle fette di lardo, e farle cuocere allo spiedo, servendole con salsa di latte.

In arrosto alla salsa di Latte.

Piccati i Petti di Cappone di fini lardelli, si faran stare in acqua fresca per un pezzo; poi si metteranno a bollire con brodo d'altro Cappone, fette di lardo, presciutto, cipolle, e radici di presemolo. Si serviranno con acetosa sotto legati con Coll di Vitello.

In Fricondò.

Pesti i Petti di Cappone con lardo, midolla di Marzo, tartufi, grasso di Vitello, gialli d'uova duri, mollica di pane bagnata in latte, e parmegiano. Si legierà con uova sbattute, si formerà un pastume, e si ridurrà in bocconi lunghi un mezzo dito; quali si faran cuocere in brodo, e si serviranno incaciati di parmegiano, e buon sugo di carne.

In Gnocchi alla Parmegiana.

Le Coscie de' Capponi si possono dissolfare, e riempire di farfa di Vitello, farle cuocere in buon sugo, e servirle con salsa di tartufi condita d'erbette.

Coscie di Capponi Farcite.

Un Cappone si riempie d'Uccelletti, passati prima in butirro con foglie di salvia, grasso di Vitello, scitogne, e rimo, e involtato in rete di Vitello si farà cuocere allo spiedo; servito con salvia fritta.

Cappone arrosto alla Corradina.

Lesso un Cappone in acqua, aceto, foglie d'alloro, aromi, e corteccia di limon verde, si servirà sopra verdura con gelatina di piedi di Porco.

In Gelo.

Dissolfato intiero un Cappone, si riempirà di carne di Vitello, presciutto, frittatine di varj colori, pistacchi, e lardo; tutto tagliato a filetti, ed adobbato con sugo di limone, aceto di targonone, e spezie. S'involterà in fette di lardo ed in panno bianco, e si farà cuocere in brodo di piedi d'Agnello con

In Galantina per Entremets.

alloro, coriandri, ed aromi intieri. Cotto si servirà sgrassato, con geli, e verdura intorno.

Fegati di Capponi in Frittute.

Con li Fegati di Capponi si fanno varie frittute serviti con salvia fritta, o pure alla parmegiana, involtandoli nel pane, e parmegiano grattato, e si friggono nel butirro.

Alle Braci.

Si cuociono li Fegati di Capponi su le braci, buttandoli sopra, e subito rivoltarli; serviti con salsa di butirro.

In Arrosto.

Si servono arrostiti i Fegati di Capponi, passandoli prima nel butirro, pane e parmegiano grattato, ed involti nella rete di Porco; si mettono allo spiedo coronati di alloro.

In Salsiccie.

I Fegati di Capponi si passano con butirro, poi si tritula- no con grasso di Vitello, midolla di Manzo, cedro candito trito, pistacchi, pignoli, e spezie; si legherà il tutto con gialli d'uova, e panna di latte. Se n'empiranno le budella d'Ag- nello ad uso di Salsiccie, e si faranno cuocere alla graticola, serviti con crostini intorno.

In Sup- prese.

L'istessa composizione ridotta in bocconcini, e involti ad uno ad uno in rete di Porco, prima tinta in zafferano, si fa- ranno cuocere al forno, serviti caldi.

In Frit- telle al Por- togallo.

Dell'istesso pastume ben legato con uova se ne possono fare delle frittelle, infarinate prima, poi passate in uova, ed in parmegiano grattato; friggendole in strutto, e serviti caldi con salsa di portogallo candito.

In Intin- golo.

Delli Fegati di Capponi se ne fanno varj Intingoli, con fonghi, tartufi, ed erbe, passati con butirro, e serviti con Co- li di Vitello.

C A P I T O L O II.

Delle Galline, e Pollançe.

LA miglior Gallina à mangiare è la nera, con Cresta dop- pia e dritta, e che abbia il becco rosso. La sua stagione è l'Inverno, e parte della Primavera.

Lessa.

La vera cottura della Gallina à lessa in brodo con fette di

di presciutto, sale, ed erbe, come sellari, cipolle, e prelesso-fo; si servirà con verdura intorno.

Farfita la Gallina con uova, parmegiano grattato, erbet-
te, presciutto trito, passerina, e spezie; si cuocerà ancor lessa in brodo, con erbe, e servita con sapor di butirro, sugo di limone, e gialli d'uova.

Dissoltata la Gallina, e farfita dell' istessa maniera, si farà cuocere in brodo, con generoso vino bianco, stecchi di cannella, ed alloro; e poi si servirà fredda con verdura intorno.

Ripiena la Gallina tra carne e pelle con farfa di Vitello, midolla di Manzo, pistacchi, gialli d'uova, e spezie; quando sarà tutto ben pesto, ed accomodata la Gallina, si metterà a cuocere in brodo con fette di presciutto, e si servirà con finocchietti passati in butirro.

Si può cuocere la Gallina in Latte con stecchi di Cannella, e foglie di salvia, servita fredda coverta di Crema di gialli d'uova, e latte.

Lassa in acqua con sale, alloro, corteccia di limon verde e pepe, si servirà fredda con salsa di pistacchi, ed acciughe all' olio; o pure con salsa di menta, e sugo di limone.

Senza più dilungarmi, dico, che la Gallina si può cuocere e servire in tutte le maniere già dette del Capone.

Le Pollanche di Latte ben grasse sono ottime a mangiar-
si, e di gran stima nelle Mensa. Di queste si possono fare tutte quelle Vivande, che sono state descritte parlando del Capone; e della Gallina.

Lessa al
Butirro.

Farfita per
Extremus.

Farfita di
Finocchio.

In Latte
alla Crema.

Alla Salsa
all'olio.

Delle Pol-
lanche.

C A P I T O L O III.

Delli Pollastri, o Galletti.

LA vera stagione delli Pollastri è l'Estate, e sono questi di piacere perchè teneri, e delicati.

I Pollastri sono di piacere a mangiarli cotti in brodo con
agresta, sale, e sellari; e serviti con tranci di vite passati in-

Pollastri
lessi all' a-
gresta.

- butirro, e legati con gialli d'uova.
- Cotti in latte.** Si possono li Pollastri ancor bollire in Latte, serviti caldi con spinaci alla Crema.
- Adobbati alla Contadina.** Li Pollastri divisi per metà, o pure in quarti, si mettono in adobbo, con sale, pepe, aceto, sugo di limone, aglio schiacciato, e menta. Quando sono stati così per un pezzo s'ingrassano con butirro, e si faran cuocere su la graticola, servendoli con l'istesso loro adobbo, fatto prima riscaldare.
- Fritti alla Lorenese.** Divisi li Pollastri come sopra, si metteranno in una Tortiera con butirro, presemolo cipollette trite, sale, e pepe, facendoli stagionare sopr' al fuoco, rivoltandoli varie volte; e caldi come li trovano si passano nel pane grattato, per friggerli, e servirli caldi con sugo di limone.
- Fritti all'Agrestata.** Tagliati in quarti li Pollastri, ed adobbati come sopra s'infarinano, e si friggono; per servirli con salsa d'agresta.
- In Fricassea bianca.** Si fanno de' Pollastri delle Fricassee bianche, passate con butirro, un senzo d'aglio, ed erbe; e bagnati con brodo chiaro; cotti si legano con gialli d'uova, e sugo di limone.
- Fricassea al bruno.** E' ottima ancor la Fricassea al bruno, tagliando li Pollastri in quarti, passati con grasso di Porco, presciutto, funghi, tartufi, erbe, e spezie; e poi bagnati con sugo di Carne; servirli con Coll dell'istesso loro brodo.
- In istufa al Coll di pomodoro.** Si cuocono i Pollastri in istufa con fette di lardo, presciutto, foglie d'alloro, aglio, e spezie; bagnandoli con vino generoso, e servirli con Coll di pomodoro.
- Farfiti per Bourges.** Si dissolano li Pollastri crudi, e si riempino di farla di Vitello, ed un Ragù di animelle, tartufi, prugnoli, agresta e targone, e poi cotti in stufa, si servono con Coll di Vitello, e l'apor di targone.
- In Arrosto.** Sono ottimi i Pollastri arrostiti, bagnati di butirro, e serviti con crosta di pane, e parmegiano; o pure piccati di lardelli, e serviti con agresta sotto.
- Alla Cuciniera.** Quando i Pollastri son cotti arrosto, si tagliano a quarti, e si passino con lardo rifatto, un senzo d'aglio, e pepe; serviti con salsa di capparini, agresta, ed aceto di targone.
- Alla Portoghese.** Si cuocono alla Portoghese in Cassarola con olio, aglio, alloro, e spezie; si servono con cipolline, passate con presciutto, agresta, acciughe, e loro sugo.

Ta-

Tagliati in quarti i Pollastri, si passino in Cassarola con lardo, un senzo d'aglio, ed aromi; bagnandoli con vino di Sciampagna. Cotti si legheranno con salsa d'acciughe passati in butirro con capparini.

All' Acciugata.

Si spaccano i Pollastri per la schiena se ne coprono l'interiora, e si riempino di fette di presciutto, foglie di salvia, grasso di Vitello, e loro fegati; tutto condito di sale e pepe; involti in fette di lardo, si faran cuocere in Cassarola con fuoco sotto e sopra, e servirli con salsa di tartufi e butirro.

Alla Corradina.

Si farà dare ai Pollastri mezza cottura allo spiedo, poi si tagliano a quarti, e si assaporano dentro d'una salsa fatta con vino generoso, acciughe, loro fegati fritti e pesti, capparini, aglio, corteccia di limone, e spezie, facendoli finir di cuocere, e servirli caldi.

Alla Decaccina.

Tagliati in quarti i Pollastri si faran cuocere in acqua, vino bianco, foglie d'alloro, rosmarino, e pepe. Cotti se le farà una salsa con aceto, polvere di mostaccioli, portogallo candito pesto, pistacchi, e spezie. Incorporati in questa si serviranno freddi.

In Sivè per Entremets.

Si riempino i Pollastri di fette di lardo, condite di cipolle, fonghi, erbe, suo fegato, sale, pepe, ed un senzo d'aglio; tutto ben tritolato. Ripieni che faranno bisogna cucirli, acciò il pieno non si perda, e bisogna ancora piccare il petto di fini lardelli, e così metterli allo spiedo per farli cuocere, per poi servirli con salvia fritta intorno.

Alla Memoranza.

C A P I T O L O I V .

Delli Pulcini.

LA stagione de' Pulcini è nel mese di Giugno, ed Agosto, e se ne possono fare varie gustose Vivande. Questi netti che faranno, si faran cuocere in Cassarola con butirro alle braci, e servirli con sapor di tartufi all'erbe.

Pokini alle Braci.

Passati i Polcini con butirro, erbe, e spezie, e bagna-

In Fricca ti fea.

ti con brodo, se ne farà una fricaffea legata con gialli d'uova, ed agresta.

Alla Corradina.

Ripieni i Polcini di rognonata di Vitello, condita di sale, pepe, gialli d'uova crudi, ed agresta, si faranno stagionare con butirro in Cassarola; dopo involti in pane e parmegiano grattato si friggono, e si servono con salvia fritta.

Arrostite alle Scalognae.

Involti i Polcini in rete di Vitello, o pure nelle foglie di vite, ingrassati prima di butirro e conditi di sale, pepe, e scalognae trite, si faran cuocere allo spiedo; servirli dopo con altre scalognae cotte in butirro.

Fritti alla salsa di Cedro.

Passati i Polcini con butirro, cipolline trite, ed erbetto, s'infarinano, e li friggono; e con salsa di Cedro candito si servono.

Alla pastetta.

I Polcini tagliati a quarti, e bianchiti in brodo, si tuffano in pastetta condita di foglie di salvia, e li friggono in forma di frittelle.

Al Coss di pomodoro.

Ripieni i Polcini di fettoline di presciutto, ed un ragu d'animelle condito d'erbe, si metteranno a cuocere in sugo di Carne, e servirli con Coss di Pomodoro.

C A P I T O L O V.

Delli Tacchini, o Galli d'India.

TRa i Tacchini meglio sono le femine, perchè più tenere e bianche. La loro stagione principia da Ottobre per tutto l'Inverno. Da Napolitani son chiamati Galli d'India.

Tacchina lessa.

La Tacchina si cuoce lessa con un pezzo di pancia di Porca salata, e poi si serve con Salgrao cotto intorno.

In Gelo per Entremets.

Si fa lessare la Tacchina con piedi di Vitello in acqua, aceto, foglie d'alloro, ginepri, sale, e pepe; e poi servirli fredda con l'istesso suo gelo, prima chiarificato.

All'Arlecchina.

Dell'istessa maniera cotta la Tacchina, si può servire sopra verdura, coverta di butirro, e lavorata di frittatine di varj colori.

Farfata al Butirro.

Disossata la Tacchina, si riempie di farfa composta dell'istesso.

istesso suo fegato, parmegiano grattato, midolla di Manzo, preffemolo, ed acetola. Si cuocerà in brodo, e si servirà con salsa di butirro, e sugo di limone.

Quando sarà dissolata la Tacchina, si riempirà di farfa di Vitello, fette di presciutto, tartufi, e funghi, tutto condito d'erbeite, e spezie. Si farà cuocere in Cassarola con butirro, e cipolle, e si servirà con finocchi salvatici, bagnati con Coll di presciutto.

Si riempie la Tacchina di gnocchi cotti in brodo, e conditi di parmegiano, cervellato di porco, presciutto, sugo di carne, e spezie; dopo involta in fette di lardo si farà cuocere allo spiedo, e si serve calda.

La Tacchina si fa in fricassea bianca, ed oscura, siccome si è detto del Cappon, che sarà anche buona.

Infilzata la Tacchina di presciutto e lardo a filetti; e ripiena di pezzi di Capitone passati in olio, erbeite, sale, e pepe; e involta in rete di Vitello, e si farà cuocere allo spiedo.

Si riempie la Tacchina d'uccelletti, rognonata di Vitello, foglie di salvia, presciutto, e capparini. Dopo si picca di fini lardelli, e si fa arrostitire. Cotta si serve con Cedriuoli in aceto tagliati a filetti.

Si fa cuocere la Tacchina allo spiedo a mezza cottura, dopo si taglia a quarti, e si passano in Cassarola con butirro, acciughe, capparini, corteccia di limone, un senzo d'aglio, e spezie; bagnandoli con vino generoso, e sugo di Carne.

Bisogna dissolare la Tacchina, cavarne la pelle, e metterla stesa sopra una salvietta con fette di lardo sotto; dopo vi si mette della farfa di Vitello, e la sua Carne tagliata a filetti, tramezzata di lardo, presciutto, e frittatine di vari colori a filetti, prima adobbati con sugo di limone, aceto di targone, butirro, e spezie; vi si aggiungano ancora pistacchi, e pignoli. Accomodato, che farà il tutto si stringerà dentro la pelle e salvietta con una corda, e si metterà a bollire in acqua con piedi di Vitello, un pezzo di carne di Manzo, presciutto, limon verde, alloro, e pepe schiacciato. Cotta che farà se ne caverà la salvietta, si pulirà, e si servirà fredda con qualche lavoro a piacere.

Delli Petti di Tacchina se ne fanno Fricondo, piccati di

Farfa al-
li Finocchi.

Alla Con-
tadina.

In Frica-
sea.

In Arro-
sto alla Cor-
radina.

In arrosto
all' Apicia-
na.

Alla Bec-
caccina.

In Galan-
tina.

Petti di
Tacchina
in Fricandò.

fini lardelli, cotti in acqua conerbe, presciutto, cipollette
brochi di cannella e garofani, e serviti con saper di acciolla
sotto.

Al Latte.

Bianchiti i Petti di Tacchina, e poi tagliati a filetti, si
faranno finir di cuocere in latte, e si servono con panna, e
gialli d'uova.

Coscie di
Tacchina
Fritte.

Le Coscie di Tacchina si dissolano, e si riempino di far-
sa di Vitello, dopo si fanno cuocere con sugo di Carne, e si
servono con Colla e targonone trito.

Al Salpe-
con.

Si riempino ancora le Coscie suddette con Salpi con d'ani-
melle, e si servono con tartufi al butirro.

Delli Petti, e Coscie di Tacchina se ne fanno altre vi-
vande simili a quelle delli Capponi; siccome ancora del segato
che ricerca l'istesso condimento.

CAPITOLO VI.

Delli Piccioni.

Sono li Piccioni di gran preggio nelle Menfe, poichè riesco-
no grati al gusto, e salutiferi al Corpo. Sono buoni tut-
to l'Anno; ma migliori l'Inverno, ch'è la loro stagione.

Piccioni
in Brodo.

I Piccioni bolliti in brodo con butirro, fellari, basilico,
ed una cipolla staccata di cannella e garofani, si servono sopra
croste di pane bagnate in brodo.

In Fricaf-
sea alla pan-
na.

Tagliati a quarti i Piccioni, passati con butirro, spezie,
e basilico trito, si bagnano con brodo, e si leghino con panna
di latte nel servirli.

Al Coll
di Gambari
per Entrées.

Si riempino i Piccioni con fettoline di presciutto, targo-
ne, e grasso di Vitello; e si fan cuocere in istufa con butirro,
salsvia, e spezie; Cotti si servono con Colla di Gambari.

Ripieni al-
la Moda.

Dissolati i Piccioni, si riempino d'un ragu di animelle
d'Agnello legato con gialli d'uova, si fan cuocere in brodo
condito di butirro, cortecchia di limone, e cannella; e quan-
do sono all'ordine si servono con salsa di butirro, e panna di
latte.

Quan-

Quando son dissolati i Piccioni si potranno riempire con farfa di Vitello, condita d'acciughe, capparini, tartufi, e targonone; si faran cuocere con butirro in Cassarola alle braci, e si servono con salsa di tartufi all'acciughe.

Tagliati a quarti i Piccioni, e bianchiti in brodo, s'infarinano e si friggono; serviti con salsa di cedro.

Parimenti i Piccioni tagliati a quarti si passano con butirro, presemolo, basilico, e spezie; indi nel parmegiano, e pane grattato s'involtonano, e si fan friggere. Si servono con salsa di fegatelli di Polli.

Si fanno i Piccioni in Bisca, passandoli in Cassarola con lardo, aglio, erbette, spezie, presciutto trito, tartufi, e fonghi; e con brodo di carne si bagnano. Cotti si legano con Coll Gambari sopra croste di pane.

Spaccati per metà i Piccioni, si marinano con sugo di limone, sale, pepe, presemolo, cipolla trita, e spezie; dopo si farà una pastetta con fior di farina, uova, vino-bianco, e spezie, con la quale si vestono i Piccioni, si friggono, e si servono caldi.

Si riempino i Piccioni con grasso di Vitello, cervellato di Porco, menta, timo, e suo fegato; dopo s'involtonano in fette di lardo e si faran cuocere allo spiedo. Prima di servirli se le toglierà il lardo, se le farà una crosta con pane e parmegiano grattato, e s'inbandiscono con panna di latte sotto.

Dissolati i Piccioni, si riempino con farfa di parmegiano, gialli d'uova, panna di latte, butirro, pistacchi triti, passerina, e spezie. Si faran cuocere in Cassarola con butirro, e brodo chiaro. Cotti si fan freddare, si panano, e si friggono; serviti con Crema di pistacchi sotto.

Ripieni i Piccioni con fattoline di presciutto, tartufi, menta, capparini, e spezie; si faran cuocere in vino-bianco, e si servono con salsa di pignoli all'olio.

Si piccano i Piccioni di fini lardelli e presciutto, si riempino con farfa di lardo, suo fegato, e menta; e si fan cuocere allo spiedo; servendoli con salsa di mela granata.

Farfite alla Tedesca.

Alla Salsa di Cedro.

Alla Morefcha.

In Bisca.

Alla pastetta.

Arrostiti alla Corradina.

Farfite alla Crema di pistacchi.

Al Vino per Entremets.

All' Ocotrina.

CA.

CAPITOLU VII.

Del Pavone, e Pavoncella.

IL Pavone per esser buono a mangiare bisogna, che sia giovane e ben frollato. Più stimata è la Pavoncella, onde di questa parlerò come condirla, e cuocerla; potendoli servire dell'istesso condimento nella cottura del Pavone.

Pavoncella
Arrostita.

Al Vino
per Entrées.

Alli Ginepri per
Entrées.

Alle Scalogue per
Entrées.

Alla Corradina.

Farfite alle
Braci.

La Pavoncella minutamente piccata di lardelli si mette a cuocere allo spiedo, e si serve con salsa Reale.

Pulita la Pavoncella s'involupperà nelle fette di lardo, e s'involterà in panno, per farla cuocere dentro una marmitta con vino; condendola di aromi schiacciati, ginepri, foglie d'alloro, e limon verde. Cotta che sarà si servirà fredda con salsa di pistacchi all'olio.

Involuppata la Pavoncella nelle fette di lardo, e coperta di carta unta di butirro, si farà cuocere al forno sopra una Tortiera, servendola fuor del lardo con salsa di ginepri sotto.

Si cuoce la Pavoncella in istufa, staccata di aromi, presciutto, lardo, e majorana; e nel servirsi si coprirà con salsa di scalogno.

Si spacca la Pavoncella per la schiena, se ne cavino le interiora, e si riempie di braciollette di Pesce Spada, ripiene di grasso di Vitello, acciaghe, presciutto, capparini, fugo di limone, e spezie. Dopo s'ingrassa di butirro, s'involta in carta anche ingrassata; e si mette a cuocere allo spiedo; servendola quando sarà fatta con salsa di limone.

Si dissossa la Pavoncella, si riempie di farfa di Vitello, condita di spezie ed erbe, e si mette a cuocere in Cassarola sulle braci; si bagna con vino generoso, e si serve con salsa di tartufi.

CAPITOLO VIII.

Dell' Oca.

L' Oca è ancor piacevole a mangiarsi l'Autunno, e l'Inverno. Eccone varie maniere di concinarla, e condirla. Dopo che l'Oca sarà pulita si metterà a cuocere in una Marmitta con presciutto, ed erbe aromatiche; e cotta si servirà con Cipolline passate in butirro.

Oca alle
Cipolline.

Si riempie l'Oca con farfa di parmegiano, uova, acetosa, pressemolo, e spezie; e poi cotta in brodo di Manzo, si serve con spinaci alla panna.

Farfa al-
li Spinaci

Steccata l'Oca con cannella, garofani, e presciutto si farà cuocere in istufa con buon sugo di Carne, erbette, e butirro. Si servirà quando sarà cotta con Coli di lente.

In istufa
al Coli di
Lente.

Si dissola l'Oca, e si riempie di farfa di Vitello condita d'acciughe, presciutto, e capparini. Dopo si mette a cuocere con butirro in Cassarola alle braci, per servirla con salsa di presciutto.

Farfa al
Presciutto.

Si riempie l'Oca di grasso di Vitello, majorana, e cervellato di porco; si picca tutto il petto di lardelli, e si fa cuocere allo spiedo; servendola con salsa di marroni.

Arrostira
alli Marro-
ni.

L'Oca si fa cuocere in vino, con foglie d'alloro, ginepri, e spezie schiacciate; e quando sarà cotta e fredda si servirà con salsa di Bottariche.

In Vino
alle Botta-
riche.

Si cuoce l'Oca in Cassarola con butirro, vino, spicchi d'aglio, alloro, e spezie; e poi si serve con salsa alla Contadina.

Alla Con-
tadina.

Si riempie l'Oca di Riso cotto con sugo di Carne, e mescolato con presciutto, parmegiano, cervellato di Porco, e middola di Manzo; si farà cuocere in istufa, e si servirà con l'istesso suo sugo.

Alla Ru-
stica.



TRATTATO IV.

DEGLI VOLATILI SALVATICI.

CAPITOLO I.

Del Fagiano.

LA stagione propria del Fagiano è nell'Autunno per tutta Primavera, ma specialmente è di miglior sapore nell'Inverno quando da Cacciatori viene perseguitato, ed ammazzato.

Fagiano
lesso.

Il Fagiano si cuoce lesso in quelle maniere del Cappone, servendolo caldo, o freddo con sapore, o senza.

Alle
scalogne.

Si mette in istufa il Fagiano con fette di lardo, butirro, alloro, e timo, e si fa cuocere lentamente, bagnandolo con vino generoso, e si servirà con scalogne passate in butirro.

Alla salsa
di limone
per Entremets.

Inviluppato il Fagiano con fette di lardo, ed involto in panno bianco, si metterà a cuocere in una Marmitta con acqua, vino bianco, alloro, ginepri, sale, e pepe schiacciato. Cotto poi si sgrasserà, e si servirà con salsa di limone sotto.

In arrosto
al grasso di
Vitello.

La miglior maniera di mangiare il Fagiano è farlo arrosto, ripieno con rognonata di Vitello, ed involuppato nelle fette di lardo, servendolo caldo con crostini d'intorno.

Arrostito
alla Corradina.

Ripieno il Fagiano di Carne di Capitone tagliata a filetti, e passata in olio con fette di tartufi, timo, ed un senzo d'aglio, si piccherà al di fuori con fini lardelli, e si farà cuocere allo spiedo. Cotto si servirà con salsa di tartufi all'olio,

Si

Si riempie ancora il Fagiano di cervellato di Porco, condito di presciutto, grasso di Vitello, e parmegiano grattato, si fa cuocere allo spiedo, ungendolo spesso con butirro. Prima di servirlo, si coprirà di parmegiano grattato, facendole fare una bella crosta.

Arrosto alla Parmegiana.

Dissoltato il Fagiano, e ripieno con farfa di Vitello, parmegiano, panna di latte, gialli d'uova, e tartufi triti, si farà cuocere in Cassarola con butirro, timo, e spezie. Cotto si caverà e si farà freddare, per poi passarlo nell'uova sbattute, pane e parmegiano grattato, e friggerlo in strutto, servendolo con salvia fritta intorno.

Farrito alla Corradina.

E' ottimo il Fagiano a cuocerlo bollito nel latte con stecchi di Cannella, e salvia; e poi servirlo coperto di Crema di pistacchi per Entremets.

Ala Crema di pistacchi.

Tagliato in pezzi il Fagiano, si passerà con butirro, erbette trite, ed un senzo d'aglio, si bagnerà con brodo chiaro, e si farà cuocere. Prima di servirlo si legherà con gialli d'uova, panna di latte, e sugo di limone.

In fricassea bianca.

Ridotto in quarti il Fagiano, si passerà con butirro, cipollette, erbette trite, e spezie; dopo dorato, e mollicato si friggerà.

In frittata.

Con li Petti di Fagiano si fanno tutte quelle Vivande, che si son dette del Cappone.

Petti di Fagiano.

C A P I T O L O II.

Della Pernice.

LA Pernice nobile per la sua vaghezza, e perspicacità de' suoi occhi, è per lo più abitatrice degli alti Monti, ed è amante della fredda stagione; è rara nelle Mense frugali, ed è propria delle nobili, e sontuose.

La Pernice bisogna, che sia giovane e grassa, e mangiarla l'Inverno. Si metterà a cuocere in brodo di Manzo con radiche di pressemolo, cipolle steccate di cannella e garofani, e fette di presciutto. Si servirà con salsa alla Spagnola, fatta con

Pernice alla Spagnola.

vino bianco, fugo d'aranci, polvere di peparoli, aglio, ed. olio; legata con fior di farina.

Al Coll
di ceci.

La Pernice bollita come si è detto, si può servire con Coll di Ceci; ove siavi del presciutto trito, e scalogne passate prima in butirro.

Per En-
trées alle
cipolline.

Si cuoce la Pernice in istufa con fette di lardo, butirro, fette di presciutto, timo, ed aglio; si bagna con vino, e si serve con salsa di cipolline, e presciutto.

Al gelo.

Cotta la Pernice in acqua, malvasia, alloro, e spezie schiacciate; si servirà con Gelatina di piedi di Vitello.

Alla Ra-
molata.

La Pernice cotta in acqua con olio, aglio, alloro, pepe schiacciato, e sale, s'imbandirà fredda con salsa Ramolata sopra per Entremets.

Alli cap-
parini per
Entrées.

Ripiena la Pernice con farfa di Vitello, condita di timo, ed aglio, si cuocerà in una Cassatola con presciutto, foglie di salvia, ed oglio; e si serve con salsa di Capparini.

In arrosto.

Per arrostitire la Pernice, bisogna, che sia ben frollata, con il petto piccato tutto di lardelli, e nel cuocerla bagnarla sempre con butirro.

Della Pernice è ottimo il Petto, del quale se ne fanno varie Vivande simili a quelle del Cappone.

C A P I T O L O III.

Delle Starne.

LA stagione delle Starne principia da Dicembre per tutto Marzo; ed è cibbo delicato, e nobile.

Starne in
arrosto.

Le Starne si mettono allo spiedo involtate nelle barte di lardo, o pure piccate di lardelli; e quando cuocono ingrasfarle di butirro.

Al Coll
di Capponi.

Dissolate le Starne, e ripiene di farfa composta di petti di Capponi, midolla di Manzo, erbette, e spezie, si faran cuocere in buon brodo chiaro; e quando si hanno da servire si copriranno con Coll di petti di Capponi.

Le

Le Starne dissossate si possono riempire di fettoline di presciutto, grasso di Vitello, e foglie di menta; tutto condito di spezie, e sugo di limone. Si fan cuocere con burro in una Cassarola alle braci; e si serviranno con Coli di Presciutto. Farlite al presciutto.

Fagliate le Starne in quarti, si passano in Cassarola con burro, aglio, e timo, e si fan cuocere con brod' oscuro; e per servirle, si legheranno con salsa di tartufi pesti, e sciolti con Coli di presciutto. In fricassea alla moda.

Adobbate le Starne con sugo di limone, aceto, aglio schiacciato, timo, alloro, e spezie; si faranno con questo adobbo cuocere, e si serviranno con salsa d' acciughe. Alla salsa d' acciughe.

CAPITOLO IV.

Delle Beccacce.

LE Beccacce sono di grato gusto, particolarmente quelle, che si ammazzano nelle Montagne, nella stagione più fredda. Il migliore di queste sono le Cosce, e l'Interiora.

Fagliate le Beccacce in quarti, e passate con burro, un spicchio d'aglio, alloro, e spezie; si bagneranno con vino di Borgogna, e sugo di Carne per farle cuocere. Cotte si serviranno con l'istessa loro salsa. Beccacce al vino.

Diasi alle Beccacce mezza cottura allo spiedo, poi si tagliano in quarti, e passate in Cassarola con olio, aglio, acciughe, tartufi, e fonghi triti, foglie di salvia, alloro, e spezie, si faranno assaporare, e nel servirle si legheranno con Coli di presciutto. In salmi.

Cotte intiere le Beccacce in istufa con olio, alloro, aglio, finocchi salvatici, e spezie; si copriranno nel servirle con Coli di lente, acciughe trite, e sugo di limone. All'oritana.

Marinate le Beccacce con sugo di limone, sale, pepe, timo, aglio trito, e presemolo; s'ingrassano di burro, s'involgevano nel pane grattato, e rete di Porco, e così si faranno cuocere arrosto, servendole calde. In arrosto alla moda.

Si

All'acciugata.

Si cuocono le Beccaccie su tre braci in una Cassarola con butirro, aglio, ed alloro; e cotte si servino con salsa d'acciughe passate in olio, con aglio, e sugo di limone.

In forni.

Dissoffate le Beccaccie, e ripiene dalle loro interiora, fonghi triti, tartufi in fette, grasso di Vitello, acciughe, e capparini, si faranno cuocere in una Cassarola con butirro, alloro, ed aglio; bagnandole con vino generoso; e si serviranno con salsa di Tartufi.

Interiora di Beccaccie.

L'Interiora delle Beccaccie piccate con acciughe, capparini, presciutto, e tartufi, si passano con butirro, un senso d'aglio, e timo, e si servino sopra croste di pane con sugo di limone.

C A P I T O L O V.

Del Mallardo, ed Anetra.

IL Mallardo, ed Anetra sono dell'istesso gusto, e si condisciono della medesima maniera. La loro stagione è da Dicembre per tutto Gennaio.

Mallardo all'Erbolata.

Si cuoce il Mallardo lessò con erbe odorifere, un pezzo di presciutto, butirro, e cipolla; e si serve con erbe passate in butirro.

In pottaggio.

Il Mallardo si cuoce in pottaggio con brodo di Manzo e lente, fette di presciutto, cervellato di Porco, finocchi salvatici, e spicchi d'aglio; e cotto si serve sopra croste di pane.

Farfite di butirro.

Dissoffato il Mallardo, e ripieno d'un pastume composto di parmegiano grattato, grasso di Vitello, presciutto trito, erbe aromatiche, gialli d'uova, passerina, pistacchi, e spezie, si farà cuocere in brodo di Manzo; e si servirà con salsa di butirro.

Ripieno alla purè di lente.

Si potrà anche riempire il Mallardo con salpicon d'animelle, fonghi, tartufi, ed erbe, tutto passato con butirro, ed un senso d'aglio, e si farà cuocere in istufa con fette di lardo,

do, presciutto, e qualche foglia d'alloro. S'imbandirà con Purè di lence.

Il Mallardo frollo, ed adobbato con olio, sugo di limo-
ne, ed un senso d'aglio, si metterà allo spiedo, facendolo cuo-
cere, bagnato sempre con olio, e sugo di limone; e si servirà
con un sapor di Capparini. Arrostito
all'olio.

Piccato il Mallardo con fini lardelli, e ripieno di cervel-
lato di Porco, fette di presciutto, e foglie di salvia, si met-
terà allo spiedo per farlo cuocere, bagnandolo spesso con butir-
ro; e si servirà con salsa di limone sotto. Arrostito
alla Galan-
tina.

Si cuoce il Mallardo in vino bianco, ed aceto di targone,
condito di foglie d'alloro, limone, ed aromi in stecchi, e si bo-
serve freddo con salsa di Menta. In adob-

Il Mallardo tagliato in quarti, e passato in Cassarola con
butirro, presciutto trito, fonghi, tartufi, un senso d'aglio, e
timo; si bagnerà con vino generoso, si farà cuocere, e si
servirà con Coll di presciutto. In fricaffea.

Si serve anche il Mallardo in Sivè, facendolo bollire in
acqua e vino, condito di aromi in stecchi, e servito freddo
coverto con salsa di cedro guarnirla di pistacchi. In Sivè.

C A P I T O L O VI.

Delle Quaglie.

LE Quaglie per esser buone bisogna farle ingrassare in Ca-
meta; ma prima castrarle a guisa di Capponi, levando lo-
ro due granelli, che hanno su la coda. Queste hanno due sta-
gioni la prima è nel mese d'Aprile, e la seconda nel mese di
Settembre.

Le Quaglie dopo pulite dall'interiora, si passano in Cassa-
rola con butirro soffritto con cipolline trite, fette di presciut-
to, fonghi, tartufi, ed erbe, bagnandole con sugo di Carne
per farle cuocere. Nel servirle s'imbandiranno con croste di
pane sotto, e Coll di Vitello sopra. In bisca.

Le Quaglie divise per metà si faranno cuocere in ottimo Alla pan-
bro-na.

- brodo, unitamente con erbe, fette di tartufi, e spezie. Cotte se le farà un legamento con gialli d' uova, e panna di latte.
- Farfite all' acetosa.** Dissottate le Quaglie, si riempino con farfa di petti di Capone pesta con amidolla di Manzo, acetosa, parmegiano, e spezie, legata con gialli d' uova. Si metteranno a cuocere in brodo di Capone, e si serviranno con acetosa passata in butirro.
- All'agrestata.** Le Quaglie si riempino di fette di presciutto, grasso di Vitello, agresta, e timo; ed in Cassarola con fette di lardo, presciutto, ed aglio, si faranno cuocere, bagnate con buon brodo. Nel servirle si copriranno d' agresta passata in butirro, e sugo dell' istesse.
- In arrosto alla Parmegiana.** Adobbate le Quaglie con butirro liquefatto, sugo di limone, sale e pepe, li metteranno a cuocere allo spiedo, bagnandole spesso con butirro. Quando sono per servirle, se le farà una crosta di pane, e parmegiano grattato, e con salvia fritta intorno s' imbandiscono.
- Altro alla Contadina.** Le Quaglie adobbate come si è detto, si metteranno a cuocere allo spiedo involte nelle foglie di fico, o zucca; e quando faranno cotte servirle con sapor d' olive all' olio.
- Farfite all' olio.** Dissottate le Quaglie si riempino d' un ragu di fonghi, tartufi, olive, capparini, e scalogne, passate prima in olio con erbe. Si metteranno a cuocere in Cassarola con olio, ed erbe, e si serviranno con salsa di tartufi, e sugo di limone.
- In frittura.** Divise le Quaglie per metà, si passino con butirro, cipollette trite, pressemolo, e spezie; dopo si panino, e si friggono, per servirle con salvia fritta.
- Alle rape.** Cotte le Quaglie in brodo con fette di presciutto, ed erbe, si serviranno coverte di rape, o sellari alla Parmegiana, e Collà di presciutto.

CAPITOLO VII.

Delle Tortore.

LE Tortore sono Uccelli della specie de' Colombi, le quali sono di piacere nelle Mense quando sono ben grasse. La loro stagione è nel mese di Luglio per tutto Ottobre.

Si faranno cuocere in brodo di Manzo, condite di cipolle, ed erbe; e nel servirle si copriranno con Colla di pomodoro, e senfo d'aglio.

Cotte le Tortore in istufa con butirro, fette di presciutto, erbe, e spezie, si serviranno con finocchi salvatici cotti in brodo, e legati con Colla di presciutto.

Le Tortore cotte in Cassarola con olio alle braci, e bagnate con vino, si serviranno con salsa di tartufi passati in olio con aglio, pressemolo, ed acciughe.

Quando le Tortore sono grasse si possono arrostitire, unte bene di butirro, o pure involte nelle fette di lardo, servendole con salsa di Capparini.

Si lessano le Tortore con vino bianco, acqua, agresta, alloro, ed aromi in stecchi; e si servino fredde con salsa di aranci pesti e sciolti con sugo di limone.

Cotte, che faranno le Tortore in brodo, si serviranno con salsa di butirro, gialli d'uova, ed agresta.

Tortore
al Colla di
pomodoro.

Alli finoc-
chi, e pre-
sciutto.

All'olio.

In arrosto.

In freddo
all'aranci.

All'agresta.

CAPITOLO VIII.

Delli Tordi.

LA Carne di questi Uccelli è d'ottimo sapore; anzi la stimo tra gli Volatili la migliore. La loro stagione principia nel mese di Ottobre, e dura insino a Gennaro.

I

La

Tordi arrostiti. La Vivanda più gustosa, che si può fare delli Tordi farà farli arrostiti in vari modi; cioè involti in rete di Porco; o bardati con fette di lardo, o pur con presciutto intorno e foglie d'alloro, e in fine adobbati con olio, e sugo di limone, e poi serviti con sapor di Capparini. Si fanno ancor arrostiti alla Parmegiana ingrassati bene di butirro, e serviti con crosta di parmegiano.

Imboracciati. Bianchiti i Tordi in brodo, si taglieranno le ale, e piedi, dopo s'infarinano, si darano in uova, ed involtati nel pane e parmegiano grattato, si faranno friggere, per servirli con salvia fritta intorno.

Alla Villana. Si cuocono in istufa i Tordi con buon sugo di Carne, un senso d'aglio, foglie d'alloro, salvia, e timo; serviti con salsa di presciutto e scalogne trite.

Alla Fiorentina. Cotti i Tordi in brodo di Manzo, con aglio, e alloro, si servino con Colla di fagioli bianchi, ove siano delli spinaci passati in butirro.

Per Entremets. Si cuocono i Tordi in vino con alloro, cannella, e garofani interi, e dopo si servino freddi con salsa d'uva passa e malvasia.

C A P I T O L O IX.

De' Beccafichi, ed Ortolani.

LI Beccafichi sono Volatili nobili e gustosi, si pascono volentieri di fichi, per cui si dicono Beccafichi; e molto ingrassano nella loro stagione. Sono Uccelli, che debbonsi mangiare subito ammazzati, per esser facili a marcirsi.

Beccafichi alla salvia. Puliti i Beccafichi dalle sole piume, si mettono allo spiedo con crostini di pane, presciutto, e foglie di salvia, e ben polverati di sale. Cotti si servono con sapor di salvia passata in butirro con aceto di targone.

Alla Campanola. Conditi i Beccafichi di sale, pepe, foglie di salvia, e pressemolo trito, s'involtono nelle foglie di fico, e si fan cuocere tra le ceneri calde; quando si conoscerà, che son cotti si ca-

cavino dalle foglie, e si servono sopra croste di pane fritto.

Si mettono i Beccafichi allo spiedo nudi, e nel cuocerli si condiscano di sale, e si ungono con gialli d'uova. Quando sono per finirsi di cuocere s'incrostano con parmegiano e pane grattato, e così servansi. Alla mo-
da.

Vuotate grosse Cipolle, e messovi dentro i Beccafichi, conditi di sale, pepe, presciutto trito, salvia e pressemolo trito, tartufi triti, ed acciughe; si faranno cuocere dentro d'una bracieria con fuoco sotto e sopra, e cotti si servono con sugo di limone. Alla Ca-
mera.

Li Beccafichi bene aromatizzati, erbolati, e polverati di parmegiano grattato, si metteranno ne' gusci dell'uova, e si faran cuocere al forno, o pure tra le ceneri calde. Quando saran cotti, si servono ne' gusci medesimi come se fossero uova. All'uova.

Conditi li Beccafichi di spezie, e passati in una Cassarola ad affodare sul fuoco, si metteranno poi a finir di cuocere dentro i pezzi di pasta sfogliata, che ad uno ad uno in essa s'involtano, servendoli caldi. Allo sfo-
glio.

I Beccafichi si fanno cuocere allo spiedo involti in fettoline di pancia di Pesce-spada, conditi di spezie, tartufi triti, acciughe, e salvia. Cotti si servono con sugo di limone, e capparini. Alla Ma-
rinarsca.

Passati i Beccafichi per poco sul fornello in una Cassarola con butirro, presciutto trito, tartufi, pressemolo trito, e spezie, si passano ne' gialli d'uova, e nel parmegiano grattato, e dopo s'involtano ad uno ad uno in farfa cruda di Vitello, e s'infilzano allo spiedo con fettoline di presciutto, e croste di pane; mentre cuocono si bagnano di butirro. Prima di servirli se ne farà una crosta. Alla Cor-
radina.

Si dia mezza cottura ai Beccafichi in una Cassarola con presciutto, erbetto, e spezie, e s'involto dopo ad uno ad uno in farfa di riso, condita di parmegiano, ed uova; e passati ancora in uova e pane grattato si friggeranno per servirli caldi. Alla Vesta.

I Beccafichi infarinati, e fritti in grasso di Porco, si servono caldi con pressemolo intorno. In fritta-
ra.

L'Ortolani sono più grossi delli Beccafichi, ma di grossezza simili. Di questi Uccelli se ne trovano gran quantità nella

Dell'Ortolani.

Toscana, nella Lombardia, e nella Sicilia. Li migliori sono quelli ingrassati in stanza con miglio cotto in latte, che così riescono buoni tutto l'Anno; ma la loro propria stagione è da Settembre per tutto l'Inverno. Sono rari e stimatissimi dalli Signori, e perciò li mandano in lontane Città dentro le scatole di farina, netti dalle loro piume. Quando si voglion mangiare, si cuocono e condiscono come si è detto de' Beccafichi.

CAPITOLO X.

Delle Lodole.

Siccome gl' altri Volatili per esser buoni devono esser grassi, questi però perchè siano di gusto devono esser mediocri, altrimenti saranno disgustevoli. La loro stagione principia da Ottobre, per tutto Febbrajo.

Lodole arrostitte.

Il miglior modo di cucinar le Lodole è in arrosto con foglie di salvia, e fette di presciutto, e poi servirle con sapor di capparini.

All'olio.

Sono ancor piacevoli le Lodole quando si cuocono in Cassarola su le braci, con oglio, aglio, salvia, erbette, e presciutto trito, bagnate con vino, e servite con l' istessa loro salsa.

Al sugo di mela-granate.

Cotte le Lodole in istufa con presciutto, butirro, salvia, ed alloro, bagnate con sugo di carne, quando sono per servirle si condiscono con salsa di mela-granate.

Alli tartufi.

Passate le Lodole in Cassarola e cotte con olio, aglio, erbette trite, e bagnate con vino bianco, s' imbandiranno con salsa di tartufi all'erbette.

Si possono servire le Lodole in tutte quelle maniere, che si è detto degli altri Volatili salvatici, ma non riescono di troppo gusto.

CA.

CAPITOLO XI.

Delli Colombacci, e Palombelle.

VI sono ancora tra' Volatili salvatici i Colombacci, ma non sono però di cibo delicato, anzi troppo rustico e villano; e soltanto in Villa se ne può far uso in mancanza d'altri Volatili.

Le Palombelle sono dell'istessa qualità de' Colombacci, non oltre che la stagione di questo principia dal mese di Ottobre e dura per parte dell'Inverno, e quelli l'Inverno solo.

Quando si vogliono servire, si possono condire in tutti quei modi anzidetti degl' altri Volatili salvatici.



TRAT.



TRATTATO V. DEGLI ANIMALI ACQUATICI.

CAPITOLO I.

Dello Storione.

LO Storione è di gran stima nelle Menfe de' Grandi , poichè fra gli Acquatici tiene il primo luogo . La sua pescagione comincia dal mese d' Aprile , e dura per tutta l' Està . E' Pesce di Mare , ma si nutrice d' acque dolci . Quello , che si pesca ne' Fiumi riesce molto meglio , che quello di Mare . Di questo Animale si stima molto la testa , la pancia , e l' uova , delle quali si fa il Caviale .

Storione alla Romolata .

Lo Storione si cuoce intiero , e in pezzi . La prima cottura sarà lessa in acqua condito d' olio , erbette , limon verde , sale , e poche gocce d' aceto ; e poi si serve con verdura , o pure con salsa Ramolata .

Al grasso per Entrées .

Si taglia lo Storione in una o più fette , s' infilza di lardelli , e si cuoce in brodo di Cappone , condito d' erbe , sale , e limon verde . Nel servirlo se le farà una salsa d' acetosa con Coli di Vitello .

Alla fantè-mendò .

Si riduce lo Storione in fette , e si fa cuocere dolcemente in Cassarola con vino bianco , butirro , foglie d' alloro , e spezie . Cotto si caverà , si farà freddare , per poi infarinarlo , dorarlo

carlo in uova , panarlo , e friggerlo ; e si servirà con salsa di butirro , e sugo di limone .

Tagliato lo Storione in fette , si piccano di fini lardelli , s' infarinino , e si friggano in strutto ; dopo si mettano a gustare in una Cassarola con Coll di Vitello , ove siavi del targone trito , e così servirle . In Fricadò .

Dopo che lo Storione sarà cotto in brodo di Manzo , e condito d' erbe , d' alloro , e cipolle ; si servirà con cipolline passate in butirro , bagnate con Coll di presciutto , e sugo di limone . In Hartedò .

Si fa soffriggere lo Storione in olio , con preffemolo , timo , cipolline , fonghi triti , e tartufi ; e quando sarà stagionato si bagnerà con brodo d' altro pesce , e vino bianco per farlo cuocere . Nel servirlo si coprirà con Coll di Gambari . In ragù all' olio .

Si cuoce lo Storione in una Cassarola su le braci con butirro , vino bianco , alloro , timo , cipolle , e spezie ; e nel servirlo si coprirà con Coll di pomodoro condito di butirro , e timo tritulato . Al Coll di pomodoro .

Quando lo Storione si ha da fare arrostito bisogna marinarlo con olio , limone , aceto , erbette , sale , e pepe , facendolo così stare per un pezzo , dopo si farà cuocere , e si servirà con salsa d' acciughe con olio , e sugo di limone . In arrosto .

Lo Storione ingrassato con butirro , polverato di sale , pepe , e condito di preffemolo , cipolline , e timo , tutto tritulato , s' involgerà nella rete di Vitello , e si farà cuocere allo spiedo . Prima di servirlo se ne toglierà la rete , se le farà una crosta con pane grattato , e s' imbandirà con salsa di butirro e sugo di limone . Arrostito alla Corradina .

Tagliato lo Storione in fette sottili e larghe , s' ingrassano di butirro , e si riempino di farfa , composta di altra carne di Storione , condita di capparini , acciughe , erbette , butirro , e spezie ; si faran cuocere alle braci con butirro , bagnate di brodo , e si serviranno con salsa di tartufi , e sugo di limone . In braciote .

Pesta la carne dello Storione con acciughe , butirro , erbette trite , mollica di pane bagnata in brodo , condita di passerina , pignoli , e spezie , si legherà con gialli d' uova , e se ne formeranno Coppiette in forma rotonda , le quali infarinate si friggono per incrostarli , e poi in Coll di Gambari si fan finir di cuocere , e si serviranno caldi . In coppiette per Entrées .

Pesta

In croc-
chetti.

Pesta la Carne di Storione con pistacchi, bottariche, e butirro, conditi di sale, e pepe; si ridurrà in tanti pezzi lunghi un mezzo dito, e si faran cuocere con butirro, o pure arrostiti allo spiedo con croste di pane tramezzo; e si serviranno con salvia fritta intorno.

Fegato e
latti.

Il Fegato, ed i Latti dello Storione si cuocono fritti in butirro, o olio, e si servono con salsa, o senza.

. C A P I T O L O II.

Dell' Ombrina.

L' Ombrina nasce, e vive nel mare presso gli scogli erbosi ed è buona a mangiarsi tutto l'anno, ma meglio nella Primavera. Questo Pesce è ancor nobile, ed è più tenero, e più bianco dello Storione, onde ha bisogno di meno cottura.

Ombrina
alla salsa.

L'Ombrina si lessa in acqua con vino, olio, ed erbette, e poi si serve con salsa di Tarantello, ed acetosa.

Al Latte e
Tartufi.

Cotta l'Ombrina con latte di mandole, butirro, e spezie; si serve con tartufi passati in butirro, conditi di spezie con fior di farina, e latte.

Alla Mo-
resca.

Bollita l'Ombrina in vino bianco con alloro, e spezie, si serve con salsa del suo fegato (prima cotto in acqua con olio) pesto con acciughe e pignoli, e sciolto con aceto di targone ed olio.

Per Entrées
al Coli di
Cappone.

E' ottima a cuocersi l'Ombrina in brodo di Cappone con sellari ed alloro, e quando si ha da servire si coprirà con un Coli di Cappone, e senfo di targone.

Al Gelo.

L'Ombrina cotta in acqua, aceto, alloro, coriandri, sale, e pepe; si servirà fredda con gelo sopra di piedi d'Agnello, o pure di Tinca e Capitone.

In Fricon-
dò.

L'Ombrina scorticata, e tagliata a filetti grossi, si passerà in Cassarola con butirro, erbette trite, e spezie, bagnandola con sugo di carne; e si servirà con salsa d'acetosa sotto bagnata con Coli di Vitello.

Al sapor di
Bottariche.

Marinata l'Ombrina con olio, sugo di limone, e sale, si cuo-

cuocerà in arrosto, e si servirà con sapor di bottariche all'olio.

Tagliata l'Ombrina a filetti, e marinata con olio, sugo di limone, erbette trite, e spezie, si friggerà in olio, e si servirà calda, o fredda con salsa agro-dolce. All' Apiciana.

Pesta la carne dell'Ombrina con un pezzo di butirro, erbette trite, e pane bagnato in latte, si legherà con gialli d'uova, e condita di cedro candito, pistacchi, e passerina, se ne formerà un pastume in forma di pane, il quale si coprirà di butirro, si farà cuocere al forno, e si servirà con panna di latte. Alla Corradina.

C A P I T O L O III.

Del Pesce Spada.

LA pescagione del Pesce Spada comincia dalla Primavera, e dura per tutto Agosto. Subito preso si deve decapitare, perch' è facile la testa a corrompersi. La pancia di questo Pesce è stimatissima, e se ne fanno gustose vivande, ficcome di quella del Tonno, che la sua pesca è nel mese di Maggio, Settembre, e Ottobre, il quale si condisce come il Pesce Spada.

La pancia del Pesce Spada piccata tutta di fini lardelli, si fa cuocere in brodo di Manzo con fette di presciutto, una cipolla steccata di aromi, ed un bocchetto d'erbe aromatiche; e servesi con Coll di Gambari al grasso. In Friccodd.

Piccata la detta pancia con erbe, e cotta in brodo, condita di butirro, alloro, e cipolle; si servirà con un ragù d'erbe passate in butirro. Alla Pitagorica.

Tagliata la pancia del Pesce in bocconi grossi, questi s'infilzeranno tutti di capparini, tartufi a filetti, ed acciughe, e si faran cuocere in brodo di pesce; cotti si servono con Coll di Pomodoro. In Granatic.

Steccata la pancia del Pesce con presciutto a filetti, e lardoni aromatizzati ed erbolati, si metterà a cuocere in Cassarola con butirro, cipolle, e pressemolo, bagnandola con vino ge- Alla moda.

K

ne.

neroso. Quando si ha da servire si coprirà con un Coll di presciutto, e taggone.

All' Agostina.

Si mette in Cassarola la pancia del Pesce con acqua, aceto, sale, limone, cipolle, timo, alloro, e spezie, e si fa lentamente cuocere. Si serve con salsa d'agresta pesta con acciughe, e condita d'olio.

Alla Purè di Piselli.

Steccata la pancia del Pesce con Tarantello a filetti, si metterà in Cassarola per farla cuocere con ottimo brodo d'altro Pesce, condito di cipolle, ed erbe. Cotta, si servirà con Purè di piselli all'olio.

Farfite in Stufa.

Il Corpo del Pesce, cavotone la spina, si riempirà con farfa composta di carne di Capitone, acciughe, capparini, aglio, e preffemolo, e si farà cuocere in istufa con olio, cipolle, ed erbe. Nel servirlo s'imbandirà con un ragù di fonghi, e tartuffi, passati in olio con preffemolo.

In Arrosto.

Si cuoce Arrostita la pancia del Pesce, e si serve con salsa d'agresta all'olio, o pure con sapor d'aceto rosato ed olio.

C A P I T O L O I V .

Del Dentale, e Cernia.

IL miglior Dentale è quello, che si pesca dal principio dell' Inverno per sino alla Primavera. Di questo Pesce se ne possono fare varie vivande simili a quelle dello Storione; ma quando si servono fredde sono migliori, per aver dell' umore affai gommoso.

Dentale in Gelo.

Il Dentale si farà cuocere in brodo di piedi d'Agnello, condito di spezie in stecchi, alloro, timo, limone, e zaffarano. Cotto che sarà si caverà, e si servirà freddo coperto dell' istesso brodo, passato e chiarificato.

In Galantina.

Tagliata la carne del Dentale a filetti, si condirà di spezie in polvere, erbette trite, sugo di limone, ed olio; dopo si accomoda per lungo sopra una salvietta, tramezzandola di ac-

ac-

ciughe a filetti, tarantello, bottariche, tartufi, e capparoni a filetti; si fringerà nella detta salvietta in figura lunga, e si metterà a cuocere in brodo di Tinca, condito d'erbe, e spezie. Quando si conoscerà che sia cotta, si caverà e si farà nella stessa salvietta freddare; e si servirà sopra verdura con lavori a capriccio.

Cotto il Dentale in acqua, vino bianco, limone, spezie, ed alloro, si servirà in Sivè con salsa di cedro, limone, pistacchi, ed aceto rosato.

In Sivè.

La Cernia si pasce dell'Erbe vicino agli scogli, e si pesca da Maggio per tutto Ottobre. Ha la sua carne dura, per cui si può cuocere in quella maniera che si vuole.

Della Cernia.

La Testa della Cernia si cuoce in acqua con aceto, limone, presemolo, e cipolle; e si serve con Romolata sopra, o pure con salsa di butirro.

Alla salsa.

Si cuoce la Cernia in ragù all'olio, con cipolle erbette, e spezie, bagnandola con vino e brodo di pesce. Nel servirla si coprirà con salsa di fonghi, e bottariche pestè e sciolte col sugo del pesce.

In Ragù alla Certosa.

Ridotta la Cernia in fette sottili, si faranno marinare con sugo di limone, sale, pepe, presemolo, e cipolla trita, e dopo un pezzo s'infarinano, e si friggono in olio. Fritte se le farà una salsa composta d'aceto, fette di limone, alloro, butirro, cipolle, e spezie, si farà bollire, e si servirà sopra.

Al Marinato.

Arrostita che sarà la Cernia come gl'altri pesci, si servirà con sapor di finocchio, e sugo di limone all'olio.

Al sapor di finocchio.

Tagliata la Cernia in pezzi si farà bollire in brodo d'altro pesce, ove prima siano cotte delle cipolle, piselli, lattuche, fonghi, tartufi, ed erbe aromatiche; servendola sopra croste di pane.

In Pottaggio.

Si fa cuocere la Cernia in una Cassarola con butirro, vino, alloro, presemolo, cipolle, e spezie; e si servirà con salsa di butirro, e sugo di limone.

Alla Polacca.

CAPITOLO V.

Della Spigola, ed Orata.

LA Spigola è stimatissima nelle mense, e si pesca dal principio di Gennaio per tutto Marzo.

Lessa la Spigola con acqua e vino, condita di limone, pressemolo, cipolla, ed olio; quando si ha da servire si coprirà con salsa di giallo di Ragosta, o di Caviale.

Caponata.

Si può far bollire la Spigola con brodo di Polli condita d'erbe; e quando sarà cotta si servirà con Costi di petti di Capponi.

All' Acetosa.

Bollita la Spigola con acqua, sale, erbe, e butirro; si servirà con salsa d'acetosa passata in butirro.

Per gli Golosi.

Si spaccherà la Spigola per la schiena, se ne caverà la spina, e si riempirà con un ragù d'animelle, rognonata di Vitello, presciutto, erbe, tartufi, e spezie; dopo si accomoderà in un vaso proprio, e si farà cuocere con butirro, sugo di carne, ed erbe. Cotta si servirà con Costi di Vitello.

Della Spigola si possono fare altre vivande come si è detto dell'altri pesci, ma meglio è lessa.

Dell'Orata.

L'Orata si pesca nel mese di Ottobre per tutto Febraro, e si può preparare in varie maniere già dette; ma la vera sua cottura è arrosto.

CA.

CAPITOLO VI.

Delle Linguattole.

LE Linguattole sono molto in stima, e la loro pescagione si fa l'inverno, e la Primavera.

Le Linguattole si friggono in olio, dopo che sono state pulite, e poi si servono con sugo di limone, sale, pepe, e presmolo fritto. Linguattole alla semplice.

Fritte le Linguattole si spaccano dalla schiena, se ne caverà la spina. Si prenda della carne d'altre Linguattole fritte, e si pesta con acciughe, capparini, pisfocchi, ed erbetto, e formandone una farfa condita di spezie, con la quale se n'empiranno le Linguattole, e si chiuderanno nella loro natural forma; bisogna ungerle d'olio, o butirro, panarle e metterle in una tortiera a prender corpo al forno, per poi servirle calde con sugo di limone. Farfite alla moda.

Fritte le Linguattole in strutto, se ne cavi come si è detto la spina, e si riempino con farfa di carne di Vitello condita di midolla di Manzo, erbetto, spezie, e gialli d'uova; dopo s'ingrassano con butirro, si panano, e si fanno pian piano incorporare sopra la graticola con carta sotto unta di butirro, e quando si sono abbrustolite si servono con salsa di butirro e sugo di limone. Alla Sannese.

Le Linguattole dopo fritte si tagliano a filetti, o si servono con ragu di fonghi, e tartufi; o pure con Coli di Gambari, o con salsa di bottariche. A Filetti.

Si cuociono le Linguattole con acqua, vino, sale, limone, ed erbe, e si servono con salsa di tartufi passata in butirro. Alli Tartufi.

Fritte che faranno le Linguattole in strutto si taglieranno a filetti, s'infarinano, si tuffano nell'uova, e si mollicano con pane e parmegiano grattato; dopo si tostano a friggere; e si servono con salsa. Alla Parmegiana.

Cot.

Alla salsa
di Pistacchi.

Cotte le Linguattole lesse in vino con foglie d' alloro , e specie, si tagliano a filetti, e si accomodano nel piatto tramezzate d' acciughe a filetti, e coverte con salsa di pistacchi pesti con acciughe, e sciochi con olio, e sugo di limone.

In Sivè.

Si friggono le Linguattole in olio, o strutto, e poi se le fa una salsa con aceto, limone, aglio, alloro, salvia, e zucchero; si farà bollire, e per addensarla si metterà della polvere di mostacciolo; guarnendole nel servirle con pignoli, e pistacchi.

C A P I T O L O V I I .

Delle Triglie .

Triglie ar-
rosate.

LE Triglie migliori sono quelle , che si pescano nei scogli da Maggio per tutto Ottobre.

La miglior maniera di mangiar le Triglie, quando son grosse, è arrostita, marinandole prima con olio, sugo di limone, erbette, e sale, e servirle con l'istesso marinato sotto.

Alla Ramo-
lata.

Squamate le Triglie, ed accomodate nel piatto si coprono con salsa Ramolata, cioè pressemolo, aglio, cipolla, capparini, acciughe, e majorana, tutto ben tritolato e condito d'olio, sugo di limone, sale, e pepe. Si faran cuocere con fuoco sotto, e sopra, e calde servono.

In bianco.

Le Triglie fresche ben squamate s' involtano ad una, ed una nella carta, e si mettano a cuocere in acqua, con limone, alloro, pressemolo, sale, e poco aceto; e quando si hanno a servire si scartino, e si coprano con salsa di pignoli all'olio.

Imboraccia-
te.

Dopo squamate le Triglie, si accomodano sopra un foglio di carta condite di pan grattato, pressemolo trito, un senso d'aglio, aregano, sale, e pepe tutto mescolato; e con olio e sugo di limone bagnate, si faran cuocere al forno, e si servono calde.

In Frittura.

Fritte le Triglie, si servono con sugo di limone, sale, e pepe; o pure con salsa d'agresta.

CA.

CAPITOLO VIII.

Dello Scorfano, Pesce Cappone, e Luvaro.

LA Carne di questi Pesci è bianca, e dura; la migliore de' primi si fa l'Autunno e la Primavera, e li migliori sono quelli che vanno al rosso. Il Luvaro si pesca l'Inverno.

Si cuoce lessò lo Scorfano, col solito condimento dell'altri, e si serve con salsa d'acetosa passata con olio, e cipollette; o pure si serve freddo con salsa d'agresta.

Buono ancor è lo Scorfano in ragù all'olio con cipollette trite, prezzemolo, e tartufi, bagnato con brodo, e servito con sapore di mandorle all'amberlina, peste con bottariche, e sciolte con l'istesso brodo del pesce, e sugo di limone.

Dopo che lo Scorfano è cotto in acqua, con sale, erbe, e cipolle, si serve con salsa di pomodoro passata con butirro, aglio, e alloro.

Si fa bollire lo Scorfano in brodo di Manzo, e si serve con Coli di presciutto, con tartufi triti dentro.

Cotto lo Scorfano in brodo di pesce, si serve con un ragù di funghi, tartufi, piselli, cipolle, ed erbe aromatiche, con un Coli sopra di Gambari.

Lessò lo Scorfano in acqua, butirro, erbe, e sale, si servirà con Coli di Ceci pieno di scalogne passate in butirro.

Quel che si è detto dello Scorfano, serve per lo pesce Cappone, e Luvaro.

Scorfano all'acetosa.

Al saporeto.

Alla salsa di Pomodoro.

Al Graffo.

In Pottaggio.

Al Coli di Ceci.

CAPITOLO IX.

Del Luccio, Merluzzo, e Cefalo.

Luccio Lesso.

IL Luccio è buono tutto l'anno, ma meglio nell'Autunno per tutto Marzo; ed è buono a mangiarsi lesso come gl'altri servito con olio, e sugo di limone.

In Braciolate farlite.

Tagliato il Luccio a fette, se ne fanno braciolate ripiene d'acciughe trite con tartufi, erbette, capparini, sale, e pepe: Si faran cuocere allo spiedo, ungendole con olio, e sugo di limone, e si servono calde.

Alle Braci.

Tagliato a grosse fette il Luccio, si metterà in una Casafarola con butirro, alloro, vino, coriandri, erbette, e spezie; e si farà cuocere su le braci; servendolo dopo con l'istessa sua salsa passata per setaccio.

Alla Pastetta.

Tagliato il Luccio a filetti, si metterà a marinare con olio, sugo di limone, erbette trite, capparini triti, e spezie; e dopo si attuffi in pastetta composta di fior di farina, lievito, vino, e spezie, e si frigga in olio: servendolo caldo.

Del Merluzzo.

La pesca del Merluzzo si fa l'Estate, e la Primavera. Questo è un Pesce di poco nutrimento e di niente gusto, ma volendolo servire si può cuocere lesso, in ragu, e fritto.

Del Cefalo.

Il Cefalo è buono quello di Mare, pescato nel mese d'Aprile, e Ottobre nelle acque chiare. Non è troppo in istima nelle mense nobili, ma quando si vuol servire se le può dare l'istesso condimento, che si da alla Spigola.

C A P I T O L O I.

Dell' Acciughe o Alici, Raggia, ed Aguglie.

L' Acciughe (chiamate in Napoli Alici) bisogna mangiarle subito pescate, che per la loro delicatezza sono facili a corrompersi. Le migliori sono quelle che si pescano la Primavera in mare arenoso. Queste salate servono per condimento di molte vivande; siccome si è veduto, e si vedrà.

Squamate le Acciughe, e toltane la testa, si friggono in olio, e si servono calde con sale, pepe, e sugo di limone.

Dopo che saran fritte le Acciughe, si possono servire con salsa sopra, simile a quella delle Linguattole in Sivi, e pure alla Scapece.

Nutte le Acciughe, si spaccano per la schiena; e se ne cavvi la spina, per accomodarle sopra d'un piatto unto di butirro, coprendole con pane e parmegiano grattato, pressemolo trito, ed origano; vi si metta ancora del butirro liquefatto, e del sugo di limone. Si faran cuocere al forno, e si servono calde.

Si passano con butirro in una Cassarola, cipollette trite, pressemolo, aglio, fonghi tartuffi, ed origano, tutto tritolato; e condito di spezie; si bagnano con vino bianco, e vi si mettono le Acciughe per farle tuocere servendole calde.

Cavata dall' Acciughe la spina, si fan ripieno d' acciughe, salate, e si fan tuocere in un piatto con erbatte crute, butirro e sugo di limone, e si servono calde.

L' Acciughe si mangiano in arrosto o su la graticola, e pure sopra i carboni accesi, serviti caldi.

La Raggia si pesca la Primavera e l'Autunno, e si mangia fritta calda, ed in scapece fredda; si serve in ragù alli fonghi, e lessa con ramolita; nè d'altra maniera è buona nelle mensa.

Le Aguglie quando son grosse si mangiano in arrosto con

Acciughe fritte.

Alla salsa.

Alla Parmegiana.

Al corso brodo.

Fasite.

Alla semplicità.

Della Raggia.

Delle Aguglie.

sapor di semi di finocchi; e piccole in frittura. Si pescano l'Autunno per tutta Primavera.

C A P I T O L O A X I

Della Trota, e Carpine.

Trota all'acetosa.

Alli Ginepri.

In arrosta.

Al Grasso in fricondo.

Carbonata.

Al Coll di pomodoro.

Del Carpine.

La Trota si pesca l'Autunno, ed è Pesce di Fiume. Squamata la Trota si fa cuocere in brodo di Cappani, e si serve con acetosa trita passata con butirro.

Si bolle la Trota in vino bianco, condita di foglie d'alloro, presemolo, sale, pepe schiacciato, e timo, e si serve con salsa di Ginepri all'olio.

Si fa arrostita la Trota, e si serve con ruga di prugnoli e vino, e pure con salsa di finocchio all'olio.

La Trota si picca di lardelli e guisa di fricondo, e si mette a cuocere in Cassarola con fette di lardo, prescinto, cipolla staccata di danna e garofani, un mazzetto d'erbe, e brodo di Manzo. Nel servirli si condire con Coll di prescinto.

Marinata una Trota con olio, fugo di limone, sale, pepe, alloro, cipolla trita, presemolo, ed origano; si passerà pel pane grattato, e si farà arrostita a lento fuoco su la graticola; servendola con salsa frita.

Si può far cuocere la Trota con butirro, acqua, sale, ed alloro, e si servirà con salsa di pomodoro passata con butirro, timo, ed aglio.

Il Carpine è un Pesce più grosso della Trota, ma con simile di fattezze, e vien stimato assai. La sua pescagione è l'Estate, ma meglio d'Inverno. Quando si avrà da servire, se le darà quell'istesso condimento della Trota.

CAPITOLO XII.

Della Tinca, Anguilla, e Lampreda.

LA Tinca migliore è quella che si pesca la Primavera per tutto l'Autunno nei Fiumi, o Laghi chiari.

Si cuoce la Tinca lessa come gl'altri pesci, ma meglio è bollirla in vino con foglie d'alloto, ginepri e sale; e poi servita con sapor di pistacchi all'olio.

Ordina e la Tinca a cuocersi in ragu con olio, cipolline, presemolo, un senso d'olio, e spezie, bagnata con brodo d'altro pesce, e servita con fonghi triti, e pure di piselli.

Tagliata la Tinca a filetti si passa con butirro, si condice di presemolo, un senso d'aglio, spinaci triti, e spezie e quando si ha da servire si legnerà con bottariche peste e sciolse con Coli di pomodoro.

Si spacca per la schiena la Tinca, se ne cavano con diligenza le spine, e si riempie con fatta di Carne d'altra Tinca condita e pesta con acciughe, capparini, pistacchi, erbette e spezie. Dopo si metterà a cuocere in Cassarola con un grosso pezzo di butirro, bagnata con vino, e si servirà con Coli di Gambari.

La Carne della Tinca unita con quella dell'Anguilla si tritulerà ben fina, e si condirà di spezie, coriandri, anisi, e vino generoso. Dopo se ne formano le Salficte, empandone le budella d'Agnello alla lunghezza che si vorrà; queste si faran cuocere in butirro e vino, o pure arrostitire con foglie d'alloto.

Della Carne di Tinca se ne fanno gelli, siccome si vedrà a suo luogo.

L'Anguille, che si pescano nell'acque correnti e chiare sono delicatissime, e la loro stagione è nella Primavera, e l'Inverno. Quando son grosse si chiamano Capitoni.

Tinca al sapor di pistacchi.

All'olio e pure di piselli.

In Fricassee.

Farfite al Coli di Gambari.

In Salficte.

Il Gelo.

Dell'Anguille.

L'An-

- Al Bianco.** L'Anguille lessa con acqua, olio, limone, alloro e sale, s'imbandiscono con salsa di pignoli all'olio.
- In istufa alle tartufi.** Si cuociono in istufa con butirro, alloro, spicchi d'aglio, timo, e spezie, si bagnano con vino, e si servono con salsa di tartufi passati in butirro, e sugo di limone.
- Al butiro.** Bianchite le Anguille in acqua, sale, ed alloro, se ne cava la pelle, e si servono con salsa di butirro, gialli d'uova, e sugo di limone, condita di pepe.
- Al torna gusto.** Si passano le Anguille in Cassarola con olio, aglio, acciughe, presemolo, ed alloro, si bagnano con brodo di pesce per farle cuocere, e si servono con salsa di mandorle all'amberlina peste con bottariche, e sciolte con il brodo delle Anguille, e sugo di limone.
- In Galantina per Entremet.** Molti Capioni scorticati e tagliati a filetti si uniranno con Carne di Tinca anche a filetti, e si metteranno in adobbo con sale, olio, pepe, sugo di limone, e malvasia. Dopo si accomodano per lungo sopra un tovagliolo, tramezzati d'acciughe, bottariche, tarantello, pignoli, e pistacchi, tutto tagliato a filetti, e condito di spezie, e semi di finocchi. Si stringerà tutto nel tovagliuolo, e si metterà nella marmitta a cuocere con acqua; malvasia, colle loro spine e pelli, alloro, e ginspri. Quando si conoscerà esser cotto si caverà e si farà freddare, per poi toglierne il panno e servirlo sopra verdura.
- Alla Parmegiana.** Scorticato il Capitone e tagliato a pezzi si farà cuocere sopra un piatto con butirro sotto e sopra, coperto con parmegiano grattato; e si servirà con salsa di gialli d'uova e sugo di limone.
- Delle Lamprede.** Sono le Lamprede stimatissime, in particolare quelle, che si pescano la Primavera.
- In fritta.** Si mangiano le Lamprede in tutte quelle maniere dette dell'Anquille; ma queste si possono ancor cuocere fritte, servendole calde con salvia.
- Al latte.** Si cuociono ancor le Lamprede lessa in latte di Vacca, e si servono calde con butirro, o pure fredde con panna di latte.
- Anche in malvasia si farà cuocere le Lamprede, con foglie

glie d'alloro, sale, pepe, e coriandri; e si servono con Rasmolata. Per Entrées.

CAPITOLO XIII.

Delli Calamai, Cecinelli, e Fragaglia.

LI Calamai hanno un umor nero, che bisogna lavarli bene acciò restino bianchi. Quando son piccioli si mangiano in frittura con sale, pepe, e sugo di limone, e grossi in varie maniere si condiscono. Si pescano l'Inverno e la Primavera.

Si cuociono i Calamai in acqua con olio, limone, e presemolo, e si servono con salsa di giallo di Ragosta, condita con sugo di limone ed olio.

Alla salsa piacevole.

Li Calamai si riempino con Carne d'Anguille, capparini, acciughe, tartuffi, e presemolo, si condiscono d'olio, sugo di limone, e spezie. Dopo si mettono a cuocere in Cassarola con buon sugo di pesce, cipolle, e fonghi; e cotti si servono con l'istesso loro brodo e sugo di limone.

Ripieni per Entrées.

Si riempino i Calamai con farza di Carne di Vitello condita di midolla di Manzo, erbe, e spezie; e si fan cuocere in brodo di Cappone. Dopo si fan freddare, si dorano in uova sbattute, si passano in pane e parmegiano grattato, e si servono fritti con presemolo.

Farfisi al grasso.

Si tagliano i Calamai a filetti, si passano con butirro ed erbe, e si bagnano con brodo di Manzo per farli cuocere. Prima di servirli si leghano con gialli d'uova, parmegiano, e sugo di limone.

In Francia.

Tagliati a filetti i Calamai si servono fritti.

I Cecinelli sono certi pesciolini di Mare, che non hanno nè spina, nè squama, e sono così teneri, che appena vedono il fuoco son cotti. Si pescano l'Inverno, e la Primavera, e per lo più si mangiano fritti.

Delli Cecinelli.

Si

Friccia alla polacca. Si friggono i ancorz velici di pastetta, la quale si farà con fior di farina, acqua, malvasia, e lievito, condita di sale, pepe, e foglie di rosmarino.

Al latte di pistacchi. Liquefarlo un pezzo di burro in una Cassarola, vi si metterà latte, pistacchi, pressemolo trito, e spezie, e dopo i Cecinelli a cuocere; si serviranno sopra croste di pane.

In Insalata. Bolliti i Cecinelli in acqua, sale, olio, ed aceto, si servono in insalata con olio, e sugo di limone.

Della Fragaglia. Vi è nel Mare una quantità, e varietà di Pesciolini, chiamati volgarmente Fragaglia, la quale si pesca l'Estate vicino gli scogli, e si mangia con piacere in frittura condita con salsa d'agresta.

CAPITOLO XIV.

Delle Ragoste, e Gambari.

LA Ragosta è buona tutto l'Anno, ma nel plenilunio è migliore. La sua stagione è nella Primavera, e nell'Autunno.

Ragosta lessa. La Ragosta per mangiarla di qualunque maniera si vuole, bisogna sempre lessarla in acqua, e condirla di sale. Dopo che sarà cotta si farà freddare, si spacherà per metà e si serve con il suo guscio condita di salsa di bottariche all'olio, e sugo di limone, o pure del suo giallo.

In Ragù. Cavata la Ragosta dal suo guscio, dopo che sarà bollita, e fredda, si servirà in ragù con olio, erbette, fonghi, tartufi, e piselli, bagnata con brodo di pesce.

Al Coli di pomodoro. Tagliata a filetti la Ragosta, si passa in Cassarola con burro, ed erbette, si condisce di spezie, e si servirà con Coli di pomodoro.

La

La Ragosta tagliata a filetti, ed accomodata in un piatto, tramezzata d' acciughe, bottariche, tantaneno, olive, Rappati-
ni, ed insalatine varie; si servirà coverta con salsa Ramolata,
o altra all'olio.

In Cap-
pone di Ga-
lera.

Pesta la Carne della Ragosta con acciughe, bottariche, er-
bette, pane bagnato in brodo, e butirro, si legherà con uova,
e se ne farà un pane da cuocerlo al forno; o pure delle Cop-
piette cotte in brodo, o fritte, ed altre cose simili.

In farfa.

Spaccata la Ragosta per metà si fa arrostita sopra la grat-
cola, condita di butirro o pure olio, pane grattato, un sesto
d' aglio, pressemolo, acciughe trite, sale, e pepe, tutto me-
scolato.

In arrosto.

Li Gambari si prendono tutto l' Anno, tanto nel Mare, che nell' Acque dolci. Son buoni l' uni e l' altri, e quando son
teneri di corteccia si mangiano fritti.

Delli Gam-
bari.

I Gambari di acque dolci quando son bolliti se ne cava-
no le Code, le quali pulite si servono con Colla di presciutto,
o con salsa all' olio. Si mettono dentro i pasticci, e ragu da
grasso e magro, nell' insalatine, nelli salpicon, e nelli ripieni,
I Corpi de' Gambari si pestano per farne Colla, e sughi per con-
dimento di Vivande; e soffritti pesti nel butirro, passato poi
per un panno lino, servirà per renderlo di maggior gusto ne
suoi usi.

CAPITOLO XV.

Della Testugine , e Rana .

VI sono due specie di Testugini , di Terra , e di Mare ; la stagione della prima è da Giugno per tutto Ottobre , e della seconda da Febraro per tutto Ottobre . Le migliori sono quelle di Terra , ma il condimento dev' essere l'istesso .

Testugine
lessa .

Dopo che la Testugine è stata cavata dal suo guscio , si mette a bollire in acqua con butirro , sale , una cipolla stecata di cannella , garofani , ed erbe . Cotta si servirà con salsa di butirro .

In Sape-
ri .

Tagliata la Testugine a piccoli pezzi si farà soffriggere con olio , cipollette , presemolo , ed un senso d' aglio ; si bagnarà con brodo , e si servirà con salsa del suo fegato cotto in brodo , e sciolto con sugo di limone .

All' Erbe .

Se ne può fare della Testugine un ragù all' erbe ; passando- la con olio , cipolle , carcioffi , spinaci , sellari , fonghi , ed er- bette trite .

Dell' Ince-
riora .

Dell' Uova e Fegato della Testugine se ne possono fare frit- telline passate nell' uova e pane grattato , o pure tritulate con erbe se ne fa frittata .

Del Sangue se ne fanno Sanguinacci , o Budin , come si è detto di quello del Porco .

Delle Ra-
ne .

Le Rane si pescano tutto l' Anno nelli Fiumi e Laghi . Nella Lombardia sono grossissime , e si mangiano dai primi Si- gnori . Se ne possono fare delle variate Vivande simili a quel- le de' Pesci , riescono gustose , e sono salutifere .

C A P I T O L O XVI.

Delle Frutta di Mare, e Salumi.

TRa le frutta di Mare più piacevoli sonò l'Ostriche, le quali si mangiano crude, appena uscite dal Mare. Dell'Ostriche.

Aperte dal guscio si condiscono con pane grattato, pressemolo, aglio, origano, sale, pepe, sugo di limone, ed olio, e si fan cuocere su le braci, servendole calde. In arrosto.

Cavate l'Ostriche dai gusci, ed infarinata, si servono fritte con pressemolo, o pure nella pastetta come i Coccinelli. In frittura.

Quando l'Ostriche son fuori del guscio, si accomodano sopra la carta con butirro, pressemolo trito, pane e parmegiano grattato, si fan cuocere al forno, e si servono con salsa di butirro e gialli d'uova. Alla Moda.

Si cuotono l'Ostriche in vino, e si servono con salsa di bottariche all'olio, o pure Ramolata. Infalata.

L'Ostriche si passano con butirro, grasso di Vitello, ed erbe, e si legano con Coli di presciutto. Al grasso.

L'Ostriche fritte, e condite con salsa Reale sono piacevoli, e si mantengono tutto l'Anno da servirle fredde ne' toncini. Alla salsa Reale.

Le Patelle si possono servire per condimento di varie Vivande in umido, e nei Pasticcii caldi. Delle Patelle.

I Cannolicchi si condiscono come l'Ostriche, e si servono come le Patelle per condimento. Cannolicchi.

I Ricci nel plenilunio sono più migliori. Questi non han bisogno di cottura, ma si mangiano crudi sopra croste di pane conditi con olio, sugo di limone, e pepe, o pure semplici. Si servono ancora per ornamento di Vivande fredde da magro. Ricci.

Produce il Mare dell'altre frutta, come Cozze nere, Telline, Chiocciolle, Vongole, ec. le quali sono ottime per brodo, e per condimento di ragu, e pasticcii. Altre Frutta.

M

Vi

Vi sono varj Pesci salati , come Merluzzo , Salmone , Capitone , Tonno , Pesce Spada , Acciughe , Scombro , Lingnatole marinate , ed altri ; li quali possono servire in mancanza de' freschi Pesci per farne quelle Vivande , che d'essi si è detto ; avvertendo solo di levarne bene il sale , con acqua fresca facendoli in essa bene ammollire .





TRATTATO VI.

DELLI PASTICCI, E TORTE.

CAPITOLO I.

Degli Animali Quadrupedi, e Volatili.

PARLANDO in questo Trattato de' Pasticci, e Torte degli Animali, espongo sul principio la maniera di lavorare le paste per essi.

Le paste, colle quali si formano i Pasticci, e Torte, sono di tre sorti; cioè Mezza Frolla, Sfogliata, e Soda; le due prime servono per Pasticci e Torte d'Entrées, e la seconda per Pasticci d'Entrées ed Entremets; e tutte tre sono mangiabili.

La mezza Frolla si forma con tre libbre di fior di farina, sei gialli d'uova, una libra di sugna, ed un poco di sale (alcuni amanti del dolce ci mettono una mezza libra di zucchero) e tant'acqua, che resti di giusta morbidezza.

La Sfogliata viene composta da due libbre di fior di farina, un giallo d'uovo, un' oncia di butirro, mezz' oncia di sale, e da tanta quantità d'acqua, che maneggiandola resti morbida. Questa Pasta bisogna batterla molto, e poi farla riposare circa una mezz' ora. Poi si stenderà alla grossezza d' un duca-

M a

Varie Paste.

Mezza Frolla.

Sfogliata.

to, e sopra alla metà di detta pasta si disponghino due libbre di butirro ridotto in pezzetti; ma prima maneggiata, ed asciugata con panno lino per farli perdere la sferosità, ch'è d'impedimento a stendere la pasta. Si copri questa metà di pasta coll'altra metà, serrandola bene d'intorno, affinchè non vada fuori il butirro nel maneggiarla. Così disposta la pasta si stenda quanto si puole, e stesa si ripieghi per le due parti opposte, per le quali è stata stesa, e che rimanghi quasi involta; poi nuovamente per la sua lunghezza si stenda. E ripieciandola di nuovo si tornerà a stendere; facendo per tre o quattro volte lo stesso, si lascerà finalmente alla grossezza d'un mezzo dito. Con questa pasta si fanno le Torte, non solo degli Animali, ma ancora altre cose siccome si dirà a suo luogo. Quando si ha d'adoprarla bisogna tagliarla con coltello riscaldato.

Soda.

La Soda si compone prendendo quattro libbre di fior di farina, una libra di sugna, otto gialli d'uova, due oncie di sale, e tanta quantità d'acqua dimodochè impastata rimanghi Soda. Con questa pasta si formano i Pasticcii, detti a Cassa, ben lavorati di Bassirilievi, Fiorami, ed Imprese de' Signori.

Gradi di fuoco.

I gradi di fuoco per cuocere le paste sono varj; per la Soda si deve riscaldare il forno a quel grado praticato per il pane; avvertendo di far cuocere la roba di dentro senza che resti bruciata la pasta; e per la Mezza Frolla, e Sfogliata dev'essere un grado minore. Sempre bisogna riscaldar bene il forno, e poi farlo sfumare, ed addattare i gradi di fuoco secondo le variate paste.

P.della Testa del Vitello alli Tartufi.

Disossata che sarà la Testa del Vitello, si riempirà con farfa di carne dell'istesso, con animelle, suo Cervello, tartufi, e funghi; dopo si metterà a cuocere in istufa con fette di lardo, presciutto, erbe, e spezie, bagnandola con vino di Sciam-pagna, e brodo. Quando sarà quasi cotta, si farà la cassa di pasta, ed in essa si metterà la Testa, con farfa sotto, e con un'ragia sopra di tartufi, legati con Colla di presciutto. Si coprirà con fette di lardo, e pasta, e si farà finir di cuocere, per servirlo caldo.

P.della medema alla Corradina.

Ripiena la Testa del Vitello con farfa di petti di Caponi, suo cervello, grasso dell'istesso, erbette, e presciutto tri-

trito, tutto condito di spezie, e legato con gialli d' uova, si farà cuocere in brodo chiaro nutrito di presciutto, lardo, ed erbe. Essendo quasi cotta si metterà in cassa di pasta involta tutta d'altra farfa di petti di Capponi, di butirro, fette di tartufi, e presciutto. Si coprirà il Pasticcio, e si farà cuocere servendolo caldo.

Bianchite le Cervella in brodo, e freddate, si trituleranno con midolla di Manzo, e si condiranno con fette di tartufi, presciutto trito, parmegiano, gialli d' uova, panna di latte, cannella, e noce moscata. Mescolato tutto, se ne formerà la Torta alla
Dama del
le Cervelle
del Vitello.

Torta con sfoglio, si farà cuocere, e si servirà calda.

Quando saran bianchite le Cervella, si trituleranno con foglie di spinaci anche bianchite, e si uniranno con grasso di Vitello, petti di Pollanca bianchiti e tagliati a filetti, butirro, gialli d' uova, cannella, e pepe in polvere. E quando sarà tutto mescolato se ne formerà la Torta anche allo sfoglio, si farà cuocere, servendola calda.

Altra alla
Lombarda.

Pulita che farà la Lingua s'infilzerà di stecchi di presciutto e lardelli a filetti aromatizzati ed erbolati, poi posta in Cassarola con butirro, fette di lardo presciutto, ed erbe, si farà pian piano stagionare, bagnandola con vino di Sciampagna per farla cuocere. Si farà dopo una farfa di carne di Vitello pesta con acciughe, lardo, capparini, un senso d'aglio, e spezie, bagnata con aceto di targone, e sugo di limone. Con questa farfa sotto e d' intorno si metterà in cassa di pasta la detta Lingua, si coprirà di fette di lardo, e pasta, e si farà cuocere. Questo Pasticcio si servirà per Entremets.

P. alla Te-
desca della
Lingua del
Vitello.

La Lingua del Vitello cotta che sarà in istufa con butirro lardo, presciutto, ed erbe, si taglierà a filetti, e si unirà con un ragù di fonghi, tartufi, ed erbe, legato con Colt di Vitello, e condito di sugo di limone. Di questo se ne formerà il Pasticcio con pasta mezza frolla, mettendoci la farfa di petti di Capponi. Cotto si servirà per Entrées.

Pulita la Scannatura, e quasi cotta in brodo di Manzo; si metterà poi in Cassarola per condirla di butirro, presciutto trito, tartufi, sugo di limone, e noce moscata; indi si ci unisca un ragù di fellari passato con butirro, ed erbette, legato con Colt di Cappone; si metta tutto in Pasticcio, si faccia cuocere, servendolo per Entrées.

P. alla Par-
megiana di
Scannatura
del Vitello.

Dis-

- P. alla Corradina del petto di Vitello.** Diffossato il **Petto**, e ripieno di farfa di carne di Capitone, unita con un ragu d'ostriche, tartufi, fonghi, grasso di Vitello, capparini ed erbe, si metterà per poco a stagionare con burro, e poi si metterà nella Cassa di pasta con farfa sotto di segati di Polli, condita d'acciughe, capparini, e un senso d'aglio; e coperto il tutto con fette di lardo, e pasta si farà cuocere, e si serve per Entrées.
- P. alla nobile di Carne del Vitello.** Si pesti la carne magra con lardo, midolla di Manzo, tartufi, e targone, si condisca di spezie, gialli d'uova, e panna di latte, e si riduchi in bocconi, quali uniti con tartufi triti, si fan cuocere in un Coli di Vitello. Dopo freddati, se ne formi il Pasticcio con pasta sfogliata, che cotto si servirà per Entrées.
- P. al Cacciatore di Carne del Vitello.** Infilzato un pezzo di coscia di piccoli lardelli, e presciutto a filetti, si metterà in una Cassarola con aceto di targone, sugo di limone, un senso d'aglio, timo, aromi in polvere, e spirito di vino. Stato che vi sarà circa un giorno, si unirà con una farfa di carne dello stesso, pesta con acciughe, capparini, e lardo, e si metterà in pasta con fette di lardo, e presciutto per farlo cuocere, e servirà per Entremets.
- Del Rognone del Vitello.** Quando il Rognone sarà arrostito col suo grasso, si tritulerà, e si mescolerà con tartufi, panna di latte, gialli d'uova, e spezie; dopo si metterà tra la pasta sfogliata con farfa sotto di petti di Capponi, e si farà cuocere; servendola per Entrées.
- P. dei Lattaroli del Vitello.** Bianchiti che saranno i Lattaroli, si metteranno in una Cassarola con Coli di presciutto, tartufi, e prugnoli triti, acini d'agresta, e targone; indi si metta tutto freddato nella pasta sfogliata, con farfa sotto di Vitello, e così si faccia cuocere, per servirlo caldo.
- P. di Manzo all'Oritano.** Un pezzo di coscia di Manzo, netto dalle pellicole, ed ossa, si stecchi con aromi, lardelli, e presciutto a filetti, e si metta per due giorni in adobbo con sugo di limone, spirito di vino, aceto, anisi, e timo. Poi ingrassato di burro, ed involto nelle fette di lardo si faccia cuocere nella cassa di pasta ben dura, con sotto lardo battuto, scalogue, e menta. Cotto si servirà per Entremets.
- P. della Zinna di Vacca.** Cotta che farà la Zinna, si taglierà a piccoli filetti, quali passati con burro, presciutto trito, fonghi, e tartufi triti, erbe, e spezie, si legheranno con Coli di Vitello, e si metteran-

ranno nella pasta sfogliata formandone il Pasticcio, che cotto si servirà per Entrées.

Bianchità in acqua la Zinna, si farà finir di cuocere nel latte di Vacca con stecchi di cannella, e garofani. Cotta si metterà in Cassa di pasta con butirro sotto e sopra, e panna di latte condita di cannella, e vainiglia. Si farà cuocere la sola pasta, e si servirà per Entremets.

P. della medema alla Corradina.

Dissolate le Coscie del Capretto, si passino con butirro, aglio, cipolle trite, timo, e spezie, e si mettano nella Cassa di pasta con fette di presciutto, butirro, e sangue dello stesso condito di grasso di Porco trito, e spezie. Coperto che sarà il Pasticcio si farà cuocere, e si servirà per Entrées.

P. di Capretto al Sangue.

Si mettano in adobbo con sugo di limone, olio, aglio, timo, e spezie le Coscie del Capretto dissolate; poi nella Cassa di pasta con salsa sotto e sopra del suo segato pesto con coriandri, capparini, ed acciughe; e condita di spezie, olio, ed aceto. Si coprano di fette di lardo, e pasta, e si faccia in essa cuocere, che servirà per Pasticcio freddo.

P. dello stesso all'olio.

Si prenda la Culatta del Castrato, si metta a marinare per un giorno con vino di Sciampagna, spezie, timo, targone, foglie di salvia trite, e scalogne. Dopo si metta tutto in Cassa di pasta con fette di lardo presciutto, e butirro, e si faccia cuocere per servirlo come si vuole.

P. di Castrato all'olio.

Si pulisca dalla cotenna ed osso il Presciutto, si dissalti; e si metta a bollire in una marmitta ben chiusa con brodo, condito di fette di lardo, butirro alloro, cannella, e garofani. Quando sarà quasi cotto, si caverà e si metterà freddo nella cassia di pasta con salsa intorno di carne di Vitello, e sopra butirro, e fette di lardo. Si farà cuocere, e si servirà.

P. di Presciutto per Entrées.

Pulito il Presciutto, si farà cuocere in una marmitta ben chiusa con vino di Sciampagna, aceto di targone, coriandri, alloro, cortecchia di limone, cannella, garofani, e pepe lungo in polvere. Essendo quasi cotto, si taglierà in fette, e si metterà nella Cassa di pasta con una salsa all' Imperiale, composta d'aceto, sugo di limone, cortecce di Portogallo e cedro canditi peste, zucchero, e spezie. Si coprirà con altra pasta, e si farà cuocere.

P. dello stesso per Entremets.

Si tagli in pezzi la Coscia del Cinghiale, e s'infilzino di presciutto e lardo e filetti aromatizzati; dopo si mettano a mar-

P. di Cinghiale per Entremets.

rinare per un giorno con aceto di targonè , sugo di limone , spicchi d'aglio , alloro , e spezie . Indi si mettano nella Cassa di pasta , con farfa sotto di carne dello stesso , pesta con lardo , acciughe , capparini , ed aglio , condita di spezie , e bagnata con aceto di targonè . Si copra con fette di lardo , e presciutto il Pasticcio , e si farà cuocere .

P. di Cervo per Entrées .

Della Coscia del Cervo fattene braciola , farfite di lardo , grasso di Vitello , presciutto , tartufi , aglio , e spezie ; si faranno cuocere con butirro in una Cassarola , bagnandole con vino di Borgogna . Quando sono quasi cotte , si metteranno fredde nella Cassa di pasta , con farfa sotto e sopra di carne di Vitello , condita di butirro , e spezie , e tramezzo un ragù di scalogne , e fette di presciutto . Si coprirà il Pasticcio e si farà cuocere .

P. di Conigli all'olio .

Le Coscie delli Conigli dissolate , si mettano a marinare con olio , vino generoso , salvia trita , aglio , e spezie . Poi si mettano nella pasta col marinato , e con farfa del loro fegato , condita di sugo di limone , butirro , capparini , semi di finocchi , e spezie . Così si faran cuocere , e si servirà il Pasticcio per Entrées .

T. dell'istefsi per Entremets .

Tagliate a fette le Coscie delli Conigli , e condite di butirro , corteccia di limon verde trita , e spezie ; si metteranno a cuocere con brodo chiaro , e cotte si uniranno con Crema di Pistacchi , e si metteranno tra la pasta sfogliata , formandone la Torta , che si farà cuocere , e si servirà .

P. della Lepre al Rosmarino .

Le Coscie della Lepre lavate in vino , ed infilate con rosmarino , lardelli , cannella , e garofani , si faranno marinare con vino , olio , e spezie . Poi si metteranno nella Cassa di pasta col marinato , butirro , acciughe , presciutto , capparini , e fette di lardo sotto e sopra . Si coprirà il Pasticcio , si farà cuocere , e si servirà come si vuole .

P. dell'istefso al Sangue .

Le Coscie della Lepre si fettano , e si condiscono con spezie , timo , pressemolo , semi di finocchi , fegatelli di Polli pesti , sangue e grasso di Porco , butirro , e presciutto trito . Poi si metterà tutto in Pasta , si coprirà , e si farà cuocere , servendolo per Entremets .

P. di Cappone alla moda .

Un Cappone dissolato intiero si riempie di farfa di Vitello , d'un salpicon d'animelle , prugnoli , tartufi , ed erbe aromatiche trite . Così si faccia stare un poco con butirro in una Cas-

Cassarola, e poi si metta nella Cassa di pasta, con farfa **Totto** di carne d'anguille, cipollette, e burro ancor sopra con fette di presciutto. Si farà cuocere, e prima di servirlo s'aprirà, e vi si metterà un **Coll** di Vitello.

Si farà arrostitire un **Cappone** ben grasso, involuppato nelle fette di lardo; quando sarà quasi cotto si taglierà a filetti, si unirà con fette di presciutto, tartufi, panna di latte, burro, gialli d'uova, e cannella, e si metterà tra la pasta sfogliata, con farfa sotto di petti di **Pollanche**, prima passata. Si farà cuocere, e si servirà per **Entremets**.

Si prendono i petti di **Cappone**, e si pestano con midolla di Manzo, lardo, e tartufi; poi si condiscono di spezie, gialli d'uova, e panna di latte. A questo pastume, ridotto in piccoli pezzetti alla lunghezza e grossezza d'un mezzo dito se ne darà una mezza cottura nel brodo di **Cappone**; dopo si cavano, e si mettono freddi nella pasta sfogliata, conditi di tartufi, e prugnoli triti, grasso di Vitello, e panna di latte, e si faran cuocere. Questo **Pasticcio** si servirà per **Entremets**.

I **Fegati** delli **Capponi** bianchiti in acqua, si passano con burro, cipollette, erbe, fonghi, presciutto, e tartufi, tutto trito, e legato con **Coll** di presciutto. Dopo si mettono nella pasta di sfoglio con farfa di Vitello, e si facci cuocere il **Pasticcio**, per servirlo caldo per **Entrées**.

Fatti in quarti i **Pollastri**, si passano con burro, aglio, presciutto, erbe, e spezie, e si bagnano con sugo di carne per farli cuocere. Cotti poi, se ne cavano le ossa, e si mettono in pasta mezza frolla con fette di tartufi, e farfa di Vitello sotto e sopra. Formata che sarà la **Torta** si farà cuocere, e si serve per **Entrées**.

I **Pollastri** dissolati si riempiono di farfa di petti di **Capponi**, ed un tagù d'animelle, condito d'erbe, e spezie, e si faranno per poco cuocere in istufa con burro, presciutto, ed erbe; poi si metteranno nella Cassa di pasta con farfa di grasso di Vitello sotto e sopra. Si coprirà il **Pasticcio**, e si farà cuocere, servendolo caldo.

Quando saranno dissolati i **Pollastri**, si riempiranno con presciutto e lardo a filetti, loro fegati, capparini, acciughe, scalogne, ed agresta, e si metteranno in **Pasticcio** con farfa sotto di fegatelli, e lardo, condita d'aromi, aglio, aceto di tar-

T. di Cappone alla Panna.

P. alla Regina dell'istesso.

P. di Fegati delli Capponi.

T. di Pollastri per Entrées.

P. dell'istesso per Entrées.

P. dell'istesso per Entremets.

gone, e sugo di limone; si copriranno di fette di lardo e presciutto, e si faranno cuocere.

P. di Tacchina alli Golosi.

Bisogna dissolare la Tacchina, e riempirla di carne di Capitonì condita d'olio, tartufi, capparini, grasso di Vitello, zimo e spezie; si farà per poco cuocere in stufa, e dopo in Cassa di pasta con farla di Vitello, fette di presciutto, prugnoli, ed un Coli di Gambati con sugo di limone. Cotto che sarà il Pasticcio, si servirà per Entrées.

P. della medema per Entrees.

Dissolata la Tacchina, si riempie di carne di Vitello presciutto a filetti, capparini, pistacchi, targone, olive, acchiughe e bottariche, tutto condito di spezie, e malvasia. Ripiena, e poi adobbata, per lo spazio di cinque o sei ore, con aceto di targone, sugo di limone, e spezie, si metterà nella Cassa di pasta con farla di lardo e presciutto, e coperta di fette di lardo. Si cuocerà il Pasticcio, e si servirà.

T. di Piccioni alla Panna.

Fatti i Piccioni in quarti, si passino con butirro, basilico, e spezie, si bagnino con panna di latte, e si condiscino con fette di tartufi. Dopo, si metteranno nella pasta sfogliata con farla di petti di Capponi, condita di grasso di Vitello, spezie, e panna di latte. Questa Torta cotta che sarà si servirà calda per Entrées.

P. de li medesimi per Entrees.

Dissolati i Piccioni, e ripieni de' loro fegati, midolla di Manzo, farla di Vitello, basilico, e pistacchi triti, si passeranno prima con butirro, e spezie; e poi si metteranno nella Cassa di pasta con farla sotto di Vitello, e sopra un Salpicon d'Animelle, condito parimenti di basilico. Coperto che sarà il Pasticcio si farà cuocere, e si servirà.

Delli stessi all'Otobriana.

Si riempiono i Piccioni (dopo dissolati) di rognonata di Vitello, acini di mela granate, parmegiano, e gialli d'uova, e si facciano affodare con butirro in una Cassarola su tre braci. Dopo si mettono in Pasticcio con farla sotto di grasso di Vitello piena parimenti d'acini di mela granate, fettoline di presciutto, e targone trito; si coprono con fette di lardo, e pasta, e si fanno cuocere. Questo Pasticcio si servirà per Entrées.

P. di Pavoncella per Entrees.

La Pavoncella si dissolca, e si riempirà con rognonata di Vitello, fette di tartufi, presciutto, e targone; poi fatta stagionare in una Cassarola con butirro, erbetto, spezie, e spirito di vino, si metterà in Cassa di pasta involta nel grasso di Vitello.

teffo piccato, fette di prefciutto, tartufi, timo, e spezie. Si farà cuocere, e fi fervirà.

Puliti i Fagiani, fi dividono in quarti, e fi paffano in Caffarola con butirro, erbe trite, spezie, e fcalogne; dopo fi metteranno in Torta tra la pasta sfogliata, con farfa fotta e fopra di petti di Cappone, e tramezzo fette di tartufi, e fcalogne cotte in butirro. Cotta che farà, fi fervirà calda.

Bifogna ftoccare i Fagiani con lardelli e prefciutto a filetti, poi ripieni di fegati di Capponi, prefciutto, e graffo di Vitello, metterli a marinare con olio, vino di Sciampagna, aromi, ed un fenfo d'aglio. Marinati fi metteranno nella pasta con farfa fotta di carne di Vitello, pefta con acciughe, capparini, ed aglio, e coverti con fette di prefciutto, e lardo. Così fi faran cuocere; fervendo il Pafficcio per Entrées.

Quando le Pernici fono frolle, fi diffollano e fi riempiono con fettoline di prefciutto mefcolate con menta, tartufi, graffo di Vitello, e fcalogne; dopo fi faran cuocere per poco in ftufa con butirro, vino di Borgogna, e falvia. Indi fe ne formerà il Pafficcio con farfa fotta e fopra di prefciutto, e graffo di Vitello, condita d'aromi, un fenfo d'aglio, e vino generoso; fi farà cuocere, e fi fervirà.

Tagliate le Pernici a quarti fi adobbano con aceto, fugo di limone, aglio, timo, e spezie; e fi lasciano ftare per un giorno. Dopo fi mettono nella Caffa di pasta con farfa fotta di lardo, condita d'acciughe, timo, aglio, e spezie; e per tramezzo fette di tartufi, e prefciutto; tutto covertò di fette di lardo. Così fatto fi farà cuocere, e fi fervirà caldo.

Le Starnie diffollate e ripiene d'un ragn d'offriche, e fette di tartufi, fi mettono a cuocere in ftufa con olio, prefciutto, aglio, e spezie; poi fi accomodano fopra la pasta sfogliata con farfa fotta di Vitello, e fopra un ragn di code di gambargi, e fette di tartufi. Si coprirà il Pafficcio con altro sfoglio, e fi farà cuocere; fervendolo per Entrées.

Dalle Beccacce fe ne cavano l'interiora (mettendolo da parte) e fi mettono per un giorno in adobbo con vino di Sciampagna, fugo di limone, aglio, alloro, pepe lungo, e timo; dopo fi accomodano nella Caffa di pasta con una farfa composta di graffo di Vitello, lardo, prefciutto, capparini, acciughe, l'interiora, e tartufi; tutto mefcolato, e condito di spezie, vino di Borgo-

T. di Fagiani alla Scalogne.

P. di Fagiani per Entrées.

P. di Pernici al prefciutto.

P. delle medelinge alla Tedefca.

P. di Starnie alla Gambari.

P. di Beccacce in Salmi.

gen, e sugo di limone. Quando sarà covenuto il Pasticcio si cuocerà e si servirà caldo per Entrées.

P. di Mallardo alla Moda.

Il Mallardo dissoltato, si riempie di carne di Vitello tagliata a filetti, midolla di Manzo, scalogne, e timo; e si mette a cuocere in una Cassarola con butirro su le braci; dopo nella Cassa di pasta con farla sotto di grasso di Vitello, coverto d' un raga di cipolline, bagnato con una Purè di Lente. Coverto che farà con pasta il Pasticcio si farà cuocere, e si servirà caldo.

T. di Quaglie alla Salvia.

Le Quaglie spaccate per metà, e cotte in brodo di Manzo, si dissoltano, e si mettono in una Cassarola, si condiscono con butirro, parmegiano grattato, panna d' latte, presciutto trito, e foglie di salvia; dopo si accomodano tra lo sfoglio formandone la Torta, che si farà cuocere, e si servirà per Entrées.

P. di Quaglie alle Scalogne.

Le Quaglie quasi cotte in vino, olio, alloro, limone, e timo, si mettono in Cassa di pasta con farla sotto di Vitello, e sopra un raga di scalogne, passato con butirro, presciutto, e spezie, e legato con Colli di Vitello. Così condita, ed accomodata si farà cuocere per servirlo caldo.

P. di Beccafichi alla Corradina.

Li Beccafichi si soffriggono con butirro, erbetto, ed aromi; dopo involti nel parmegiano grattato, gialli d' uova, e panna di latte; com' anche in una farla di Vitello, condita d' altra panna di latte, gialli uova, e midolla di Manzo, si mettono tra lo sfoglio con fettoline di presciutto e tartufi tramezzo. Si cuocerà così il Pasticcio, e si servirà per Entrées.

T. d'Animelle alla Crema.

L'Animelle d' Agnello bianchite in brodo, e nette dalle pellicole, si condiscono di butirro, panna di latte, gialli d' uova, tartufi, e spezie; e si mettono in Torta di pasta sfogliata, facendola cuocere; e si servirà calda.

P. alla Cicotide.

Si prendono i granelli d' Agnelli, si puliscono, e si passano con butirro, timo, spezie, un senso d' aglio, presciutto trito, targone, tartufi, e pragnoli triti; legando il tutto con Colli di Gambari e sugo di limone. Dopo freddati, si mettono nella pasta sfogliata con farla sotto di petti di Capponi condita di gialli d' uova, panna di latte, e midolla di Manzo, e si faccia finir di cuocere. Questo Pasticcio si servirà per Entrées, o Entramets.

CA-

CAPITOLO II.

Degli Acquatici.

LE *Paste* per comporre li *Pasticci*, e *Poste* di questi *Ani-*
mali, possono usarsi quelle medesimo descritte per gli
Quadrupedi, e *Volatili*; ma se poi sarà in giorno di magro,
 la *pasta foda* e la *mezza frolla* si faranno con *olio*, *vino bianco*,
acqua tinta con zafferano, e *sale*; e lo *sfoglio* s'impasterà con
 semplice *acqua*, e *sale*, e si tirerà a vento in tanti *fogli* uniti
 ad uno, ad uno con *olio* nel metterli alla *Tortiera*; o pure
 gelato l'*olio* e ridotto come al *butirro*, si adoprerà alla so-
 lita maniera dello *sfoglio*.

Dallo *Storione* fatto in pezzi, e condito di *butirro*, *fette*
 di *presciutto*, *grasso di Vitello*, *tartufi*, e *spezie*, se ne forme-
 rà il *Pasticcio*; aggiungendoci una *farfa di Vitello* sotto, e *fet-*
te di lardo sopra. Così si cuocerà, e si servirà per *Entrées*.

Si tagli lo *Storione* a *filetti*, dai quali si comporrà il *Pas-*
ticcio, ma prima conditi d'*olio*, *aromi*, *vino di Sciampagne*,
aceto di targone, *capparini*, e *bottariche trite*; aggiungendoci
 anche una *farfa di carne dello stesso* condita d'*acciughe*, *spezie*,
olio, ed *aceto*. Si metterà a cuocere, e si servirà *fredda*.

Pulita l'*Ombrina*, si taglierà a *filetti*, e si condirà con
butirro, *erbette trite*, e *spezie*; poi si accomoderà nella *pasta*
 con un *ragù di fonghi*, *erbette*, e *code di Gambari*, tutto le-
 gato con *Colla di Virello*. *Coverto* che farà il *Pasticcio* si farà
 cuocere, e si servirà per *Entrées*.

L'*Ombrina* *fettata*, e condita con *olio*, *sugo di limone*,
spezie, *presemolo* e *cipolle trite*, *acciughe* e *bottariche trite*;
 e legata con *salsa di pastacchi all'olio*, si metterà nella *pasta*
 con *farfa sotto di carne della medesima*, condita d'*acciughe*, *tar-*
tufi, e *spezie*, bagnata con *maivasia*. Così si farà cuocere, e si
 servirà per *Entremets*.

Un pezzo di *Pesce Spada* netto dalla *pelle* e *spina*, si stec-

Pasticcio di
 Storione da
 grasso.

P. dello Storione
 per Entremets.

P. d'Ombrina
 al grasso.

P. dell'istessa
 all'Olio.

P. di Pesca
 Spada alle
 Corradina.

cherà con presciutto e lardo a filetti aromatizzati ; dopo si farà adobbare con vino di Sciampagna, ~~preffemolo, timo, e majorana~~ trita, sugo di limone, e spezie, e si metterà nella Cassa di pasta con farfa sotto di Vitello, e sopra, butirro e fette di presciutto. Quando sarà cotto si servirà caldo.

P. della
Pancia del
pesce Spada.

La Pancia del Pesce Spada fettata, si condirà con olio, sugo di limone, e spezie; e con una salsa di pistacchi, acciughe, bottariche, e corteccia di limon verde, tutto ben pesto, e sciolto con olio, aceto, e sugo di Gambari. Poi se ne formerà il Pasticcio con farfa sotto dell'istesso Pesce, si farà cuocere, e si servirà per Entremets.

P. di Tro-
ta al vino.

Tagliata la Trota a filetti, e condita con erbette aromatiche, spezie, butirro, vino di Sciampagna, ed un Coll di Gambari, si metterà nella pasta con farfa sotto di carne di Capitone condita di spezie, e sugo di limone. Dopo si metterà a cuocere, e si servirà.

P. in Gelo
di Dentale.

Netto il Dentale dalla pelle e spina, si taglierà a fette, le quali si faranno adobbare con sugo di limone, butirro, salvia trita, coriandri pesti, e spezie. Si metteranno dopo nella Cassa di pasta con brodo di piedi di Vitello. Cotto si aprirà per metterci altro brodo delli stessi piedi, ma più stretto, e freddo si servirà.

P. di Cernia
al Finoc-
chio.

Si tagli a fette la Cernia, si schiacciano, e si riempino di farfa di Vitello condita di midolla di Manzo, spezie, e semi di finocchi; s'involtano ben strette, e si mettono nella pasta con altra farfa di Vitello sotto, e con un ragu sopra di code di Gambari e finocchi a filetti. Fatto si farà cuocere, e si servirà per Entrées.

P. di Spigo-
la per i Go-
lofi.

Squamata che sarà la Spigola, si caverà dalla parte della schiena la spina, e parte di carne, e si riempirà d'un ragu d'animelle, tartuffi, code di Gambari, ed erbe. Dopo si metterà nella pasta con farfa sotto e sopra di carne e grasso di Vitello, e carne parimenti di Spigola; si coprirà con fette di lardo presciutto, e pasta, e si cuocerà; e così si servirà.

T. di Lin-
guattole all'
erbette.

Fatte le Linguattole a filetti, si uniscono con un ragu di spinaci, cipolline, fonghi triti, tartuffi, sellari, preffemolo, e majorana, tutto passato con olio. Si mettono nella pasta con farfa sotto di carne di Merluzzo, condita di tarantello, erbette, capparini, sugo di limone, ed olio. Dopo si farà cuocere il Pasticcio, e si servirà caldo. Si

Si taglia la Pancia del Tonno a pezzi, si condisce con sale, pepe, olio, e sugo di limone, e si mette nella Cassa di pasta con salsa di presemolo, cipolline, acciughe, menta, corteccia di limon verde, bottariche, ed un senso d'aglio, sciolta con olio, sugo di limone, e malvasia. Si farà cuocere, e si servirà per Entremets.

P. della
Pancia del
Tonno.

Della carne dello Scorfano tritulata, e mescolata con fette di tartufi, prugnoli, code di Gambari, pistacchi, passerina, erbette, spezie, e butirro, se ne formerà una Torta da servirla calda.

T. di Scor-
fano,

Il Luvaro si taglia a filetti, che si metteranno a marinare con olio, aromi, e sugo di limone. Dopo si metteranno nella pasta con una salsa di bottariche peste con tartufi, cedro candito, pignoli, e giallo di Ragosta, sciolta con olio, sugo di limone, e Codi di Gambari, aggiugnendoci anche una farfa sotto di carne di Ragosta. Cotto che sarà si servirà per Entremets.

P. di Luva-
ro all' Ori-
tana.

Il Luccio si mette in Pasticcio, adobbato prima con butirro, erbette, e spezie, e con farfa di Capitone condita di sugo di limone, e spezie; e cotto si servirà caldo.

P. di Luc-
cio.

Fettato il Carpione, e condito di butirro, e spezie, si metterà nella pasta con fette di carne di Vitello, e presciutto, e con farfa sotto parimenti di Vitello si farà cuocere.

P. di Car-
pione al
graffo.

Ridotto il Capitone in pezzi, e marinato con olio, sugo di limone, spezie, acciughe trite, timo, e semi di finocchi, si metterà nella Cassa di pasta con farfa sotto d'altro Pesce, e con salsa sopra di tartufi e bottariche.

P. di Cap-
itone all' O-
lio.

La Ragosta bollita si taglierà a pezzi, e si condirà con un ragù di songhi, tartufi, erbette, e frutta di mare; legato con latte di pignoli, e giallo della medema. Così si metterà nella Cassa di pasta, e si farà cuocere.

P. di Ra-
gosta per
Entrées.

Passata la Testugine con butirro, o pure con olio, erbette, acciughe, e spezie, si metterà nella pasta con farfa d'altra Testugine sotto, e con ragù sopra dell'istesse interiora, passate con tartufi, prugnoli, ed erbette; e legato con una Purè di piselli si cuocerà.

P. di Testu-
gine per En-
trées.

Spaccate l'Acciughe, e cavatane la spina, si condiranno d'Acciughe salate, tartufi triti, erbette, bottariche, olio, latte di pignoli, e sugo di limone. Se ne formerà una Torta con far-

T. di Ac-
ciughe fre-
sche.

fa

- fa sotto di spinaci, passati con olio ed aglio, e si servirà calda.
- Pasticcetti di Rane.** Della carne delle Rane, unita con le loro interiora, tartuffi triti, erbette, olio, sugo di limone, e latte di pistacchi se ne faranno Pasticcetti da servirli caldi.
- T. d'Ostrie.** Passate le Ostrie con butirro, e condite di spezie, erbette, ed un Coli di Gambari, se ne formerà una Torta, con farfa sotto di carne di Capitone, acciughe, e capparini.
- P. d'Uova al Ragù.** Indurite nell'acqua l'Uova, si pestano con parmegiano grattato, un pezzo di butirro, poco pane grattato, cedro candito, pistacchi, erbette, e spezie. Pesto il tutto si legherà con Uova sbattute, e si ridurrà in bocconi alla lunghezza d'un mezzo dito, quali infarinati si mettono dentro un ragù di funghi, tartuffi, code di gambari, ed erbe, passato con butirro, e legato con panna di latte. Assodati che saranno in questo e freddati se ne formerà il Pasticcio, e si servirà caldo.
- P. d'Uova alla Panna.** L'Uova quando sono indurite si spaccano per metà, e se ne cavano i gialli, quali si pestano con tartuffi, pignoli, corteccia d'aranci canditi, parmegiano, spezie, e panna di latte. Poi si legano con Uova sbattute, se n'empiono i loro bianchi, mettendoli in una Cassarola con butirro, pressemolo trito, tartuffi, e spezie; assaporati che saranno, se ne formi il Pasticcio con farfa sotto e sopra d'altre Uova peste e con panna di latte tramezzo; servendolo caldo.
- P. di Carcioffi al Vitello.** Tagliati i Carcioffi a quarti, e bianchiti in acqua, si passano con butirro, erbette, tartuffi triti, e spezie, e si bagnano con Coli di presciutto. Poi si mettono tra la pasta con farfa sotto e sopra di Vitello, e tramezzo grasso di Vitello e presciutto trito. Si farà cuocere, e si servirà caldo.
- P. di Sellari alla moda.** I Sellari tagliati alla lunghezza d'un mezzo dito s'imbianchiscono nel brodo, e si passano con butirro, erbette, spezie, e panna di latte. Poi si mettono tra la pasta con farfa sotto e sopra di gialli d'uova condita di butirro, e spezie, e tramezzo panna di latte con tartuffi a fette. Si farà cuocere, e si servirà caldo.

TRATTATO VIII.

DELL'UOVA.

NON vi è cibo più netto e sano dell' uova , imparticolare quando sono di fresco nate da Galline giovani , grasse , e pasciute di grano , o pane .

L' Uova si possono forbire appena nate ; e volendole cuocere si girano avanti al fuoco , e quando incominciano a sudare si servono .

Sono ancor piacevoli l' Uova sperdute , buttandole nell' acqua bollente ; e quando si vedrà , che la chiara è assodata , si levano , e si servono con parmegiano grattato , e butirro liquefatto .

Sperdute l' Uova in acqua , come si è detto , si servono con Coli di Pomodoro , condito di butirro , erbe , e spezie .

Si servono l' Uova dopo sperdute in acqua con un ragù sopra d' erbe , cioè cipolla , fessari , pressemolo , acetosa , e tar-gone , tutto trito , e passato con butirro , e spezie .

Si fanno l' Uova sperdute in Vino , buttandole in esso mentre bolle ; ed appena , che sono affodate , si cavano , e si servono con un ragù di tartufi passati con butirro , pressemolo , e spezie .

Sono piacevoli l' Uova sperdute in latte facendole cadere dentro di esso mentre bolle , e cavandole poi quando sono affodate . Si servono con salsa di panna di latte condita di Vaniglia .

Sperdute l' Uova in brodo di Manzo , si serviranno con

Uova sperdute .

Sperdute alla Parmegiana .

Sperdute al Coli di Pomodoro .
Sperdute al ragù d'erbe .

Sperdute al Vino .

Sperdute al Latte .

Sperdute all'Agresta .

gresta sopra, passata con butirro, pressemolo, e spezie, e legata con gialli d' uova, e parmegiano.

Uova bro-
dettate.

Cotte l' Uova nel brodo di Cappone, si servono sopra croste di pane bagnate in latte, e coperte con gialli d' Uova, butirro, e latte, tutto prima addensato.

Al Colli di
Presciutto.

Sperdute l' Uova in brodo, e cotte, s'imbandiscono con Colli di presciutto, ove siavi targone, e tartufi triti.

Alli Gam-
bari.

Posto a liquefare un pezzo di butirro in un piatto, vi si buttano le Uova, e quando sono un poco affodate si servono con Colli e code di Gambari sopra.

In Ragù.

Si fan l' Uova in ragù, facendole prima indurire, poi tagliandole per metà, si mettono in una Cassarola, ove siavi un ragù di fonghi, tartufi, cipollette, e pressemolo, condito di butirro, e spezie.

Farfite all'
Acetosaf.

Dopo che l' Uova sono bollite ed indurite, si lasciano freddare e si spaccano per levarne i gialli, quali si pestano con acetosa (passata in butirro) parmegiano, e poco butirro; tutto legato con uova sbattute. Di questa farfa se ne riempino i bianchi, e si mettono in una Cassarola, ove siavi del butirro liquefatto, Acetosaf trita, e brodo. Quando tutto è cotto si serve.

Farfite all'
Agrista.

Riempie l' Uova con questa farfa sopra detta, s'infarinano, si dorano, e si friggono in butirro, servendole con acini d' agrista passati con butirro, e legati con gialli d' uova.

In Fricassee.

Bollite ed indurite l' uova, si tagliano a filetti, e si mettono in una Cassarola, ove siavi del brodo condito di butirro, e pressemolo trito; e quando si avranno a servire si legheranno con salsa di gialli d' uova, e sugo di limone.

Nastrate al
Colli di
Gambari.

Sbattute l' Uova ben bene, e fattene con butirro quantità di frittatine sottili, si lasceranno freddare, poi si taglieranno a guisa di nastri, e con butirro, e cipolline soffritte, tartufi, e fonghi si uniranno in una Cassarola, bagnandole con Colli di Gambari.

All' Aranci.

Bisogna sbattere l' Uova con sugo d' aranci, e condirle con sale, e pepe; poi si butteranno in una Cassarola sopra al fuoco con butirro dentro, dimenandole ben bene a guisa di Crema; e quando si conoscerà che sono affodate si mettano nel piatto con croste di pan fritto sotto.

In farfa al-
la ranna.

Indurite che saranno l' Uova in acqua, se ne caveranno i gu-

gusci, e si pesteranno con pressemolo ed acetosa trita (prima passata con butirro (pane grattato, parmegiano, ed un pezzo di butirro, si condiranno di spezie, passerina, cedro trito, e pistacchi a filetti; poi si legherà questa farfa con Uova sbattute, e se ne formeranno piccole palle, che si faran cuocere in brodo condito di butirro, e si legheranno con panna di latte.

Dell' Uova, pestate come si è detto, se ne formeranno tortelli, quali infarinati e fritti, si serviranno con salsa di Pomodoro al butirro.

Si facciano quantità di frittatine, si mettano spase sopra un tavoliere, e si riempino d'un ragù di fonghi, tartufi, ed erbe trite, tutto passato con butirro, e legato con gialli d' Uova. Ripiene si chiuderanno ben strette, e si metteranno in una Cassarola con Coll di Gambari, facendole d' esso incorporare sopr' al fuoco, e poi servirle.

Fatta una frittata ben grossa, con cipolline soffrite, erbette, e grasso di Vitello trito, si farà freddare, e si taglierà in piccoli quadretti, quali si metteranno in una Cassarola con Coll di presciutto; si faranno in esso incorporare fu le braci, e si serviranno.

Si mettono a cuocere l' Uova in un piatto con butirro sotto, condite di sale, e pepe, e quando il bianco sarà affodato si levano dal fuoco; dopo si coprono con un stretto sugo caldo di spinaci, condito di butirro, gialli d' Uova, e parmegiano grattato.

Si facciano cuocere l' Uova sperdute in acqua con butirro, ma che restino tenere, e si servono con un ragù sopra di piselli, cipolline, lattuche trite, fellari, pressemolo, e majorana, tutto passato con butirro.

Cotte l' Uova in un piatto con butirro sotto, si serviranno con un ragù di tartufi, e salsa di butirro.

L' Uova si fan fritte nel butirro, e si servono calde sopra croste di pane dorato, e fritto.

Dopo fritte l' Uova come si è detto, si possono servire con salsa di Pomodoro sopra.

Fritte l' Uova con butirro, ed asciugate del grasso, si serviranno con salsa di cedro, sciolta con sugo di limone, ed aceto rosato.

Indurite l' Uova, e nette da gusci, si pesteranno con par-

In Tortelli
alla salsa di
Pomodoro.

Alla Braccina.

Alla Corradina.

Al verde fago.

Alla Giardiniera.

Alla Moda.

Fritte alla semplice.

Alla salsa di Pomodoro.

Alla salsa di Cedro.

In Suppreme.

melegiano grattato, cedro, pistacchi, e ricotta, condite di spezie, e legate con uova sbattute. Se ne formeranno tanti pezzi alla lunghezza d'un mezzo dito, quali infarinati, dorati, e fritti, si serviranno con salvia fritta intorno.

Alla Dama.

Si facciano quantità di frittatine, e si riempino di crema composta di panna di latte, gialli d'uova, e portogallo pesto; poi s'involtano ben strette, s'infarinano, si dorano, e si friggono, servendole con pane fritto.

Alla Portoghese.

Peste l'Uova con pistacchi, cortecchie di Portogallo candite, e marzapane, si condiscono di cannella, s'impastano con uova sbattute, e se ne formano ciambellette, le quali dopo infarinate, e dorate si friggono, e si servono con salsa di Portogallo candito e sugo di limone.

In Bigné alla Salvia.

Si faccia una frittata, con uova, parmegiano, salvia trita, e poco zucchero, quale fredda si tagli in bocconi, che vestiti di pastetta, composta di fiore, latte, ed uova, si friggeranno, e si serviranno con salvia fritta.

Alla Turinese.

L'Uova dure si tagliano a quarti; si dorano, e si passano nel pane, e parmegiano grattato; dopo si friggono, e si servono con salsa di butirro.

Alla Campanola.

Fatte soffriggere con butirro, sale, e pepe, cipollette, pressemolo, salvia, e menta, si legheranno con uova, e parmegiano grattato, e se ne formeranno bocconcini, quali infarinati, e dorati, si friggeranno e si serviranno.

All'Inglese.

Da una grossa frittata, fattone un piccatiglio, quale unito con ricotta passerina, pignoli, parmegiano, e cedro candito trito, si legherà con uova sbattute, e se ne formeranno bocconcini, che infarinati, dorati, e fritti si serviranno caldi.

Farfiti alla Panna.

Indurite l'Uova, e spaccate per metà, se ne cavino i gialli, che si pestano con cedro candito, zucchero, panna di latte, pistacchi, e cannella in polvere. Poi di questo pastume legato con uova sbattute se n'empiranno i bianchi, e si friggeranno, servendoli con panna di latte.

In Frittelle all'Agresta.

Si facci cuocere in butirro dell'agresta con sale, pepe, e noce moscata; poi si unisca con parmegiano grattato, limon verde rapato, ed uova sbattute, formandone un pastume quasi fodo; quale si ridurrà in bocconi, che involti in pane, e parmegiano grattato, si friggeranno, per servirli con crostini intorno.

Si

Si facciano tante Cassettine di pane, le quali bene ingrafate dentro e fuori di butirro, vi si metta ad ognuna un giallo d'uovo crudo, con panna di latte sotto e sopra, condita di cannella, e vaniglia. Dopo si facciano cuocere per poco al forno, e si servino.

Alla Corra-
na.

I gialli dell' Uova crudi involti in fior di farina, uova sbattute, ed in pane e parmegiano grattato, si friggono in istrutto, e si servono sopra croste di pane passate in butirro.

Alla Re-
gina.

Si sbattino bene l'uova con poco sale, e poche gocciolate d'acqua, e si buttino alla padella, ove siavi del butirro ben riscaldato, si dimenino con mestola di legno, affinchè venghi equalmente cotta, avvertendo di lasciarla tenera, voltarla, e rivoltarla, per farle fare dall'una, e l'altra parte la crosta, e servirla subito.

Frittata al-
la semplice.

Dopo sbattute l'Uova come si è detto, vi si aggiungerà del parmegiano grattato, e fior di latte, e si farà cuocere con butirro in più quantità.

Alla Par-
megiana -
butirro.

Tritolato un grosso pezzo di presciutto con midolla di Manzo, si unirà con l'Uova sbattuta, un poco di parmegiano, e foglie di menta, e si farà la frittata con attenzione, acciò tutto venga cotta egualmente.

Col Pre-
sciutto.

Arrostito col suo grasso il Rognone del Vitello, si tritulerà con pressemolo passato in butirro, e si mescolerà con l'uova sbattute, panna di latte, e parmegiano, e se ne formerà la frittata.

Alla Cit-
tadina.

Si facci un piccatiglio di petti ed interiora di Beccacce arrostate, presciutto, midolla di Manzo, e pressemolo, e si unisca con l'uova sbattute per formarne la frittata, condita di pepe, e sale.

Alla Bec-
caccina.

Si passano in una Cassarola con butirro, cipolline, pressemolo, indivia, menta, acetosa, sparagi, e majorana, condite di sale, e pepe, e fredde si unischino con Uova sbattute, e poco formaggio grattato, e se ne formi la frittata; servendola con pressemolo fritto.

Alla Giar-
diniera.

Sbattute l'Uova si mescolano con ricotta, grasso di Vitello trito, passerina, spezie, e cedro candito, e se ne facci la frittata, da servirla calda.

All' In-
glese.

Bianchiti i lattaroli del Vitello, e netti dalle pellicole, si

Golo fa-
ta-

taglieranno a dadi , e si passeranno in butirro con presemolo , cipollette , e presciutto trito , conditi di sale , e pepe . Poi freddi si uniranno con l' uova sbattute , e se ne farà la frittata .

All' Agrestia .

Schiacciata una quantità d' agresta , e passata con butirro , presemolo , presciutto trito , e spezie , si unirà con l' Uova sbattute condite di parmegiano , e se ne farà la frittata ; servendola con acini d' agresta fritti alla pastetta .

Alla Morefca .

Passato in Cassarola il fegato della Lepre , condito di sale , pepe , cipollina , e timo , si tritulerà con midolla di Manzo , e si unirà con l' Uova sbattute , e parmegiano grattato . Se ne formerà la frittata , e si servirà con salvia fritta .

Ai Sparaci .

I Sparaci bianchiti , e tagliati in piccoli pezzetti , si passano con butirro , presemolo , presciutto trito , e spezie ; poi freddi , si uniscono con parmegiano grattato , e con l' uova sbattute , e se ne farà la frittata , servita con sparaci fritti intorno .

Alla Marinarefca .

Si prendono patelle , cantholicchi , ostriche , e code di Gambari , netti dalle loro scorze , e si passano con butirro , presemolo , e spezie ; poi si uniscano con l' Uova sbattute , e cacio grattato , e se ne farà la frittata , da servirla con ostriche fritte intorno .

Alla Romana .

Le fave verdi nette da gusci e pellicole si passano con butirro , cipolline , erbette trite , e spezie ; e quando saranno quasi cotte si uniranno con provature in fette , panna di latte , ed Uova sbattute ; formandone con butirro la frittata .

Alla Rustica .

Bisogna passar con butirro cipolle a filetti , presciutto in fette , e menta , condite di sale , e pepe ; quando tutto è ben soffritto , e freddato , si unirà con l' Uova sbattute , formaggio grattato , e se ne formerà la frittata .

Alle Rane .

Bianchite le Rane in brodo di Manzo , se ne caverà la carne dalle cosce , il fegato , e loro uova , e tutto si unirà con l' uova sbattute presemolo trito , e spezie , formandone con butirro la frittata .

Alla Monaca .

Le Petronciane nette dalla pelle si tagliano a dadi , si passano con butirro , presemolo , e spezie ; e quando son quasi cotte si tritolano con grasso di Vitello , e si uniscono con parmegiano , ed Uova sbattute , e se ne formi la frittata .

Alla Nobile .

Cotta in brodo la Zinna di Vacca , e tritolata con midol-

dolla di Manzo, si unirà con panna di latte, spezie, ed Uova sbattute, e se ne farà la frittata.

Netti i Pomidorò dalle pellicole, e semi, si passa la loro polpa con butirro, spezie, e majorana; dopo si tritoli con panzetta di Porca, si unisca con ricotta ed Uova sbattute, e se ne facci la frittata.

Tagliate a dadi delle Provature, ed unite con presciutto trito, grasso di Vitello, parmegiano, spezie, ed Uova sbattute, se ne facci la frittata, da servirsi subito cotta.

I tartufi tagliati a fette, si passano con butirro, pressemolo, acciughe, e spezie, e si uniscano con Uova sbattute, per formarne la frittata.

Bianchite le Cervella d' Agnello, tagliate a bocconi; e passate con butirro, pressemolo, e cipolline trite, si condiscano di spezie, e fredde si uniscano con uova sbattute, e parmegiano grattato, e se ne farà la frittata.

Le mela Lappie nette dalla corteccia, e tagliate in fette, si passano con butirro, grasso di Vitello, e spezie; poi si uniscano con panna di latte, ed uova sbattute, e se ne formi la frittata.

Si prendano i fichi non troppo maturi netti dalla pelle, e tagliati a filetti, si condiscano con butirro liquefatto, presciutto trito, parmegiano, e spezie; dopo si uniscono con uova sbattute formandone la frittata.

Le foglie di spinaci ben trite, si passano con butirro, si condiscano di spezie, e si uniscono con panna di latte, ricotta, ed uova; e così si formerà la frittata.

Si prendino quell' Uova che si vuole, si diffoniscano i bianchi dai gialli; i bianchi si montano, ed i gialli si dimenino con panna di latte, e parmegiano; poi si uniranno l'uni, e gl'altri, e se ne formerà con butirro la frittata, la quale nel cuocerla bisogna dimenarla, acciò ugualmente venghi cotta, e gonfia.

Una quantità di bottoni di Galletti, si passano con butirro, grasso di Vitello trito, pressemolo, e spezie. Poi si uniscano con panna di latte, parmegiano, e midolla di Manzo trite, e l'uova sbattute, e se ne facci la frittata; servendola coronata di crostini fritti in butirro.

Si fanno frittate di varj colori; con gialli soli si fa gialla, con la chiara si fanno bianche, col sugo di bietola si fanno verdi, e col

Ai Po- midoro.

Alle pro- vature.

Tartufo- lata.

Alle Cer- vella d' A- gnello.

Alle mela.

Ai fichi.

Alle foglie di Spinaci.

Alla Cor- radina.

Alla Cic- ceide.

Variata.

e col sugo delle carote li fanno rosse. Possonsi insieme queste varie frittate unire con diligenza in un piatto, legando le commesure con i colori suddetti mescolati con uova; si farà rappigliare al forno, e sarà una frittata variata.

Coll' istesso metodo si possono fare altre frittate di carni, di frutta, ed erbe.



TRAT.



TRATTATO VIII.

DEL LATTE.

CAPITOLO I.

D Et Latte se ne può far uso in tutti i tempi dell'anno. La miglior parte del Latte è il Butirro. L'uso di questo è grandissimo nelle Cucine, poichè non vi ha vivanda, che non possa condirsi col butirro. Dal latte se ne possono formare delicatissime vivande, come Spume, Creme, e Budin. Il miglior latte è quello di Vacca, ma in mancanza di questo è buono ancora quello di Pecora. Si parlerà in primo luogo d'una vivanda particolare del Butirro, delle Spume, e Latte arrostito; ed in due sequenti Capitoli delle Creme, e Budin.

Per Arrostito un pezzo di butirro bisogna primieramente maneggiarlo ben bene nell'acqua gelata per indurirlo, e spogliarlo da qualche sierosità. Di poi si metta in un catino d'argento, rame, o stagno con neve sotto, s'impasti con un poco di mele chiarificato e denso, e si dispogna in forma ovata, infilzandolo allo spiedo secondo la sua lunghezza. A fuoco di riverbero si dovrà girare con destrezza da mano sode ed eguale. Nel girarlo bisogna continuamente impolverarlo di pane grattato ben setacciato, e condito con polvere di cannella, e zucchero, il quale imbevendosi della parte liquefatta, penetra dentro il butirro e formerà crosta. Nella qual maniera si servirà.

Butirro arrostito allo spiedo.

Panna di latte alla semplice.

Il latte quando è riposato per una notte in una gran cotta piana, e larga, fa una certa panna, che chiamasi ancora capo di latte, e quest'è la parte più grassa, più soda, e più gustosa. Questa panna di latte si leva con leggerezza, e si pone sopra i tondi, servendola con crostini sotto di pane di Spagna, con zucchero sopra, ed acqua di cannella.

Panna Montata alla Nobile.

Posta la panna di latte in un catino di creta, argento, o stagno con neve sotto, tanto si batte, e ribatte con le bacchette, fintanto che monta in una densa spuma; si farà per poco riposare; poi si caverà togliendo la parte aerea, che resta nel fondo, e si tornerà a battere leggermente, condendola con zucchero, cedro trito, e cannella in polvere, o pur vaniglia; e s'imbandirà con cialdoni intorno subito fatti.

Latte Melle.

Mescolata panna, e latte di Vacca con mela (prima chiarificato) in un catino profondo, s'agita tanto con frullo, che divenga spuma soda; la quale si condite con cortecchia di portogallo trita, con coriandri, e cannella in polvere, e si serve sopra biscotti di pane di Spagna.

Latte arrostito allo spiedo.

La panna col latte si cuoce allo spiedo. Per farla bisogna prendere due carafe di latte di Vacca; ed altre tanta panna d'esso, sei onze di zucchero, dieci gialli d'uova, un'oncia di cannella in polvere, ed altra di vaniglia, mescolando bene il tutto. Poi si pigli una canna alla lunghezza d'un palmo e più, e s'infilzi allo spiedo in maniera che resti salda: ed alla detta s'avvolti del canape non filato alla grossezza quasi d'un dito; e posto lo spiedo a girare a fuoco violento di riverbero, si vada continuamente lungo la canna gettando questo composto pian piano, acciocchè resti rappreso. Dopo con diligenza si tolga la canna con il latte arrostito dallo spiedo; quale si spaccherà tutto in due parti cavandone la canna e canape. Si tornerà a chiudere come prima con chiara d'uovo, servendolo caldo. Volendolo servir freddo si può tagliare in fette.

C A P I T O L O II.

Delle Creme.

Varie specie di Creme dal latte si possono formare, secondo i varj ingredienti; eccone la dose che puol servire per regola di tutte, crescendola però o diminuendola secondo i varj gusti. Per due carafe di latte si prenda una libra di zucchero fino, dieci gialli d'uova, e tre once di fior di riso. I gialli d'uova, zucchero, e fior di riso con un poco di latte si dimenino ben bene in una Cassarola, che formino un composto, il quale maggiormente poi si sciolga col rimanente del latte. Questa composizione si passerà per setaccio in altra Cassarola, nella quale vi si metteranno grossi stecchi di cannella, e cortecchia di limone. In questa maniera si metterà a cuocere lentamente, girandola sempre con mestola di legno verso la medesima parte. Quando sarà addensata si caverà la cortecchia di limone, e cannella, e si dimenerà (fuor del fuoco) ben forte per farla divenir morbida; dopo si verterà nel piatto, e si servirà fredda, con pane di Spagna sotto.

Crema
gialla fem-
plice.

La Crema vergine si fa con le chiare d'uova, le quali si devono battere per montarle, e poi aggiungerci il zucchero, poche gocce d'acqua di fiori d'aranci, ed il latte. Dopo si metta nella Cassarola sul fuoco, e girandola sempre, si farà affodare. Cotta si verterà nel piatto, e si servirà fredda, ornata di confettura.

Alla Ver-
gine.

Dopo che il latte è stato mescolato col zucchero, gialli d'uova, e fiore, vi si aggiungeranno once quattro di Cioccolata sciolta con un poco di latte ed acqua, ed il tutto ben dimenato si passerà per setaccio, e si metterà a cuocere. Quando sarà cotta, si caverà, e si verterà nel piatto, servendola fredda.

Alla Cioc-
colata.

Le foglie di salvia verde peste con cortecchia di cedro can-
di.

Alla Sal-
via.

dito, si mescolano con i gialli d' uova, zucchero, e fiore; e tutto sciolto con il latte, si passerà per setaccio, si farà cuocere alla giusta cottura, e si servirà fredda.

All'Aranci. Le cortecce di due aranci di Portogallo si pestano, e si uniscono con il zucchero, gialli d' uova, e fiore, e con il latte si stemprano, e si passano per setaccio. Passato il tutto si metterà a cuocere nella maniera detta; e quando sarà alla cottura, vi si metteranno delle cortecce candite di portogallo ben trite, e si verterà nel piatto, servendola fredda.

Alla Vaniglia. Due oncie di Vaniglia si pestano con due oncie di cannella, e si mescolano con il zucchero, gialli d' uova, fiore, e latte. Si passi per setaccio, si metta a cuocere, e si servi fredda.

Di Poponè. Un Popone netto dalla corteccia e semi (ma che sia rosso e gustoso) si tagli a dadi, e si faccia cuocere in Cassarola con suo sugo condito di polvere di cannella ed acqua di fiori d' aranci. Cotto si farà freddare, e si stempri col zucchero; gialli d' uova e fior di riso, sciogliendo il tutto con il latte. Poi si passi per un setaccio da mezza pasta, e si faccia cuocere, servendola fredda con pezzetti di popone giulebbato.

Alla Cannella. Bisogna prendere una quantità di stecchi d' ottima cannella, e metterli ammollo nel latte sopra le braci, dimenandolo sempre acciò possa estrarre il senso. Poi freddato si unirà col zucchero, gialli d' uova e fior di riso, si passerà per setaccio, e si farà cuocere, servendola fredda con cannellini d' intorno.

Americanate. Quattr' oncie di mandorle amare si bianchiscono, si pestano ben fine, e si dislattano con il latte che si è preparato per la Crema; dopo si passa per setaccio, e si unisca con il zucchero, fiore, e sei chiare d' uova montate, mettendola a cuocere al solito. Si servirà con mandorle amare confettate d' intorno.

Alle Pesche. Le Pesche ben mature nette dalla corteccia, si tagliano a fette, e si fan cuocere con zucchero chiarificato. Dopo si disfanno e si uniscono con il zucchero solito, gialli d' uova, fiore, e latte, stemperando ogni cosa. Si passa per un setaccio largo, e si fa cuocere, formandone la Crema, che si servirà fredda, con fette di Pesche giulebbate.

Di Caffè. Si prendano quattr' oncie di Caffè abbrustolito, e polverato si metta nel latte in un vase sopra le braci, e si dimeni ben bene fintanto che estrae il gusto; dopo si passi per setaccio, e
fresca.

freddato si unisca col zucchero, gialli d' uova, fior di riso, e latte, e si farà cuocere. Cotta si servirà fredda con Caffè confettato intorno.

Oncie sei di Pistacchi bianchiti, e netti dalla pelle, si pestano con oncie sei di cedro candito; ed il tutto ben mescolato col zucchero, gialli d' uova, e fiore, si stempererà col latte, si passerà per setaccio, e si metterà a cuocere; servendola fredda con pistacchi confettati intorno. Di Pistacchi.

Si montano sei chiare d' uova per due carafe di latte, e montate che faranno, si mescolino con zucchero, fiore, e latte. Si metta a cuocere con corteccia di limon verde, e stecchi di cannella; e quando sarà cotta, (tolta la corteccia, e cannella) si verserà nel piatto con fette di pane di Spagna sotto, e con merenghe intorno. Alla Nuova.

Mescolato il zucchero, fior di riso, e gialli d' uova, si scioglierà col latte, si passerà per setaccio, e si metterà a cuocere. Quando la Crema sarà addensata, bisogna aggiungerci delle mandorle all' amberlina tritolate, cedro candito trito, e due gocce d' olio di cannella. Si verserà nel piatto, e prima di servirlo si coprirà di zucchero in grana, e con pala infocata se lo fa prendere un colore bruciato. Bruciata.

Bianchiti li Spinaci in quantità, si pestano con un pezzo di cedro candito, e pesti si mescolano con zucchero, gialli d' uova, e fiore, stemperando tutto col latte. Dopo si passerà per setaccio, e si farà cuocere, servendola fredda semplicemente. Alli Spinaci.

Si stemperano libre tre di Fragole col zucchero, gialli d' uova, fiore, e latte, si passano per setaccio, e si farà cuocere la Crema, la quale si servirà fredda, con Fragole giulebbate intorno. Di Fragole.

Formata che farà la Crema col zucchero, gialli d' uova, fiore, e latte, condita di cortecchie di Portogallo trite, si potrà abellire a capriccio, pennellandola con zucchero cotto a perla di varj colori, cioè di cioccolata, bietola, zafferano, lacca, ed altro a piacere. Alla Spola.

Peste sei oncie di Pignoli è stemperate col latte; si mescolano con panna d' esso, gialli d' uova, zucchero, polvere di biscotti di Savoja, pistacchi tritolati, ed acqua di cannella. Si fa. Alla Costantinopolitana.

faga cuocere, e si servirà fredda con crosta di zucchero fatta con la pala infocata.

D' Anisi. - Peste due once d' anisi, si mescolano col zucchero, gialli d' uova, e fior di riso, e si stemprano col latte, passando tutto per setaccio. Si fa cuocere, e si servirà con anisi confettati intorno.

Al bianco mangiare. - Il Bianco mangiare si può fare in tutte quelle maniere, che si son dette delle Creme; non altro che dev' essere una materia più soda, e perciò bisogna regularsi che per due carafe di latte v' bisogna una libra di zucchero, sei oncie di fior di riso, ed i gialli d' uova detti; sebbene d' alcuni questi non si praticano, condendolo sempre con Portogallo, o cedro trito, acqua di cannella, o di fiori. Questo per esser sodo si può mettere dentro varie forme, per solo abbellimento.

Creme varie. - Bisogna sapere che d' ogni fiore, e frutto si possono fare delle Creme, regolandosi sempre siccome si è detto. Con le marmellate ancor si fanno Creme, basta che siano ben stemprate col latte, ed ancor condite col zucchero, gialli d' uova, e fiore di riso.

Da Magro. - In giorno di magro si possono far Creme con latte di mandorle, Pignoli, o Pistacchi, zucchero, e fior di riso in più quantità senza gialli d' uova, condendole con acqua di cannella, cedro candito, ed altre cose a piacere, siccome si è detto dell' altre Creme.

CAPITOLO III.

De' Budin .

L'Esatta composizione de' Budin non si può positivamente descrivere, poichè dipende dal gusto vario, ed abilito delle persone, le quali si potranno regolare secondo i varj ingredienti, che adopereranno.

Si mescoli pane grattato con poco fior di riso, grasso di Vitello trito, zucchero, gialli d'uova con qualche chiara, cedro candito trito, passerina, latte, con poco d'acqua di cannella. La dose di ciascheduna casa fa tale, che rendano il composto grato, e liquido. Si racchiuda questo composto in un tovagliolo contenendo in mezzo un pezzo di burro, e così si faccia cuocere per lungo tempo in una marmitta d'acqua bollente, con poco sale, stecchi di cannella, e correaia di timo verde. Come il Budin si caverà dal tovagliolo, e si servirà con crema sopra di panna di latte.

Si metta a cuocere fior di farina di castagno con latte in modo tale, che formi una morbida polenta. Poi si faccia freddare, e fredda si sminuzzi con grasso di Vitello trito, gialli d'uova, burro, e zucchero, e si condisca con cannella, noce moscata, e correaie d'aranci candite trite. Ciò fatto si mescoli con panna di latte, e sangue di Porco o Agnello, e se n'empino le budella di Porco in maniera che cuocendole non crepino. Si faranno bollire in acqua con foglie d'alloro, e sale, ed in essa si faranno freddare. Dovendole servire si riscalderanno nella padella con burro.

S'impasti pane grattato con poco fior di riso, zucchero, gialli d'uova con qualche chiara, panna di latte, e latte, si condisca con un pezzo di burro, ed una correaia di cedro verde. Si faccia cuocere in una cassarola come una Crema a fuoco leggero, e quando sarà addensato vi si metteranno pistacchi

Budin bollito alla Panna .

Al sangue .

Gustato .

chi a filetti, e cedro candito trito; se ne caverà la corteccia, di cedrato, e si metterà in altra Cassarola unta di butirro e polverata di pane grattato. Se le farà fare al forno una crosta, e si servirà.

All'Italia-
na.

Si sbattono dell'uova intiere con panna di latte, e poi vi si metta pan grattato in giusta quantità, zucchero, cannella in polvere, noce moscata, e senso di cedrato, e si lasci incorporare. Si unga di butirro un piatto capace per il Budin, e se li facci un bordo di pasta, mettendovi dentro delle fette di mela odorosa, corteccie d'aranci candite, un poco di vino moscato, e sopra queste il composto già detto. Si metterà a cuocere al forno polverato di zucchero, ed affodato si servirà caldo.

Alla Fran-
cese.

Si tagli della mollica di pane a dadi, e si metta in un vase con latte, uova sbattute, grasso di Vitello trito, dattiri minuzzati, pistacchi a filetti, cedro candito, zibibo, cannella, noce moscata, e zucchero. Ciò tutto si metta in un piatto con orlo di pasta intorno, e con butirro sotto, facendolo cuocere al forno polverato di zucchero, e cotto si servirà caldo.

Verde.

Grattato il pane, si unisca con poco fior di riso, e zucchero, e si bagni col latte, gialli d'uova, con qualche chiara, e fugo di bierola, si condisca con cedro rapato, con pistacchi triti, con polvere di cannella, e con butirro. Poi si faccia addensare adagiatamente sopr' al fuoco, e denso si metta in una Cassarola unta di butirro, e polverata di pane grattato. Si faccia affodare al forno, e quando avrà fatta la crosta intorno si servirà.

Semplice.

Si prenda buona quantità di panna di latte, e si mescoli con gialli d'uova e due chiare, zucchero, pane di Spagna in polvere, butirro, cannella, e vaniglia. Si racchiuda questo composto in un tovagliolo unto di butirro, e polverato di fior di riso, e si metta a cuocere in una marmitta con acqua bollente, condita di sale, e stecchi di cannella. Cotto se ne toglierà il tovagliolo, e si servirà con Crema gialla sopra.

Misto.

Si pestino mandorle all'amberlina con coriandri cannella, e corteccia di aranci candita, e peste si mescolano nel latte, e si passi per setaccia. Vi si metta della mollica di pane tagliata a dadi, poco fior di riso, Uova sbattute, zucchero, passerina, pignoli triti, e grasso di Vitello. Tutto mescolato si metta in una Cassarola unta di butirro, e foderata di carta, facendolo cuo-

cuocere al forno. Cotto si servirà nasprato di cannella.

Si prendano mandorle bianchite, e si pestano ben fine con fior d'aranci canditi. Poi si uniscono con gialli d'uova, e qualche chiara, panna di latte e latte, grasso di Vitello trito, zucchero, pane di Spagna in polvere, parmegiano grattato, cannella, e noce moscata. Mescolato tutto si farà cuocere al forno in una Cassarola unta di butirro, e foderata di rete di Porco, e cotto si servirà caldo.

Budin alla
Moda.

I petti di Capponi arrostiti e ben pesti con pistacchi, si mescolano con gialli d'uova, panna di latte, grasso di Vitello trito, poco zucchero, e spezie, e si riempino le budella d'Agnello a quella lunghezza che piacerà, ma in maniera che nel cuocere non crepino. Si faran cuocere nella padella con butirro, e si serviranno calde.

All'Impe-
riale.

Si mescoli il sangue di Porco sciolto con panna di latte, grasso e cervella di Porco trite, cedro ed aranci canditi triti, cioccolata rapata, spezie, e poco zucchero. Mescolato tutto, se n'empiono le budella del Porco in maniera che non crepino, nel cuocerle, e si mettano in una marmitta con acqua fredda a cuocere, condendola di foglie d'alloro, sale, e cannella in stecchi. Cotti si faranno in essa freddare; e quando si hanno da servire si faran riscaldare sopra la graticola con carta sotto unta di butirro.

Al Sangue
di Porco.

Si pestano i fegati di Capponi con grasso di Vitello, loro petti, e cedro candito, e si condiscono di gialli d'uova, panna di latte e latte. Con questo composto s'empiono le budella d'Agnello in maniera che cuocendole non crepino. Si faran cuocere in Cassarola con butirro, e spezie; e si serviranno caldi.

Di fegati
di Capponi.

Si prenda quantità di panna di latte, ed altrettanto latte, e si sbatta bene con uova intiere, dopo vi si aggiunga zucchero fino, passerina, portogallo candito trito, dattiri sminuzzati, e polvere di cannella, si farà cuocere in una Cassarola come una Crema, e quando si sarà affodato si verserà nel piatto e si farà freddare. Freddato si polverizzerà di zucchero e si farà riscaldare al forno, facendoli fare una bella crosta.

All'Inglese.

Si prenda della panna di latte, e si mischia con gialli d'uova, zucchero, poco latte, un senso di muschio, e poco fior di riso. Si metta a cuocere in Cassarola ad uso di Crema, ed addensato si verserà nel piatto con fette di pane di Spagna sotto;

Alla Spa-
gnola.

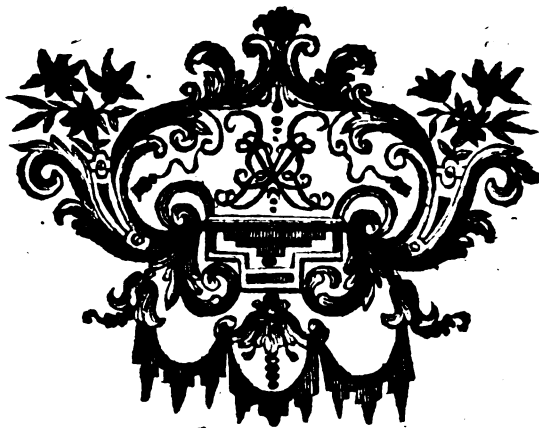
Q

to;

Alla Cor-
radina.

to; si farà freddare, e quando s'avrà da servire si polvererà di zucchero, e se le farà una crosta con la pala infocata.

Si prenda una quantità di panna di latte, e si monta con le bacchette in una densa spuma, dopo si farà riposare per deporre la parte sierosa, la quale si caverà. Si prendano de' gialli d'uova si dimenino con zucchero, cannella e vaniglia in polvere, e si uniscano con la panna montata, aggiungendoci del portogallo, e pistacchi triti. Si verserà tutto in un piatto con sotto fette di pane di Spagna, e se li darà una leggera cottura al forno polverato di zucchero, e caldo si servirà.



TRAT.



TRATTATO IX.

DEL VITTO PITAGORICO.

IL Vitto Pitagorico consiste in erbe fresche, radiche, fiori, frutta, semi, e tutto ciò che dalla Terra si produce per nostro nutrimento. Vien detto Pitagorico, poichè Pitagora, com'è tradizione, di questi prodotti della Terra sol tanto fece uso. Non vi è dubbio, che questo vitto sembri più naturale all'Uomo, e l'uso delle carni le sia nocivo. Procurerò in questo Trattato parlare con qualche distinzione delle varie specie dell'erbe, radiche ec. che possono essere di maggior uso, e della maniera di condirle acciochè riescono di maggior piacere, tralasciando per ora di trattare delli Pottaggi e Torte, che d'esse si possono fare; delle quali ne' susseguenti trattati se ne farà parola.

Delli Spinaci, e Bietole.

LI Spinaci si soffriggono con olio pressemolo trito, pepe, e sale; cotti si serviranno sopra croste di pane con sugo di limone, e Coli di gambari. Spinaci all' Olio.

Si soffriggono li Spinaci ancora con butirro, pressemolo, pepe, e sale; cotti si tritulano, e legati con parmegiano grattato, e gialli d'uova, si servono dentro caffettine di pane bagnate di latte, dorate, e fritte nel butirro. Alla Parmegiana.

Soffritti li Spinaci come sopra nell'olio, o butirro, si possono legare con latte di pignoli a guisa di Crema, e servirli con crostini intorno fritti nel butirro. Al latte di Pignoli.

Si bianchiscono i Spinaci in acqua, e si asciugano ben bene. Alla Crema.

bene; poi tritupati si passano con butirro, conditi di spezie, e vi si metta della panna di latte, dimenandoli alla maniera di una Crema. Cotti si serviranno con fette di pane dorate e fritte.

Alla Bigné.

Li Spinaci soffritti in butirro, conditi di spezie, e tritupati, si pestano con parmegiano grattato, e poi ligati con gialli d'uova, e panna di latte, se ne formano piccoli bocconcini, i quali si faranno friggere con poco butirro, e caldi si serviranno sopra crostini di pane.

In Bocconcini panati.

Soffritti li Spinaci nel butirro con cipollette, presemolo, e spezie; e tritupati si uniscano con acciughe ancor trite. Questo composto diviso in piccoli bocconcini, si passano nel fior di farina, nell'uova, e nel pane grattato, e fritti nel butirro si servono caldi.

In Budin.

Bianchiti li Spinaci, e passati con butirro, si tritupano, e si pestano con grasso di Vitello, cedro candito, parmegiano, e spezie; dopo si condiscono con gialli d'uova, panna di latte, e latte; e si mettono in una Cassarola sopra del fuoco con poco pane grattato facendoli addensare a guisa di Crema. Ciò fatto si metterà questo composto in una o più Bonettine unte di butirro, e polverate di pane, facendolo affodare al forno, e si servirà caldo.

Alla Corradina.

Conditi ed addensati i Spinaci, come si è detto, si metteranno stesi sopra d'una Tortiera, quali freddati che saranno si tagliano a quadretti, si dorano in uova, si mollicano, e si friggono, servendoli caldi con panna di latte.

In Ignocchi.

Bianchiti i Spinaci, e pesti con parmegiano e pane grattato, ricotta, e spezie, si legheranno con uova, e si riduranno in un pastume, quale ridotto in pezzetti alla lunghezza d'un mezzo dito s'infarinano e si fan cuocere in brodo bollente, avvertendo di cavarli subito, che vanno sù. Si servono incaciati di parmegiano, e con butirro.

Alla Moda.

I Spinaci s'imbianchiscono appena nell'acqua e si mettono, separate le foglie, sopra d'un panno, alle quali vi si metterà sopra di ciascheduna un pezzetto di farfa di Vitello, e s'involterà con quelle. Ciò fatto si accomodano nel piatto con un Colli di presciutto, e si fan stagionare sopra le braci.

Alla Pastetta.

Soffritti i Spinaci con cipolline, acciughe, passerina, e spezie, si uniscono con una pastetta, composta di fior di farina, lie-

hevito , acqua , e vino bianco , e si friggono in bocconcini , i quali si servono caldi .

Delle foglie di Bietole bianche se ne possono fare quelle vivande , che si son dette delli Spinaci . Delle Bietole rosse sono buone le radici , che le chiamano Carote .

Delle Bietole .

Le Carote si fanno bollire nel vino , e cotte si puliscono dalla lor pelle , e poi fettate se ne forma una insalata condita con salsa di bottariche , acciughe , capparini , e pistacchi , tutto ben pesto e sciolto con olio , agro di limone , aceto , e con sale , e pepe lungo in polvere .

Carote in Insalata .

Bollite le Carote in acqua e sale , si tagliano a filetti , e si passano con olio , aglio , pressemolo , acciughe , sale , e pepe , e poi si leghano con giallo di Ragosta sciolto con sugo di limone .

Al sugo di Ragosta .

Cotte le Carote sotto le braci si tagliano a fette , e si condiscono con sale , pepe , e sugo di limone . Si pestano dei tartufi con un spicchio d'aglio , e pesti si sciolgono con sugo di limone , ed una Purè di Ceci condita d'olio ; con questo composto condite le Carote si mettono un pò su le braci , e poi si servono .

Tartufolate

Cotte le Carote sotto le braci , e tagliate a dadi si passano con butirro presciutto , e menta trita , e si legano con Coli di Vitello ben condito d'erbette e spezie , servendole sopra croste di pane .

Al Butirro .

Delle Carote se ne possono formare Cassetine , le quali cotte in buon sugo di carne , si possono servire ripiene di farfa di Vitello , o salpicon .

Farfite .

Con le Carote si possono formare varj scherzi sopra vivande sì fredde , che calde . Si fanno ancora delle Carote Budin , come si dirà parlando delle zucche .

Delle Lattuche , e dell' Indivie .

SOglionsi servire le Lattuche cotte , e crude in Insalata , condite con olio , sale , ed aceto . Per renderla gustosa bisogna farla bollire nell'acqua con sale , e poi bandirla con salsa di targone pesto con acciughe e capparini , sciolta con olio , ed aceto .

Lattuche al sa-
por di
Targone .

Si

- Ai gialli d' Uova.** Si cuocono le Lattuche in brodo di Manzo, e si condiscono con erbette trite passate con butirro, poi si servono calde con salsa di butirro, e gialli d' uova.
- Farfite al Coli di Vitello.** Bianchite le Lattuche si fanno freddare ed asciugare, e ripiene con farfa di carne di Vitello pesta con midolla di Manzo, mollica di pane, gialli d' uova, erbette, e spezie; si cuocono in un Coli di Vitello condite d'erbe aromatiche.
- Al Coli di presciutto.** Si possono riempire le Lattuche con un salpicon d'animelle, funghi, tartufi, cipolle, ed erbette, tutto passato con grasso di Vitello e presutto trito, legato con uova; ripiene si cuocono in un Coli di presciutto, e si servono.
- Alla Corradina.** Si può formare un ripieno per le Lattuche, di cipolline, piselli, pressemolo, targone, ed acetosa, condite di spezie, e passate con butirro, con aggiungervi del cervello di Manzo bianchito, pesto, e mescolato con parmegiano, legando il tutto con uova. Così ripiene si fanno cuocere in brodo di Cappone, servendole con Coli di petti di Cappone.
- Alla Parmegiana.** Si fanno le Lattuche alla Parmegiana riempendole con una farfa di parmegiano, pressemolo, acetosa trita, acini d'agresta, gialli d' uova, e panna di latte. Si mettono a cuocere in brodo condito di butirro, ed erbette, e si bandiscono con salsa di butirro, gialli d' uova e panna di latte rafsodata sul fuoco.
- Alla Certolina.** Ripiene le Lattuche con farfa di pesce, acciughe, erbette, e spezie, e ligata con Coli di Gambari, si fanno cuocere in buon brodo di pesce, servendole con una Purè di Piselli.
- All' Orizana.** Si riempiono le Lattuche con riso cotto in latte, e poi mescolato con ricotta, tartufi triti, grasso di Vitello, e spezie, legato con gialli e chiara d' uova. Si cuocono in brodo chiaro, e si servono con panna di latte, e butirro.
- Dell' Indivie alla Crema.** Bianchite, ed asciugate l' Indivie si riempiono con farfa di petto di Cappone pesto con grasso di Vitello, panna di latte, gialli d' uova, e spezie; ripiene si fanno cuocere lentamente con brodo di Cappone; e s' imbandiscono con crema di latte; e gialli d' uova.
- Alla salsa di Butirro.** L' Indivie bianchite ed asciugate si potranno anche farfite con parmegiano, erbette, e gialli d' uova, e cuocerle con brodo di Manzo, servendole con salsa di butirro, e targone trito.
- In frittura.** L' Indivie bianchite, ed asciugate, si mettono in una Cas-

fa.

farola con butirro liquefatto condite di sale, pepe, ed erbette trite. Poi infarinate e dorate si friggono nel butirro, servendole calde con Coli di Vitello.

L'Indivie senza punto bianchirle, si riempiono con farfa d'acciughe, tartufi, funghi, timo, un senso d'aglio, condite di sale, pepe, ed olio. Essendo ripiene si leghano con filo, e si fanno cuocere nella Cassarola con olio ed aglio. Mentre cuociono bisogna rivoltarle spesso acciocchè venghino a buona cottura. Cotte si taglierà il filo, e si serviranno con croste di pane.

Essendo l'Indivie bianchite ed asciuate si mettono in un' vafe con olio, vino bianco, sale, e pepe. Poi si riempiono d'acciughe, ed attuffate nella pastetta, fatta con lievito, acqua, vino bianco, sale, e pepe, si friggono con olio, e si servono con pressemolo fritto intorno.

De' Sellari, e Finocchi.

LA parte più tenera delli Sellari si fa bianchire in acqua, ed asciugati si pongono in una Cassarola con butirro, sale, pepe, ed erbette trite, facendoli lentamente cuocere; si servono con parmegiano, e butirro stagionati al forno.

Bianchiti i Sellari si cuociono in Cassarola con carne di Vitello tritolata, presciutto, erbette, spezie, ed un Coli parimenti di Vitello. Ed in questo modo si servono sopra croste di pane.

Dopo bianchiti i Sellari si fanno quasi cuocere in brodo chiaro di Manzo; freddati, ed asciugati s' involtano uno ad uno in una farfa di Vitello prima passata, e poi pesta; poi infarinati s' indorano, ed involti nel pane grattato si friggono in strutto, servendoli caldi con pressemolo fritto.

Bianchiti i Sellari si cuociono nel latte condendoli di coriandri in polvere, cannella, e noce moscata; e si servono con crema di panna di latte, e butirro.

I Sellari bianchiti si passano con Cervellato, presciutto trito, ed erbette; si fanno cuocere con buon sugo di carne; e si servono coverti d'erbette trite passate con butirro.

I Sellari bianchiti si tagliano a dadi, e si passano con butirro, ed erbette; poi si fanno cuocere con brodo di cappone.

All' Olio.

Alla Pastetta.

Sellari alla Moda.

Alla Delfina.

Inboracciatte.

Alla Panna.

Al Cervellato.

Al Coli di Cappone.

Cot.

Cotti si legano con un Coll di petti di Capponi, servendoli dentro caffettine di pane bagnate nel latte, e fritte.

All'Erbe Tagliati i Sellari, e bianchiti, si passano con butirro, presfemolo, acetosa, cipollina, e majorana, conditi di spezie, e si fanno cuocere con brodo di Castrato, servendoli sopra croste di pane con una Purè di Spinaci.

Alla Corradina. Bianchiti i Sellari si dividono in due parti, e si passano con butirro facendoli finir di cuocere. Poi di nuovo si uniscono tramezzandoci una farfa di Vitello passata e ben-pestata, e così si accomodano in un piatto con Coll di presciutto, ed erbe trite, facendoli incorporare al forno.

Dei finocchi. Si mangiano i Finocchi per lo più crudi, ma anche cotti, e conditi in varie maniere riescono gustosi.

Al latte. I Finocchi puliti dalle radici, e da ciò che in essi è di duro si bianchiscono in acqua con sale, e si cuocono nel latte conditi di cannella e noce moscata. Prima di servirli si fanno incorporare con panna di latte sul fuoco, ed un poco di zucchero.

Alla Fiorentina. Si cuocono i finocchi nel brodo di Cappone conditi con cannella, e noce moscata; e poi disposti in un piatto si servono con crema di latte gialli d'uova, zucchero, e semi di finocchi in polvere.

Al Vino. Passati i Finocchi con butirro, e spezie, si fanno cuocere con vino bianco conditi di zucchero, e sugo di limone.

Alla Pasta. Si bianchiscono in brodo i finocchi; freddati, ed asciugati si fanno marinare con vino bianco, corteccia di limone, coriandri pesti, cannella, e noce moscata. Poi s'involgono nella pastetta composta di fior di farina, vino bianco, e chiara d'uova, e si friggono; fritti si dispongono in un piatto coverti di zucchero, su cui si passa una pala infocata per increstarlo, e si servono.

Al Coll bianco. Si bianchiscono in acqua i finocchi, e passati con butirro, si cuocono in un Coll di petti di Cappone sciolto con latte, e condito di cannella in polvere, e noce moscata. Si possono servire con croste di pane sotto, bagnate nel latte, e fritte nel butirro.

Al Cedro. Cotti i finocchi in brodo, freddati ed asciugati s'infarinano, si dorano, e si friggono con strutto, servendoli con salsa di cedro candito pesto, zucchero, cannella, ed aceto.

Paf.

Passati i Finocchi con butirro, presciutto trito, timo, presemolo, e spezie si fan cuocere con Coli di lente, e si servono.

Al Coli di Lente.

Si cuocono i Finocchi in vino bianco con foglie d'alloro, pepe, e cannella; e poi freddati e disposti in un piatto si servono con salsa di pistaschi, acciughe e corteceia di limone ben pesta e disfatta con olio, aceto, e sugo di limone, condita di zucchero, e noce moscata.

Alla Certosa.

Sono ottimi i Finocchi in olio, passati prima con acciughe, erbette aromatiche, e spezie, e poi cotti con Coli di Gambari condito di spezie ed erbe.

Al Coli di Gambari.

Si cuocono in acqua i Finocchi, e caldi si servono conditi d'olio, sugo d'aranci, sale, pepe, e polvere di semi di finocchi.

Alla Rustica.

De' Cavolfiori, Torzuti, e Cappucci.

I Cavolfiori sono in maggior stima degli altri cavoli; e sono di maggior gusto i più teneri e bianchi. In qualunque maniera si servono prima s'imbianchiscono in acqua con sale.

De' Cavolfiori.

Bianchiti i Cavolfiori si soffriggono con butirro, erbette, e spezie; poi si servono con parmegiano grattato, noce moscata, pepe bianco, e butirro, facendoli prima un pò stufare su le braci.

Al Butirro.

Essendo bianchiti i Cavolfiori, ed asciugati, si cuocono in un Coli di presciutto con erbette aromatiche.

Al Coli di presciutto.

I Cavolfiori bianchiti si passano con butirro, erbette trite, e spezie, ed accomodati in un piatto si finiscono di cuocere al forno coverti con densa salsa di butirro, parmegiano, e gialli d'uova acciocchè prendino color d'oro, e si stufino bene.

Alla Parmadur.

Bianchiti i Cavolfiori ed asciugati si adobbano con vino bianco, olio, corteccia di limone e sugo, pepe, e cannella; e quando sono incorporati si friggono con pastetta, e poi involti di zucchero se le passa sopra una pala infocata per darli colore, e disposti in un piatto si servono.

Alla Glassa.

Quando i Cavolfiori sono quasi cotti nell'acqua s'infariano, si dorano, e si friggono. Si servono con salsa agrodolce di polvere di mostaccioli, aceto bianco, zucchero, cor-

All'Agrodolce.

- teccia di limone, foglie d'alloro, e spezie.
- Alla Salsa bianca.** I Cavolfiori cotti nell'acqua con sale, si servono freddi con salsa bianca d'acciughe peste con pignoli, e sciolta con aceto bianco, sugo di limone ed olio, condita con pepe bianco.
- Alla Tedesca.** Si passano i Cavolfiori con butirro, presemolo, cipolla, timo, targone, sale e pepe, tutto ben trito, ed essendosi incorporati, si servono con Coll di Manzo condito di spezie ed aceto.
- Dei Cavoli Torzati.** Bisogna che i Cavoli siano verdi, torsuti, e teneri; altrimenti a nulla vagliano. Si servono netti dalle loro foglie, rimanendo solo i torfi netti dalla cortecchia con la tenera cima.
- Al Presciutto.** Si bianchiscono i Cavoli in acqua bollente, e si fanno freddare in acqua fresca; poi asciugati si passano con grasso di Vitello, presciutto trito, presemolo, un senso d'aglio, e spezie, e si finiscono di cuocere con buon sugo di carne.
- Alla Spagnola.** Bianchiti e passati i Cavoli, come si è detto, si finiscono di cuocere con buon brodo condito di peperoli ed aglio; e si servono legati con Purè di Ceci.
- Al Cervellato.** Dopo bianchiti i Cavoli, si passano con Cervellato di Milano, finendoli di cuocere con brodo di Manzo condito d'erbette. E si servono con il Cervellato mescolato per dentro.
- Al Sugo.** I Cavoli bianchiti si finiscono di cuocere con falciccie e sugo di carne, conditi di spezie, e sellari triti; e si servono con parmegiano grattato coperti dell'istesso sugo.
- Farfiti.** Si vuotono i Torfi de' Cavoli, e si bianchiscono; poi ripieni con farfa di Vitello si fanno cuocere in buon sugo di carne, conditi d'erbette, e si servono con Coll di Vitello.
- All' Olio.** Cotti i Cavoli in acqua e sale si passano con olio, acciughe, aglio, sale, pepe, e semi di finocchio; e s' imbandiscono con Coll di pesce, e sugo di limone.
- Alla Ramolata.** Cotti i Cavoli con acqua e sale, si servono con salsa ramolata sopra, o salsa bianca.
- Al Capitone.** Vuotati i Torfi de' Cavoli, e bianchiti, si riempiono con farfa di carne di Capitone, condita d'erbette, e spezie; si cuocono con brodo di pesce, e si servono con Purè di Lente. Con i Torfi di Cavoli si possono fare varj lavori, che servono per ornamento di vivande.
- Del Cavolo Cappuccio farfite.** Il Cavolo Cappuccio netto dalle dure foglie si fa lessare ed

ed asciugato si riempie tra foglia e foglia con farfa di Vitello, midolla di Manzo, cacio grattato, erbette, un senso d'aglio, e spezie, ligata con uova. Ripieno il Cappuccio si liga, e si fa cuocere in brodo di Manzo condito di presciutto, aglio, e basilico. E si serve con Coli di presciutto.

Si può riempire il Cavolo Cappuccio con rognone e grasso di Vitello, presciutto, falciccia di Porco, carne di Vitello, erbette, ed un senso d'aglio, tutto ben tritolato. S' involta in rete di Vitello, si fa lentamente cuocere allo spiedo ungendolo spesso con butirro, e si serve con crostini di pane fritti in butirro.

Si riempie ancora con Riso incagnone cotto in ottimo brodo, midolla di Manzo, presciutto, tartufi, fonghi, ed erbe; e si fa cuocere in istufa involto di fette di lardo, e presciutto. Cotto s' involta nel parmegiano grattato, facendoli far crosta al forno, e si serve.

Si tagliano le foglie tenere del Cavolo, si bianchiscono, e si asciugano; poi s' involtano una ad una con salpicon d'animelle, fonghi, tartufi ed erbe, e si fanno cuocere nel brodo di Cappone e Sciris, col quale si serviranno.

Bianchite le foglie del Cavolo si riempiono con farfa di parmegiano, uova, butirro, ed erbe aromatiche; si fanno cuocere nel butirro, e si servono con ragu d'erbette aromatiche, passato con butirro un senso d'aglio, e ligato con gialli d'uova.

Ripiene le foglie del Cavolo con ricotta, spinaci triti, gialli d'uova, e grasso di Vitello, si fanno suffrigere con butirro condite di spezie; e si servono con salsa di butirro, gialli d'uova e panna di latte, facendole prima rassodare nel forno.

Si può riempire il Cavolo intero, o pure le semplici foglie con farfa di pesce, condita d'acciughe, tarantello, ed erbette, e cuocerlo con brodo di pesce, e servirlo con Coli di Gambari, o pure con Purè di Ceci.

In varie altre maniere si può farlire il Cavolo tanto da grasso, che da magro, come si fa noto dalle cose dette.

Arrostito alla Moda.

Al Riso arrostito.

Salpiconate.

All'Erbette.

Alla Panna di latte.

Da Magro.

De' Carcioffi, Zucche lunghe, e Vernine.

- Delli Carcioffi.** **P**ER cuocere i Carcioffi bisogna pulirli dalle foglie dure, e dalla cortecchia del torzo. In qualunque maniera s'abbiano da preparare bisogna prima lessarli con acqua sale ed aceto per toglier loro l'impurità.
- Al Presciutto.** Si passano i Carcioffi con butirro, presciutto, targone un senso d'aglio, e spezie; quando sono stagionati si fanno cuocere con Coll di presciutto.
- Al Butirro.** Si cuocono i Carcioffi in brodo chiaro di Manzo conditi d'erbette, e spezie; e si serviranno con salsa di butirro, e gialli d'uova.
- Alla Rete.** Si vuotano i Carcioffi e si riempiono con grasso di Vitello tritolato e condito d'erbe, parmegiano, e spezie. Poi s'involtano uno ad uno nella rete di Vitello, si arrostitiscono allo spiedo, e si servono caldi con crostini d'intorno.
- Al Coll di Vitello ec.** Si riempiono i Carcioffi con farfa di Vitello, condita d'erbe, spezie, e gialli d'uova; si fanno cuocere con sugo di carne condito d'un senso d'aglio; e si servono con Coll di Vitello. Si possono riempire i Carcioffi in varie altre maniere e si possono servire con Coll di presciutto, di petti di Cappone, di Gambri, ec.
- Alla Parmegiana.** Si tagliano i Carcioffi in quarti, si passano con butirro, erbette, e spezie; ed accomodati in un piatto con butirro e parmegiano si fanno stufare nel forno coverti con salsa di latte e gialli d'uova.
- Al Vino ec.** Si passano i Carcioffi con olio, aglio, pressemolo, acciughe conditi di sale e pepe; si fanno cuocere con vino bianco, e si servono con salsa d'acciughe; o pure si fanno cuocere con latte di pignoli, e si servono sopra fette di pane.
- In frittura.** Divisi in quarti i Carcioffi, e passati con butirro e spezie, si mettono nella pastetta di fior di farina, bianchi d'uova, vino bianco e noce moscata; si friggono nello strutto, e si servono con pressemolo d'intorno, o pure con salsa di cedro candito, aceto rosato, sugo di limone, cannella, e zucchero. Si possono anche friggere indorati.
- Tartufolati.** Cotti i Carcioffi nel vino bianco con sale, e pepe, si le-

ga-

gano con salsa di tartufi, acciughe ed agli, ben pesta con spezie e sciolta con vino bianco; e si servono caldi.

Si cuociono i Carcioffi con acqua, vino bianco, e sale; si fanno poi freddare nell'acqua fresca, ed accomodati nel piatto con salsa Ramolata si servono freddi. Alla Ramolata.

Si tagliano i Carcioffi in quarti; si passano con butirro erbette e spezie; si fanno cuocere con brodo di Cappone, e si servono con gialli d'uova, e sugo di limone. In Guazzetto.

Le Zucche lunghe devono essere nè troppo grosse, nè piccole. Prima di cuocerle bisogna raderle d'intorno, e tagliarle in sottili fette rotonde; poi polverate di sale per qualche tempo, acciocchè mandino fuori un certo cattivo umore, si spremono tra le mani o tra due tondi, s'infarinano, e si friggono nello strutto. Si servono in un piatto tramezzate di parmegiano e butirro, coperte con salsa di gialli d'uova e butirro, rassodate nel forno. Delle Zucche lunghe.
Alla Parmegiana.

Fritte, come sopra, le Zucche si accomodano nel piatto tramezzate da provatura grattata e condite con basilico pesto, zucchero, cannella in polvere, e butirro; e si servono con Coli di Vitello sopra, rassodato nel forno. Alla Dama.

Si friggono in olio, e si servono con salsa di presemolo, acciughe, menta, e scalogne, tutto ben pesto e condito con zucchero, e spezie, sciolta con aceto. Alla Ruffica.

Si friggono le zucche nello strutto, e si servono con salsa agro-dolce composta d'aceto rosato, zucchero, polvere di maciaccio, portogallo candito trito, e spezie. All'agro-dolce.

Si tagliano le Zucche alla lunghezza d'un mezzo dito, e nette dal midollo si bianchiscono in acqua bollente. Poi freddate si riempiono con farfa di Vitello ben pesta con midolla di Manzo, condita d'erbette, spezie, e gialli d'uova, e si fanno cuocere in un Coli di Vitello, con senso di targone, e si servono. Farfite al Coli di Vitello.

Si riempiono le Zucche con un ragù di cipollette, presemolo, acetosa, sellari, fonghi, e tartufi, condito di spezie, passato con butirro, e legato con Uova. Si fanno cuocere in brodo di Manzo, e si servono con salsa di butirro, gialli d'uova, e sugo d'agresta. Alla Giardiniera.

Si possono riempire le Zucche con farfa di parmegiano, gialli d'uova, butirro, e basilico; si cuociono con brodo di Manzo. Al Basilico.

Man-

- Manzo**, e si servono con salsa di burro, gialli d'uova, e basilico trito.
- Imboracciate.** Ripieno, e cotte le Zucche, s'infarinano, s'indorano, e mollicate si friggono nello strutto, e servono con salvia fritta intorno.
- Al Sapone.** Si tagliano le Zucche a dadi, e si passano con burro, erbe e spezie, e poi si cuociono con Cotti di presciutto. Cotte si servono con parmigiano grattato, e basilico trito.
- Alla Paolina.** Sono ottime le Zucche ripieno con farcia di pesce ben condita d'erbe, cotte in buon brodo di pesce, e servite con Cotti di Gambari.
- Delle Zucche Vermine.** Le Zucche vermine sono di color giallo, e di corteccia dura. Si possono servire l'Estate, mentre son tenere, ma meglio sono l'Inverno.
- Alla salsa di Cedro.** Nette le Zucche dalla corteccia, e dai semi si tagliano a fettoline, le quali polverate di sale si purgano dalla loro malignità, come si è detto delle altre. Purgate s'infarinano, e si friggono nello strutto, o olio; e si servono con salsa di cedro candito pesto, e sciolta con sugo di limone.
- In Frittelle.** Si tagliano in pezzi le Zucche, e si cuociono con burro e spezie. Poi si pestano, e peste s'impastano con ricotta, cacio, uova, spezie, e poco zucchero. Se ne formano bocconi, i quali infarinati, dorati, e fritti si servono caldi.
- Alla Crema.** Cotta la Zucca con burro e spezie si pesta, e si passa per setaccio. Poi si unisce con latte, gialli d'uova, cannella, e nocemoscata, si fa addensare a guisa di Crema e si serve sopra croste di pane.
- In Budin.** Se ne può anche formare un Budin se cotta prima con burro e spezie; poi pesta e passata per setaccio, si unisce con ricotta, panna di latte, gialli d'uova, latte, polvere di cannella, e poco pane grattato si addensa bene, ed addensata si versa in altra Cassarola unta di burro, e polverata di pane grattato, facendola finire di cuocere al forno e si serve calda.
- Dei Fiori di Zucche.** I fiori di Zucche si possono anche servire fritti e ripieni. Si friggono o prima infarinati e dorati, o con pastetta. Si riempiono in tutte quelle maniere descritte parlando delle Zucche, lunghe.

Del.

Delli Sparagi, Lupoli, e Pastinache.

I Sparagi o sono di giardino o salvatici. I secondi sono migliori. Si gli uni, che gli altri si servono dell' istessa maniera, ed hanno bisogno di poca cottura. Delli Sparagi.

Si lessano i Sparagi in acqua con sale, e freddati si servono con salsa d' acciughe, pressemolo, e scalogne, tutto ben pesto e sciolto con olio e sugo di limone, condita di sale, e pepe. Alla Ramolata.

Lessati li Sparagi si servono caldi con sale, pepe, agrod di limone e butirro liquefatto. Al Butirro.

Si bianchiscono li Sparagi, ed asciugati dall' umido si condiscono con sale, pepe, e sugo di limone. Poi infarinati e dorati si friggono con strutto, e si servono caldi. Fritti.

Bianchiti i Sparagi, asciugati e conditi con sugo di limone, sale, e pepe, si tagliano in pezzetti, quali involti nella pastetta si friggono con butirro a piccoli bocconi, e servono caldi come sono, o pure con glassa di zucchero. Alla Bignè.

Si bianchiscono li Sparagi, si tagliano a pezzi e si passano con butirro, erbe, e spezie; poi freddati si uniscono con parmegiano grattato, grasso di Vitello trito, ed uova; e si friggono in bocconi con strutto. Alla Corradina.

Dopo bianchiti li Sparagi si passano con butirro, erbe, e spezie, si cuociono con brodo di Castrato, e si servono con salsa di gialli d' uova, e sugo di limone, o pure con Purè di Piselli. Brodettati.

Bianchiti che faranno li Sparagi, si passano con butirro, erbe, e spezie; dopo si accomodano nel piatto con butirro, e parmegiano facendoli un poco stufare, e si servono con Coli di Vitello, o con panna di latte. Alla Moda.

Si bianchiscono li Sparagi, e poi conditi con olio, pressemolo, aglio, acciughe, tutto ben trito e condito con sale e pepe, s' involtano nella carta, e si fanno cuocere pian piano sopra la graticola. Alla Corradina.

Si bianchiscono li Sparagi, si passano con olio, aglio, acciughe, cerfoglio, e pressemolo, e si finiscono di cuocere con Coli di Gambari, o pure con Purè di Ceci. All' Olio.

I Lu-

- Dei Lupoli.** I Lupoli sono inferiori ai Sparagi ; ma volendone far uso si possono servire in tutte quelle maniere, con le quali si preparano li Sparagi.
- Delle Pastinache.** Le Pastinache per lo passato sono state riputate viliissime ; ma ora se ne fa non poco uso nelle Mense nobili. Nette le Pastinache al di fuori e spaccate per metà se ne toglie il midollo , e si bianchiscono in acqua con sale ; si tagliano in pezzi, e passate con butirro, erbette, e spezie, si finiscono di cuocere in un Coli di presciutto con quantità di targone trito, e così si servono.
- Alla Parmegiana.** Bianchite le Pastinache, e passate con butirro, erbette, e spezie, si stufano condite con parmegiano grattato, butirro, e polvere di cannella; e si servono coperte con salsa di butirro, gialli d'uova e panna di latte, rassodata al forno.
- Imboracciate.** Dopo che le Pastinache sono bianchite, come si è detto, si condiscono con sugo di limone, butirro liquefatto, sale, pepe, e nocce moscata; s'infarinano, si dorano, e passate nel pane, e parmegiano grattato si friggono nello strutto, e si servono calde.
- Alla Gialla.** Spaccate le Pastinache, e bianchite, si adobbano con vino bianco, corteccia di limone, coriandri, e spezie; si mettono nella pastetta composta con fior di farina, lievito, acqua, e vino bianco, si friggono nello strutto, e si servono con gialla di zucchero.
- Al Coli di Vitello.** Tagliate le Pastinache alla lunghezza d'un mezzo dito, e spaccate per metà se ne cava il midollo, e s'imbianchiscono in brodo condito di sugo di limone. Poi freddate si riempiono con farfa di Vitello ben pesta, e condita di gialli d'uova; panna di latte, e spezie, e si riuniscono. Così riunite si passano nel fior di farina, si dorano e si friggono nello strutto, e con Coli di Vitello si fanno finir di cuocere, e si serviranno.
- Alla danna.** Spaccate le Pastinache, e bianchite in acqua si condiscono con latte, cannella, e zucchero; si dorano, si friggono nello strutto, e si servono con Crema di latte, gialli d'uova, e zucchero.
- Al Mele.** Si prendono le Pastinache, si tagliano alla lunghezza d'un dito, e si bianchiscono con acqua e sale; asciugate s'infarinano, e si friggono con strutto. Fritte si mettono in una
Caf.

Cassarola con mele chiarificato e polvere di cannella, ed incorporate sul fuoco si servono sì calde, che fredde.

Tagliate le Pastinache in pezzi, e bianchite, si passano con olio, aglio, preffemolo, tartufi triti, e spezie; si cuociono in un Colà di pesce, e si servono calde con sugo di limone.

Si fanno cuocere le Pastinache con vino bianco, foglie d' alloro, cortecchia di limone, e spezie, e si servono coverte con salsa di bottariche peste ben fine, sciolte con olio, sugo di limone, e condite di spezie.

Si tagliano le Pastinache in pezzi, se ne cava il midollo, e si cuociono con burro, e spezie. Poi si pestano con petti di Pollanche arrostate, e si legano con gialli d' uova, panna di latte, e chiare d' uova montate; si cuociono al forno dentro le Cassettine di rame, unte di burro, e polverate di pan grattato.

Dei Pomodoro, Petronciani, e Cedriuoli.

I Pomodoro sono sì piacerè. Per servirli bisogna prima rotolarli su le braci, o per poco metterli nell' acqua bollente per toglierli la pelle. Se li tolgano i semi o dividendoli per metà, o pure facendoli una buca.

Sbucati i Pomodoro, e netti da semi si riempiono con farfa di Vitello passata, e pesta con midollo di Manzo, e spezie; si fanno cuocere in un Colà di Vitello, avvertendo, che restino intieri; e cotti si servono.

Si possono riempiere i Pomodoro con un salpicon di anmelle, passato con burro, erbette, e spezie, e si fanno cuocere in un Colà di Pomodoro con fette di presciutto, ed un fenfo d' aglio.

Si dividono i Pomodoro per metà; si riempiono di farfa d' uova, parmegiano, preffemolo trito, e spezie; infarinati e dorati si friggono, e si servono ben stagionati al forno con parmegiano e burro.

Si tritulano preffemolo, cipolla, acetosa, targone, e menta, e si passano con burro condito di sale e pepe; si legano con gialli d' uova, e provatura grattata; se ne riempiono i

Pomodoro, si friggono, e si servono con Coli di presciutto condito dell' istels' erbe.

Farfite al Riso. Cotto il Riso con latte, e butirro, condito di cannella e zucchero, si lega con gialli d' uova, e se ne riempiono i Pomodoro. S' infarinano, e dorati si friggono nel butirro; e si servono con panna di latte.

Alla Corradina. Si riempiono i Pomodoro con rognonata di Vitello prima arrostita, poi tritolata, e condita di gialli d' uova, parmegiano, e spezie. Ripieni s' infarinano, si dorano, e si passano nel pane, e parmegiano grattato. Poi si friggono nello strutto, e si servono con crostini intorno.

Farfite al Pesce. Con farfa di pesce ben condita d' erbe, e spezie si riempiono i Pomodoro, s' infarinano, si friggono; e si servono con Coli di Gambari.

Alla salsa di Tartufi. Sono ottimi i Pomodoro ripieni d' acciughe, erbette, e tartufi, tutto ben pesto e condito d' olio e sugo di limone, infarinati, fritti con olio, e serviti con salsa di tartufi.

Alla Napolitana. Netti i Pomodoro dalla pelle, e divisi per metà se ne tolgano i semi, e si accomodano sopra un foglio di carta unto d' olio in una tortiera. Si riempiono con acciughe, pressemolo, origano, ed aglio, tutto ben trito, e condito di sale e pepe; e coverti con pane grattato si cuociono al forno, e si servono.

In Crocchetti. Tritolata la Polpa dei Pomodoro, e passata con butirro condita di spezie e noce moscata, si mescola con ricotta, e gialli d' uova, se ne formano Crocchetti alla lunghezza d' un mezzo dito, quali infarinati, dorati, e fritti, si servono con crostini di pane.

In Frittelle. Tritolata la polpa dei Pomodoro con pressemolo, menta, ed un senso d' aglio, si passa con butirro, e presciutto trito, condita di spezie. Si lega con parmegiano ed uova sbattute, se ne formano frittelle nello strutto, e si servono sopra pane fritto.

In Budin. Si prende la polpa dei Pomodoro, si passa con butirro e spezie, e poi si pesta ben fina con parmegiano, pane grattato, e polve di cannella. Si mescola con gialli d' uova, panna di latte; condita con cortecchia di portogallo candita e trita, e poco zucchero, formandone una forte Crema; la quale si farà affodare al forno in una Cassarola unta di butirro, e polverata di pane.

I pe-

I Petronciani non sono troppo sani ; per usarli bisogna pulirli dalla corteccia , e poi darli una lessata per toglierli una certa malignità , che potrebbe nuocere ; o pure polverarli di sale per estrarre il cattivo umore .

Delle Petronciani.

Bianchiti li Petronciani si possono servire in tutte quelle maniere , che si sono esposte parlando delle Zucche , Pastinache , e Pomodoro .

Con i Cedriuoli si fanno ancora gustose Vivande . Si bianchiscono , e si cuocono in buon sugo di carne . Si possono ancor marinare , e friggere . Così si riempiono di farfa o salpicon d'animelle come si è detto delle Zucche . Si servono in aceto per false sopra carne , e pesce .

Dei Cedriuoli.

Delle Cipolle , Rape , e Ravanelli .

LE Cipolle sono di grandissimo uso nelle Cucine non essendovi quasi vivanda dove non abbiano luogo , come si è veduto , e si vedrà nel decorso di questi Trattati . Ma oltre questi usi , delle Cipolle possono prepararsi moltissime Vivande .

Delle Cipolle.

Le Cipolline tenere si possono servire fritte come si è detto delli Sparagi .

Fritte.

Tagliate le Cipolle alla lunghezza d' un mezzo dito , si passano con butirro , pressemolo , sale , e pepe , e si fanno cuocere con Cotti di presciutto , e si servono sopra croste di pane .

Al Presciutto .

Le Cipolle grosse steccate di presciutto a filetti condito di aromi , si cuocono con Cervellato di Porco , erbette , e spezie in una Cassarola con fuoco sotto e sopra , e si servono con croste di pane abbrustolito .

Al Cervellato .

Spaccate le Cipolle si condiscono con presciutto trito , parmegiano grattato , sale , e pepe ; si fanno cuocere nella leccarda sotto l'arrosto di Porco , o Vitello , e si servono con lo stesso arrosto .

All' Unro .

Si farfiscono le Cipolle con grasso di Vitello tritolato , e condito di parmegiano grattato , presciutto , e spezie , come anche in tutte quelle maniere dette trattando delle Zucche .

Farfite .

La bontà delle Rape consiste in questo , che sono dolci e

Delle Rape .

tenere; e sono buone da grasso, e da magro.

Alla Mo-
da.

Le Rape acciocchè siano di maggior gusto si cuocono sotto la brace, poi fettate si passano in Cassarola con butirro, erbette, spezie, e semi di finocchi. Si accomodano nel piatto con parmegiano grattato e butirro, le si fa prender gusto al forno, e si servono.

Alla Da-
ma.

Cotte le Rape sotto la brace, e passate con butirro, come si è detto, si tritulano col Coltello, e si uniscono con Coli di presciutto, col quale si faranno incorporare; e si servono dentro Cassettine di pane fritto con butirro.

Alla Ro-
mana.

Si nettano le Rape, si tagliano in fette, e si bianchiscono in brodo. Si uniscono le fette a due a due, tramezzandoci farfa di Vitello passata e pesta con parmegiano, gialli d'uova, e fuor di latte; s'infarinano, si dorano, si friggono in butirro, e si servono calde come sono, o pure incacciate con parmegiano, e sugo di Manzo.

Ripiene in
varie ma-
niere.

Si nettano le Rape dalla Corteccia, e se ne formano Cassettine, le quali bianchite, ed asciugate si finiscono di cuocere in una buona glassa, e si servono ripiene d'un salpicone d'animelle. Si possono le Rape vuotare tutte lasciandoci un puro guscio, poi bianchirle in brodo, e riempirle in tutte quelle maniere descritte, parlando delle Zucche, Pomodoro, ec.

Alla Mi-
lanese.

Si tagliano le Rape a dadi, si bianchiscono in acqua, e si cuocono con butirro, erbette, e Cervellato di Milano, e si servono calde con gialli d'uova, e parmegiano.

All' Olio.

Cotte le Rape sotto le braci, o pure bianchite in acqua, e tagliate a fette si passano con olio, acciughe, preffemolo, semi di finocchi, e spezie, e si servono calde.

Dei Ra-
vanelli alla
Ramolata.

Si cuocono i Ravanelli con acqua, sale, ed aceto, e si servono alla salsa Ramolata, o pure con semplice olio, sale, pepe, e sugo di limone.

Farfiti al
sugo.

Bianchiti i Ravanelli con acqua, e sale, e vuotati si riempiono con farfa di petto di polli; e si cuocono con sugo di Carne, con fette di presciutto, ed erbe, e si servono con crostini di pane.

Farfiti ed
imburaccia-
ti.

Si cuocono i Ravanelli con acqua, aceto, e sale; freddati ed asciugati si coprano con farfa di Carne di Vitello passata, e condita di spezie; s'indorano, e dorati si passano nel pane, e parmegiano grattato, si friggono nello strutto, e si servono caldi

caldi accomodati con loro cima verde . .

In tutte le altre maniere, con le quali si servono le Rape, possono anche servire i Ravanelli.

Dei Funghi, e Tartufi.

I Funghi sono di varie specie, e ve ne sono de' dannosi, i quali bisogna ben distinguerli. I buoni sono i Prugnoli, le Racelle, le Monitole, le Spongole, quei di Pioppo, e quei di Ferola. Nascono nella Primavera, e nell'Autunno. L'uso di questi è grandissimo per Condimento, e per Vivande. Si conservano tutto l'Anno, altri secchi, ed altri in salamoja.

Si servono i Funghi con butirro, o olio, un senso d'aglio, presemolo, acciughe, pepe, e sugo di limone.

Si servono con Coli di precitutto a Gambari. Si friggono in pastetta, o infarinati e dorati. Se ne fanno Zuppe. Si usano nei Ragù. Se ne fanno false. Si condiscono Pasticci caldi sì da grasso, che da magro.

I Tartufi sono di due specie bianchi, e neri; gli uni, e gli altri sono ottimi purchè siano odorosi e sodi. Questi sono di maggior gusto de' Funghi, e di maggior condimento nelle Vivande. Per condimento si usano come i Funghi. Servendoli soli si cuociono con olio, presemolo, aglio, pepe, acciughe, latte di pignoli, e sugo di limone; o pure con butirro, presemolo trito, e spezie, legati con parmegiano grattato e gialli d'uova. Si servono cotti in vino di Sciampagna e butirro sopra croste di pane fritto. Si fanno cuocere intieri sotto le ceneri calde netti ed involti nella carta, e si servono in fette con butirro, olio, sale, pepe e sugo di limone, o pure con salsa d'acciughe all'olio. Si conservano o in fette secche, o pure intieri nell'olio.

De' Fun-
ghi.

Pastati.

Cotti in
varie ma-
niere.

De' Tar-
tufi.

Delli

Delli Piselli, Ceci, Fave, Fagioli, e Lente.

Delli Piselli.

I Piselli sono gustosissimi quando sono teneri; e secchi sono quasi di niun' uso.

Piccionati.

Netti i Piselli del guscio si cuocono con butirro, cipollina trita, pressemolo, e presciutto trito; si bagnano con sugo di Piccioni arrostiti, e si servono con un piccatiglio di questi.

Alla Panna.

Bianchiti i Piselli nell' acqua si cuocono con butirro, erbette, e spezie, e si servono stagionati con panna di latte, polvere di cannella, e coriandri in polvere, dentro Cassettine di pane bagnate nel latte, e fritte con butirro. Si possono anche servire con Crema di latte e gialli d' uova.

In frittelle.

Cotti i Piselli con butirro, targone, e spezie si mescolano con parmegiano grattato e gialli d' uova; si riducono in bocconi, quali infarinati e dorati si friggono nel butirro, e si servono caldi.

In farfa alla Purè di Piselli.

I Piselli passati con butirro e spezie, si pestano bene con Carne di Piccione arrostito, condendoli con parmegiano, gialli d' uova, con qualche chiara, e spezie. Se ne formano pezzetti alla lunghezza d' un mezzo dito, si fanno cuocere in una Purè di Piselli, e si servono.

In Gnocchi.

Si cuocono i Piselli in brodo, si pestano con parmegiano grattato, ricotta, uova, e cannella, e se ne formerà una pasta, dalla quale se ne faranno Gnocchi. Infarinati si fanno bollire per poco nel brodo di Piccioni, e si servono stagionati con butirro e parmegiano grattato.

Alla Certosina.

Si passano i Piselli con olio, aglio, erbette, acciughe, e bottariche, e si finiscono di cuocere in un Coli di Gambari, col quale si servono.

Alla Fiorentina.

Si cuocono i Piselli con acqua, e sale, e si servono con salsa d' acciughe e pignoli, ben pesta e sciolta con olio e sugo di limone, condita di pepe.

I Piselli secchi si possono servire in Pottaggio da grasso e magro, come gli altri legumi, de' quali parleremo; ma non riescono dell'istesso gusto.

I Ce-

I Ceci sono ottimi verdi, e secchi. Verdi si usano in tutte quelle maniere già dette dei Piselli. Secchi riescono di gusto per Pottaggi sì da grasso, che da magro; ma hanno bisogno di buon condimento. Da grasso si condiscono con presciutto, Cervellato, e falcicia di Porco. Da magro con buon brodo di pesce, rosmarino, aglio, timo, e spezie. Cotti in brodo e pesti con cedro candito, zucchero, e cannella, servono per ripieno di Torta, e Pasticcetti, e se ne fanno frittelle. Se ne fanno anche Purè per zuppe, e lessi, come si vedrà a suo luogo. Si riducono in farina, e se ne possono formare dell' ottime Polente.

De' Ceci.

Le Fave fresche sono dell' istesso uso dei Piselli, e Ceci. E secche si possono servire come i Ceci. La solita maniera è di formarne pottaggio in olio, specialmente se si frangono, condendole con olio, cipolla, foglie d' alloro, e pepe.

Delle Fave.

I Fagioli verdi e teneri si possono servire in varie maniere, delle quali ne indigheremo le principali. In qualunque maniera si servono, bisogna prima bianchirli.

Dei Fagioli verdi.

Bianchiti i Fagiolotti con tutto il guscio, si passano in Cassarola con olio, un senso d' aglio, acciughe, e capparini triti, conditi di sale e pepe; si fanno finir di cuocere con latte di pistacchi, e con esso li servono.

Al latte di Pistacchi.

Si tagliano i Fagiolotti a filetti dopo che sono stati bianchiti, e si passano con butirro, erbe, spezie, e presciutto trito; si finiscono di cuocere con Collè di Vitello, e si servono sopra croste di pane.

Al Collè di Vitello.

Bianchiti che sono i Fagiolotti si adobbano con sugo di limone sale, e pepe, poi si friggono nello strutto, infarinati, e dorati; e si servono con salsa di presciutto condita d' aceto salvia, zucchero, e spezie.

Alla salsa di Presciutto.

I Fagiolotti dopo che sono stati bianchiti, si tagliano a filetti, e si passano con olio, aglio, erbe e spezie; si finiscono di cuocere con vino generoso, e si servono con Collè di pesce.

Al Vino.

De' Fagioli secchi si fanno pottaggi all' olio, conditi con erbe trite, e passate in olio, come bietola, boragine, e presemolo, aggiugnendovi della cipolletta trita. Si condiscono alla Fiorentina con salsa d' olio, acciughe, agro di limone, e pepe, dopo che sono stati cotti i Fagioli con acqua, e sale. Si possono.

De' Fagioli secchi.

sono adoperare nelle maniere accennate parlando de' Ceci riuscendo assai più gustosi.

Della Lente

La Lente fresca è di niun uso. Secca riesce gustosissima tanto in pottaggio da grasso, che da magro, particolarmente cotta in brodo di Anatre, o Mallardo, con presciutto, spicchi d'aglio, foglie d'allorò, e finocchi salvatici.

Del Riso, Farro, Miglio, e Grano d'India.

DEL Riso se ne fa grandissimo uso. Ridotto in farina, e cotto con latte se ne fanno frittelle; cotto con latte, butirro e parmegiano se ne fa polenta. Della farina del Riso se ne sono descritti in varj luoghi grandissimi usi per le vivande, particolarmente per le Creme. Del Riso intiero se ne fa pottaggio in brodo di carne, condito con gialli d'uova, parmegiano, e cervellato. Si cuoce in latte con butirro. Se ne fanno pottaggi da magro con sugo di Gambari, o pesci, o pure con latte di mandorle. Serve per ripieno di Torte ed altri usi, come si vedrà a suo luogo.

Del Farro.

Il Farro non è buono ad altro che per pottaggi cotto in brodo di Manzo, Cappone, Castrato ec. servito con butirro, e gialli d'uova.

Del Miglio.

Col Miglio si fanno l'istesse Vivande, che si fanno col Riso; ma ha bisogno di maggior condimento per essere insipito.

Del Grano d'India.

La Farina del Grano d'India è ottima a farne polenta. Si fa cuocere nel brodo, e latte con parmegiano grattato, butirro, e poco pepe, dimenandola sempre acciocchè venghi morbida. Cotta si stende sopra un tavoliere, e fredda si taglia in fettoline, e si servono rapprese nel forno con butirro e parmegiano. Si possono anche condire con sugo di carne e Cervellato. La polenta ridotta in fette si può friggere, e si può servire condita di zucchero.

Dei

Dei Fiori, ed Erbe per condimento.

DEi Fiori di Sambuco mescolati con uova e cacio se ne fanno ottime frittate. Mescolati con uova e ricotta se ne fanno frittelle. I Fiori uniti alle loro cimette, e tuffati in pastetta, o pure infarinati e dorati, si servono in frittura. Servono finalmente i Fiori di Sambuco per ornare lessi di carne e pesce, ed anche insalate.

De' Fiori di Sambuco.

Col Rosmarino si condiscono Vivande di carne in istufa, ed in Arrosto, specialmente quei d' agnello e salvagiume. Colle cimette tenere di Rosmarino si fanno frittelle in pastetta. Con i Fiori di Rosmarino si guarniscono lessi di carne, e pesce, ed insalate diverse.

Del Rosmarino.

Con le foglie di Salvia si condiscono varie insalate; come anche arrosti, specialmente d' Uccelletti. I rametti teneri di Salvia si friggono con pastetta, e sono gustosissimi con pastetta di farina di castagne. La Salvia fritta in olio, butirro, o strutto è d' ottimo condimento a servire vivande arrostate, e fritte. E' di condimento la Salvia alle false fatte con presciutto, zucchero, ed aceto, o pure con acciughe, capparini, cipollette, e spezie. Le acciughe fritte tra le foglie di salvia con pastetta sono gustosissime.

Della Salvia.

La Boragine è un'erba salutifera, ed è ottima in insalata cruda, in potaggio, ed in Torta con ricotta e butirro. Le foglie di boragine si servono fritte con pastetta condite con zucchero, o mele. Con fiori di Boragine si orpano piatti freddi di carne e pesce, ed insalate.

Della Boragine.

L' Acetosa è buona sì cruda, che cotta per false. Il sugo di quest' erba può servire in luogo d' agresta, o sugo d' aranci, nelle Vivande; e per condimento di frittate, e gelatine, è ottimo. Tritolata, o tagliata a filetti serve per condimento alle zuppe, ai lessi, ed altre vivande in umido.

Dell' Acetosa.

Il Cerfoglio è buono in insalata, per condimento di zuppe, lessi, e carne in umido. Mescolato col pressemolo se ne fa salsa all' olio. Si frigge in olio, o strutto, e se ne ornano frittate, ed arrosti.

Del Cerfoglio.

La Rucola è ottima servita in insalata cruda con la Lat-
tu-
cola.

Della Rucola.

T

tuca. E' di condimento bollita con la carne, e con gli stracotti d' Agnello; come anche con i fagioli, lente, e ceci in potaggio. Pesta la Rucola col preffemolo, e cipolla, e sciolta con aceto ed olio, se ne forma ottima salsa.

Delle foglie, e tralci di Vite.

Le foglie tenere di Vite servono a far frittelle; tramezzando tra due foglie marmellata di cedro, portogallo, o qualche farfa di carne, pesce, o di latticinj, e passate nella pastetta, o infarinate e dorate, si friggono nello strutto, o butirro. Con i Tralci di Vite si servono anche lessi e zuppe, cotti prima in brodo. Sono ottimi anche in frittura con bianchirli prima, e poi friggerli con pastetta o pure infarinati e dorati.

Del Preffemolo.

Il Preffemolo è di grandissimo uso. E' di condimento alle Zuppe ed in tutte le Vivande di Potaggiera. Se ne formano diverse false, e saporì; e ottimo per le farse. Col preffemolo fritto si condiscono frittture ed arrosti.

Del Crescione.

Il Crescione crudo è ottimo in insalata, e particolarmente per condimento d' arrosti. Cotto con le carni e pesci lessi, li rende di grado gusto. Pesto, e sciolto con aceto ed olio se ne forma una buona salsa.

De Oregano.

L'Oregano è di condimento ai potaggi di legumi, all' insalate cotte ed ornate con acciughe e tarantello, ai ripieni di bracirole di carne di Manzo, su le coste di Manzo cotte alla graticola, ed ai pesci in arrosto.

Della Majorana.

La Majorana serve per condimento ai potaggi, dentro i Coli, false, saporì, e ragù di Carne o Pesce.

Della Persia.

La Persia è un'erba per gusto simile alla majorana, e dello stesso uso.

Dell' Erba S. Maria.

Con l' Erba S. Maria tritolata e mescolata con uova e cacio se ne fanno ottime frittate. Si serve anche fritta in butirro o strutto coverta di pastetta, o pure fritta semplicemente per condimento d' arrosti o frittture. Se ne fa salsa all' olio con aceto pesta col preffemolo.

Della Porcellana.

La Porcellana lavata nel vino è buona in insalata. Cotta nella Leccarda col grasso d' arrosto di Castrato serve per condimento del medesimo. Fritta è di condimento agli arrosti di Quaglie ed Agnello.

Della Menta.

La Menta è di condimento all' insalate crude e cotte, ed ai marinati di Pesci. Pesta e sciolta con aceto ed olio se ne

ne fa buona salsa . E' buona per condimento di bracirole , e coppiette di Manzo .

Il Zafferano è ottimo in Cucina per colorire e render gustosi , i geli , i brodi , ed i pottaggi , particolarmente quello di riso . Del Zafferano .

Si adopera il Basilico tritolato per condimento di Carne e Pesce in umido , per i potaggi di Cavoli e Legumi , e zuppe di Piccioni . Del Basilico .

I Capperi in aceto servono di condimento alle vivande fredde , alle false calde e fredde , dentro i ragù e ripieni da grasso e magro . Delli capperi .

Le Scalogne si possono servire in tutte quelle maniere dette delle Cipolle . Arrostiti tra le ceneri si servono condite d'olio , sugo di limone , e pepe ; schiacciate e tenute in acqua fresca si servono con aceto rosato , olio , pepe , e zucchero . Servono di condimento ai stufati di Carne . Si adoperano dentro i Pasticcì . E se ne fanno ottime false calde e fredde . Delle Scalogne .

Il Targone è un' erba gustosissima per servire vivande di pottaggiera , per pasticci caldi e freddi , farse , e false in olio . Del Targone .

Il Timo è ottimo nelle vivande in umido da grasso e magro , negl' arrosti di Castrato , d'Agnello , Volatili , Salvatici , e Pesci . Del Timo .

Delle Frutta .

LE Frutta si mangiano per lo più crude , ma cotte sono anche buone .

Le Ciriege , e Visciole sono buone a farne pottaggi cotti in buon brodo . Se ne fanno Torte cuocendole prima in giulebbe . Sono piacevoli bollite in vino con zucchero e cannella . Col sugo delle Visciole se ne fanno false sopra frittura , ed uccelletti arrostiti . Delle Ciriege e Visciole .

Le Fragole lavate con vino generoso , condite d' acqua di cannella e zucchero si servono fredde . Mescolate con panna di latte , acqua di cannella , e zucchero , si servono gelate sopra fette di pane di Spagna . Con le Fragole si fanno varie Torte , e con il loro sugo se ne fanno saporì . Delle Fragole .

- Delle Mandorle.** Con le Mandorle si fa latte per cuocere Potaggi , e formar Creme . Peste le Mandorle se ne fanno Torte , paste Crocanti , Gattò , Cialdoni , ec. Tagliate a filetti si fanno Grillacci , ed altre cose a piacere .
- Delle Mela.** Tra le Mela sono ottime le Alappie perchè odorifere . Con queste cotte in giulebbe se ne fa Torta ; marinate con zucchero , e spirito di vino , se ne fanno bignè nella pastetta ; tagliati a fette si servono in frittura ; cotte al forno si servono con zucchero ; e con il loro sugo se ne possono fare saporì .
- Delli Fichi.** Con le foglie tenere di Fico se ne possono fare frittelle come quelle della vite . I Fichi cotti in giulebbe sono ottimi per ripieno di Torte . I Fichi mescolati con cacio ed uova , se ne fanno fritte .
- Delle Pera.** Le Pere Moscadelle sono ottime per la Cucina : con queste si fanno potaggi in buon brodo . Cotte in vino bianco se ne fa sapore . Farsite a piacere si cuocono in un Coll di presciutto . Si servono in frittura , e cotte in giulebbe se ne fa Torta .
- Delle Pesche o tercoche.** Le Pesche, cavatone l'ossa, si possono farsire e cuocere con Coll di Vitello ; si cuocono con butirro , e si servono con parmegiano ; si servono in frittura con pastetta o senza ; si cuocono con latte , e si servono con Crema ; cotte in giulebbe si servono con pasta di merenghe , o pure per ripieno di Torta .
- Delle Noci.** Con le Noci nette e peste con un senso d'aglio , e majorana si fa sapore per sopra lessi . Peste le Noci e fattone latte , serve questo per cuocere potaggi di zucca , riso , miglio , e farro . Si fan cuocere le Noci con zucchero alla caramella , e si friggono con pastetta .
- Delle Prugne.** Cotte le Prugne in vino si servono con salsa agro-dolce . Cotte in giulebbe si servono con Crema di pistacchi , o pure in Torta . Sono buone per far saporì , e farsè . Secche le Prugne si servono dentro i ragù di grasso e magro .
- Dell' Uva.** L' Uva quand' è agresta si cuoce in giulebbe , e se ne fa Torta . Cotta in brodo , se ne fa potaggio . Serve per condimento di fricassèe . Col suo sugo se ne fa salsa , e serve ancora per condimento di Carne , e Pesce .
- Del Popone.** Il Popone è buono in potaggio ; cotto in giulebbe se ne fa Torta . Si serve fritto con pastetta o senza ; unito con latte se ne fa Crema .

Se

Se ne fanno delle Sorbe sapori, e false per vivande in arro- Delle Sor-
sto, fritte, e fredde. Nette dalla pelle, e semi se ne fanno be.
Torte. Mescolata la polpa delle Sorbe con latte, ed uova se ne
posson fare Budin. Cotta in giulebbe la polpa se ne fa mar-
mellata.

Con le Castagne si fanno false sopra Volatili salvatici. Cotte Delle Ca-
in brodo si servono in frittura dorate, o in pastetta. Cotte stagne.
in zucchero si servono intiere, o pure peste se ne fan Torte.
Ridotte le Castagne in farina se ne fa Polenta, o pure Budin
con sangue di Porco. Cotte sotto le braci si servono con salsa
d'olio, e sugo di limone.

Le Cotogna cotte sotto le braci, e poi giulebbate servo- Delle Co-
no per ripieno di Torte. Così cotte, e fettate si servono in frit- togna.
tura. Cotte in vino si servono con Coli di Vitello, o con sal-
sa agro-dolce, o pure con mele, o zucchero. Con il loro sugo
se ne fa gelo, facendolo cuocere in giulebbe. Se ne fanno an-
che false, e sapori. Bollita la polpa delle Cotogna con Mele se
ne fa Cotognata da servirla tutto l'Anno.

Pesti li Pinocchi, e fattore latte serve per farne Creme; De' Pinoc-
e cuocere potaggi da magro. Pesti con acciughe, e capparini chi.
se ne fanno false all'olio. I Pinocchi si servono confettati, ed
alla caramella sopra pasticceria fredda; servono per ripieni ec.

Dell' Agrumi.

IL Cedro, Cedrato, ed Aranci di Portogallo quando son can-
diti si servono nelle vivande d'Entremets dolci. Canditi in-
tieri si servono ripieni di Crema, o Marmellate. Bianchiti in
acqua, e vuotate si riempiono di farfa, e si cuociono in un
Coli di Virello. Cotti in vino, si servono con salsa agro-dol-
ce. I Fiori di tutti gli Agrumi si candiscono, e servono per
condimento, ed ornamento di Pasticceria fredda. Degli altri
Agrumi se ne fa uso del solo sugo, sebbene i limoncelli verdi
ancor si candiscono.

Del.

*Delle Marmellate, o siano conserve
delle Frutta.*

SI parla soltanto di quattro Marmellate più necessarie nella Cucina, e volendone far dell'altre si potranno formare dell'istessa maniera.

Marmel-
lata di Pe-
sche.

Pulite le Pesche, e tagliate in fette si fanno bianchire in acqua con poche goccie di sugo di limone, dopo si mettono nel zucchero prima chiarificato, e freddato, ed in esso se le fanno dare pochi bolli. Il dì seguente si farà il zucchero più restringere sopr' al fuoco, cavatene però le Pesche, le quali di nuovo si metteranno nel zucchero già ristretto e freddato, per farle altro poco bollire. L'istesso si ripeterà per quattro giorni; ma nell'ultimo giorno si dovranno far bollire, e restringerò in nuovo zucchero giulebbato, col quale si conserveranno nelli vasi di Creta.

Di Pere.

Le Pere nette, e bianchire si facciano cuocere nel zucchero chiarificato, e cotte si passino per setaccio, e di nuovo si facciano bollire in altro zucchero chiarificato con poche goccie d'acqua di cannella, ed un senso di muschio, dimenandole con mestola di legno; e quando saranno ben strette la Marmellata è fatta.

D'Amarene.

L'Amarene, cavatone l'ossa, si lavano con acqua fresca, ed asciugate si faranno stare per un giorno nel zucchero chiarificato, e freddato, e poi si faranno per poco bollire nell'istesso zucchero con spumarle bene. Così si farà per quattro giorni, ma nell'ultimo giorno si faranno bollire in nuovo zucchero chiarificato, dove si conserveranno.

Di Cedro.

Fettato il Cedro e cotto nell'acqua, si farà stare per due giorni in acqua fresca, che spesso dovrà cambiarsi; poi pestato ben fino e passato per setaccio si farà cuocere a lento fuoco in un giulebbe ben chiaro, dimenandolo con mestola di legno, fin tanto che giungerà alla cottura della marmellata.

TRAT-



TRATTATO X.

DELLI POTAGGI D'ERBE, DELLE ZUPPE, COLI, E PURE.

CAPITOLO I.

A Cciocchè i Potaggi riescono di gusto, bisogna siano cotti in ottimo brodo fatto con carne di Manzo, Cappone, ed un pezzo di presciutto, condito di cipolle steccate di cannella, e garofani, ed un mazzetto d'erbe aromatiche; ma nel servirli bisogna sgrafarli.

Pulite le Cicoriette salvatiche, e bianchite in acqua bollente, si faranno finir di cuocere nel brodo, condite di pressemolo, e fettoline di presciutto. Cotte si grassano, e si servono.

Di Cicoriette alla semplice.

Le Radiche di Cicorie, cavatone il midollo, si fanno bianchire, e si fan cuocere con il brodo, condito di cerfoglio trito. Cotte si legano con parmegiano, e gialli d'uova; e così si servono.

Alla Parmegiana.

I Torfi de' Cavoli con le loro cime tenere si bianchiscono in acqua, e poi si fan cuocere in brodo con sette di presciutto, cipolline trite, sellari, e pressemolo. Cotti si servono come sono.

Di Cavoli Torzuti.

Bianchiti i Cavoli, si passano con burro, pressemolo, un senso d'aglio, e polvere di semi di finocchi; poi si bagnano con brodo, si fan finir di cuocere, e si servono.

Al burro.

Pulita la Boragine si farà cuocere in ottimo brodo di Cap-

Di Boragine.

pone, condito con timo, e sellari; subito cotta bisogna servirla.

- Di Cardoni.** Tagliati i Cardoni, e puliti dai filamenti, si faranno bianchire in acqua, e poi cuocere in brodo di Manzo con fettoline di presciutto, panzetta di Porca salata, ed erbe. Cotti si serviranno con Purè di Ceci.
- Di Lattuche.** Pulite le Lattuche s'imbianchiscono, e poi si fan cuocere in brodo di Castrato ben condito di presciutto, e basilico. Cotte si legano con gialli d'uova, e panna di latte.
- Farfite.** Le Lattuche bianchite si riempiono di farfa di Vitello pesta con erbe, spezie e parmegiano; poi ben chiuse si fanno cuocere nel brodo di Manzo con presciutto, e si servono.
- Di Sellari.** Tagliati i Sellari si faranno bianchire, e poi cuocere nel brodo di Manzo oscuro condito di cervellato di Porco, presciutto, e targone. Cotti si serviranno brodosi.
- All' Uova.** Dopo bianchiti i Sellari si faranno cuocere in brodo di Cappone con butirro, ed acetosa trita. Cotti si legheranno con gialli d'uova.
- Di Zucche.** Tagliate le Zucche a dadi si passano con butirro, un senso d'aglio, basilico trito, presciutto, e sellari triti, si fan cuocere con brodo di Manzo, e si servono con Coli dell'istesso; o pure legate con parmegiano, e gialli d'uova.
- Al Coli di Pomodoro.** Passate le Zucche con butirro, targone, un senso d'aglio, e timo, si fanno cuocere nel brodo di Gallina con Pomodoro, basilico, ed alloro dentro. Cotte si serviranno con Coli di Pomodoro condito di butirro.
- Di Verzi.** Tritati li Verzi, e bianchiti, si passano con lardo rifatto, presciutto trito, un senso d'aglio, ed erbe, e si fanno cuocere con brodo di Manzo, e Porto, e servono con parmegiano grattato.
- Di Piselli verdi.** I Piselli verdi si passano con lardo rifatto, cipolline, presfemolo, timo, e presciutto, e si fan cuocere con brodo di Castrato, o Gallina. Cotti si servono con Purè d'altri piselli verdi condita di Coli di presciutto.
- Alla Panna.** Bianchiti i Piselli in acqua si passano con butirro presfemolo, e basilico, e si fan cuocere con brodo di Piccioni. Cotti si legano con gialli d'uova e panna di latte.
- Di Finocchi.** I Finocchi bianchiti, si faccian cuocere con brodo d'U-

ce-

celli salvatici, fettoline di presciutto, ed un senso d'aglio. Cotti si servono con Purè di Lente.

Nette le Cipolle si tagliano a quarti, e si passano con lardo rifatto, un senso d'aglio, presciutto trito, e timo, e si fan cuocere con brodo di Manzo. Cotte si servono con una Purè di piselli.

Di Cipolle.

Le punte di Sparaci prima bianchite si faràn cuocere nel brodo di Gallina condito d'erbette. Cotti si servono legati con parmegiano, e gialli d'uova.

Di Sparagi.

Fettate le Cipolle, Pera, Pesche, Zucche lunghe, e Sellari, si passano secondo la loro durezza, con lardo rifatto, un senso d'aglio, basilico, pressemolo, e presciutto, e si fan cuocere con brodo di Manzo, Gallina, e Presciutto. Quando il Potaggio si ha da servire si coprirà con una Purè di pomodoro.

Di Frutta.

Nel brodo di Manzo, Cappone, Porco, e Salsiccie si faccian cuocere i Broccoli, e subito cotti si servono.

Di Broccoli.

Tagliate le Rape a dadi si passano con lardo, un senso d'aglio, erbette, e presciutto trito, e si faccian cuocere con brodo di Cappone e Manzo. Cotte si servono con Coli di presciutto, o pure legate con gialli d'uova, e parmegiano.

Di Rape.

Tagliato un rosso Popone a dadi si passa con butirro, acini d'agresta ed acetosa, e si fa cuocere con brodo di Manzo condito di presciutto. Cotta si servirà con Purè di ceci, o pure con gialli d'uova e parmegiano.

Di Popone.

Tagliati a quarti i Carcioffi, e bianchiti in acqua, si passano con butirro, erbette, e presciutto trito, e si fan cuocere con brodo di Gallina. Cotti si servono con gialli d'uova, o Purè di piselli.

Di Carcioffi.

Tritulati i Cappucci e bianchiti si passano con lardo rifatto, presciutto, un senso d'aglio, peperoli rossi in polvere, e basilico; e si fan cuocere con brodo di Manzo, Cappone, presciutto, e sciris. Cotti si serviranno con una Purè di Ceci.

Di Cappucci.

Dell'istessa maniera si può servire ogni Potaggio all'olio, cambiandole solo il brodo, che dovrà essere fatto con carne di pesce.

All' Olio.

CAPITOLO II.

Delle Zuppe.

I Brodi per le Zuppe così bianchi, come oscuri devono farsi dalle carni di quadrupedi, e volatili domestici; e qualche volta anche de' selvatici. Devono ben condirsi con fette di lardo, presciutto, cipolle steccate di cannella e garofani, ed erbe odorifere; e quando sarà tutto disfatto, che il brodo avrà preso corpo e gusto, si passerà per stamigna, si sgrasserà, e freddato si purificherà con chiare d' uova e gusci sbattuti a guisa di giulebbe. Così fatto si servirà per le zuppe. Si avverte che le Zuppe saranno più gustose, quanto più semplici sono, e chiari i brodi; onde volendole servire con Putè, o Collà, bisogna, che questi siano fluidi assai.

Alla Cor-
santina.

Vuotate piccole pagnottine, e rasatene con la grattugia la superficie, si faranno abbrustolire nel forno; poi ripiene d'erbe, te passate con butirro, si faranno bollire in brodo di cappono. Cotte si servono con una Purè di piselli.

Alla Regi-
na.

Nel brodo chiaro di Cappono, e Vitello si faran cuocere le croste di pane abbrustolite, e cotte si serviranno coperte con Collà di Cappono, e panna di latte.

Alla Giu-
lien oscura.

Tritolate cipolle, sparaci, acetosa, fellari, presemolo, e targone; e passate con butirro, si faran cuocere con brodo di Manzo e Cappono. Dopo vi si facciano bollire ancora le croste di pane tagliate a dadi ed abbrustolite, e si servono con quantità di brodo.

Alla Giu-
lien chiara.

Abbrustolite le fette di pane si faran cuocere nel brodo chiaro di Piccioni con presemolo trito; e cotte si servirà la zuppa con un Collà di petti di Pollanche.

Ai Polla-
stri.

Si passano i Pollastri con butirro, cipolle, presciatto, ed un senso d'aglio, e si faccian cuocere con brodo di Manzo. Poi in questo brodo così fatto, e chiarificato si faccian bollire le croste di pane abbrustolite, le quali si serviranno con un Collà di

di fegati delli stessi Pollastri soffritti prima con butirro.

Tagliati a filetti sellari, indivia, pastinache, lattuche, cipolle, cerfoglio, ed acetosa, e tutto passato con butirro ed erbe aromatiche, si faccia cuocere con brodo di Manzo, Cappone, e presciutto. In questo stesso brodo si faran bollire le croste di pane; e tramezzate con l'erbe si serviranno.

Alla Sante.

Nel brodo di Castrato si faccian cuocere quantità di Cipolline tagliate a filetti, ma prima passate con butirro, pressemolo, e targone. Dopo vi si metteranno a bollire le croste di pane abbrustolite, e si serviranno con Coli di presciutto.

Alle Cipolline.

Si facciano cuocere nel brodo di volatili domestici dei Pirelli, un pezzo di presciutto, ed erbe aromatiche. Cotti si pestano, e se ne formi una Purè che dovrà sciogliersi con l'istesso brodo, nel quale bollite anche le croste di pane abbrustolite, si serviranno con la Purè sopra.

Alla Purè di Piselli.

Cotte in brodo di Volatili salvatici le croste di pane abbrustolite, si serviranno con una purè di Lente, pesta con gli Volatili, presciutto, e finocchi salvatici, che sono stati con essi bolliti.

Alla Salvagina.

Nel brodo di Piccioni condito di basilico si facciano cuocere le croste di pane abbrustolite. Poi si pesti un Piccione arrostito con pinocchi, ed una mollica di pane bagnata nell'istesso brodo, col quale sciolte tutto si passerà per setaccio, e condito di basilico trito, e sugo di limone, si farà riscaldare, e si servirà sopra la zuppa.

Al Basilico.

Levata con la grattugia la prima superficie, ch'è d'intorno alle pagnotte di pane, e cavatone il midollo in modo che restino vuote, si facciano seccare al forno. Indi si facciano lentamente cuocere nel brodo di Cappone mescolato con latte di Vacca, e condito d'acqua di cannella. Cotte così si serviranno con una crema sopra di panna di latte e gialli d'uova.

Alla Dama.

Dalli petti di Pollanche arrostate, pesti con sellari cotti nel brodo di Tacchina, mandorle bianchite, ed una mollica di pane bagnata nell'istesso brodo, se ne formerà un Coli, quale sciolto col suddetto brodo, e passato per setaccio, si farà bollire in una Cassarola con quantità d'acini d'agresta, e pressemolo trito. Cotte nell'istesso brodo di Tacchina le croste di

All' Agresta.

pane abbrustolite, si serviranno con l'istesso Coli sopra.

Alli Gambari da grafso.

Si pestino li Gambari prima bolliti, e cavatene le code, e poi soffritti con butirro, erbette, e cipolle, si bagnino con brodo di Manzo, nel quale bolliti si passa il brodo per stamigna, ed in esso si faccian cuocere le croste di pane abbrustolite. Cotte si servirà la zuppa coverta d'un Coli d'altri gambari guarnita di code dei medesimi.

Di Tralci di Vite.

Bianchiti i Tralci teneri di Vite, si passeranno con butirro, e pressemolo, e poi si faranno cuocere nel brodo di Manzo, nel quale bollite ancora le croste di pane abbrustolite, si serviranno con i Tralci detti, ed una Purè di gialli d'uova.

Alla Reale.

Si faccia il brodo di Quaglie, presciutto, e pollanche, con ceci, cipolle, erbe, e stecchi di cannella; poi si pesti tutto, formandone una Purè sciolta con l'istesso brodo, nel quale bollite le Croste di pane, si serviranno con la Purè sopra, prima passata, e riscaldata.

Alli Pomodoro.

Nel brodo di Manzo si faccia cuocere una quantità di Pomodoro, con un mazzetto d'erbe aromatiche, ed in questo brodo chiarificato si faccian cuocere le Croste di pane abbrustolite, che si serviranno con un Coli sopra di Pomodoro condito di basilico, timo, e pressemolo.

Ai Tartufi.

Si faccian bollire le Croste di pane nel brodo oscuro di Castrato con fette di tartufi, e quando si avranno a servire si copriranno con una Purè di tartufi pesti con foglie di timo, e sciolta con il detto brodo.

Alla Parmigliana.

Tagliato il pane a dadi, ed abbrustolito si farà bollire con brodo di Cappone, ramezzato di parmegiano, e di petti di Capponi arrostiti, e tagliati a filetti: e quando si avrà da servire si coprirà con una Purè d'uova dure, peste con pressemolo, e sciolta con brodo dell'istesso Cappone.

Alla Crema.

Si faccia cuocere nel brodo di Gallina ben grassa il pane grattato, dimenandolo bene mentre cuoce. Cotto si legni con gialli d'uova, e panna di latte, e si dimeni per farlo incorporare a guisa di Crema; e poi si servirà.

Fantastica.

Abbrustolite le Croste di pane si faranno cuocere in brodo di Manzo; e Volatili salvatici con quantità di pressemolo trito; boragine, timo, e targone, e cotte si serviranno con una Purè di fagioli bianchi cotti nel medesimo brodo.

Si

Si faccia soffrigere il riso in una Cassarola con butirro, Di Riso
grasso di Vitello trito, presciutto, funghi, tartufi, e pressemo- in Cagno-
lo, tutto trito, dimenandolo sempre con mestola di legno; ab- ne.
brustolito che farà, si bagni a poco a poco con brodo oscuro
di Manzo, Cappone, e presciutto, e si faccia cuocere lenta-
mente. Cotto si servirà con Coli di presciutto.

Nel brodo di Cappone, e Cervellato di Milano, tinto di Alla Mila-
zafferano si faccia cuocere il Riso, che si servirà brodoso, e non nele.
troppo cotto.

Cotto il Riso nel brodo di Cappone, si condirà di butir- Alla Parme-
ro, e si servirà legato con parmegiano, e gialli d'uova. giana.

Nel latte di Vacca mescolato con brodo di Cappone si fa- Alla Pan-
rà cuocere il Riso condendolo con acqua di cannella, e nel ser- na.
virlo si legherà con panna di latte, e butirro.

Data mezza cottura al Riso nel brodo di Castrato, si farà Al Po-
finir di cuocere in una marmitta con quantità di butirro, ro- lao.
gnonata di Castrato arrostita e tritolata, e noce moscata; e co-
sì poi si servirà.

Le Paste fine si possano cuocere nel brodo bianco di Cap- Alla Pasta
pone, o pure nel brodo oscuro di Manzo, o nel latte; e cot- fina.
te si possono servire legate con gialli d'uova o senza.

Nel brodo di Cappone e Manzo si fa cuocere la Semola, Semolata.
la quale cotta che farà si servirà legata con gialli d'uova, e
panna di latte; o pure cotta in brodo oscuro si servirà con un
Coli di Vitello.

Fatti i Funghi a filetti, e passati con olio, cipolline, Zuppe da
pressemolo, ed un senso d'aglio si faran cuocere nel brodo di magro di
Pesce, nel quale dopo cotti i funghi si uniranno con le Cro- Fonghi.
ste di pane abbrustolite, si faran bollire, e si serviranno con fu-
go di limone.

Cotte le Rane con acqua, sale, olio, pressemolo, e Cipol- Di Ranc.
le, se ne levano i fegati, l'uova, e la polpa delle coscie, ed
il rimanente si pesta, formandone una Purè, sciolta con il loro
brodo, la quale passata per setaccio si unirà con li fegati, uova,
e polpa, si farà riscaldare, e si servirà sopra le croste di pane
bollite nel brodo delle Rane.

Nel brodo di pesce si faccia cuocere una quantità di Ce- Di Ceci.
ci, anditi d'aglio, timo, e pressemolo; cotti si pesteranno, e
si

si scioglieranno con l'istesso brodo, nel quale si faranno bollire le croste di pane, e si serviranno con altri Ceci intieri cotti anche nel brodo istesso.

Di Telline.

Soffritte le Telline con olio, cipolline, preffemolo, ed un senso d'aglio, si faranno bollire nel brodo di pesce, nel quale passato si faran bollire le croste di pane abbrustolite, e si serviranno con le Telline sopra nette dalle scorze.

Di latte di mandorle.

Bianchite le mandorle dolci, e poi pestate si dislatteeranno con acqua, e passato per stamigna questo latte si metterà a riscaldare condito di sale, acqua di cannella, e poco zucchero, e quando sarà per bollire vi si faranno cuocere le croste di pane abbrustolite, che si serviranno con una Crema d'altro latte di mandorle condita di zucchero, ed acqua di cannella.

Di Testugine.

Si faccia il brodo di Testugine con acqua, olio, cipolle, ed un mazzetto d'erbe aromatiche; poi dalle uova, e fegato della medema, già bollite se ne formi una Purè sciolta con l'istesso brodo, la quale passata per setaccio si servirà sopra le croste di pane dopo che avran bollito nel brodo sudetto.

Si posson fare altre zuppe da magro siccome quelle descritte da grasso, cambiando soltanto la carne in pesce.

CAPITOLO III.

De' Colli, e delle Pure.

DAta mezza cottura allo Spiedo ad un pezzo di carne magra di **Colli di Manzo.** Manzo, si farà finir di cuocere in una Cassarola con fette di lardo, presciutto, butirro, cipolle, ed erbette, bagnandolo quando sarà stagionato con brodo di Manzo, e mentre cuoce vi si aggiungeranno alcune croste di pane; Indi si pesterà tutto; si scioglierà con l'istesso brodo, si passerà per setaccio, si sgrafferà, e si conserverà caldo in una Cassarola, condito di sugo di limone.

Tagliati a quarti i Piccioni si passeranno con butirro, presciutto, presemolo, un senso d'aglio, e basilico, e quando saranno ben soffritti si pesterà tutto, sciogliendolo con brodo di Piccioni lessi; dopo si passerà per setaccio, si sgrafferà, e si terrà caldo per servirlo con sugo di limone. **Di Piccioni.**

Si facciano soffriggere con butirro fette di presciutto e fette di carne di Vitello con erbette, e spezie; e soffritte si faranno cuocere con brodo di Manzo, croste di pane, stecchi di cannella, e foglie d'alloro, e timo. Cotte si pesterà tutto, si scioglierà con l'istesso brodo, e si passerà per setaccio, dopo si sgraffa, si condirà di sugo di limone, e si servirà caldo. **Di Presciutto.**

Le Pernici lardate, ed arrostiti, si pestano con tartufi, un senso d'aglio, spezie, ed origano, si passano con butirro, e si fanno bollire nel brodo di Manzo con corteccia di limone; poi si passeranno per setaccio, e si servirà caldo il Colli con sugo di limone. **Di Pernici.**

Biapchiti li gambari con acqua, e sale; se ne caveranno le code ed il resto si pesterà con croste di pane bagnate in brodo; pesto si passerà con butirro, erbette, spezie, ed alloro, e si farà bollire con brodo. Si passerà poi per setaccio, e si servirà caldo con le code suddette. **Di Gambari.**

Lardato il Capponi ed arrostito si pesta con l'istesso lardo, **Di Capponi.**

do, e con fette di pane fritte in butirro; dopo si passa con butirro, scalogne, ed erbe aromatiche, e si fa bollire con brodo di Manzo, e quando avrà preso corpo si passerà per setaccio, e si servirà con senso di targone.

- D' Anetra.** Si passino con butirro fette di presciutto con foglie di salvia, si bagnino con brodo di Manzo, e si faccian bollire con l'anetra arrostita e pestata con della Lente cotta in brodo. Poi incorporato che sarà tutto si passi per setaccio, si condisca di finocchi salvatici triti, si faccia bollire, e si servirà.
- Di Vitello.** Un pezzo di Vitello mezzo cotto con butirro alle braci, si pesti con mandorle bianchite, gialli d'uova duri, una mollica di pane bagnata in latte, e cannella; si sciolga con brodo chiaro, si metta in una Cassarola a bollire, e passato per setaccio si servirà.
- D' Acciughe.** Si pestano l'Acciughe con mandorle abbrustolite, una mollica di pane bagnata in brodo, e poi con brodo di Manzo sciolte si passeranno per setaccio, e si servirà il Coli caldo con sugo di limone.
- Coli da Magro.** Pestati i Pignoli con filetti di pesce cotto, una mollica di pane bagnata in brodo di pesce, si faranno bollire ed addensare con l'istesso brodo conditi di stecchi di cannella, e garofani. Dopo si passerà il Coli per setaccio, e si servirà caldo con sapor d'aceto di targone.
- Purè verde.** Mettasi a bollire nel brodo di Manzo erbette aromatiche, il verde delle cipolle, spinaci, foglie di bietole, e croste di pane; poi cavate dal brodo si pestano, e sciolte con altro brodo si passano per setaccio, e si servirà la Purè condita di spezie, e con punte di sparagi, e piselli verdi bianchiti.
- Di Radiche.** Si passano con olio, spezie carote, radiche di pressemolo e sellari, pastinache, cipolle, e finocchio; e poi pestato tutto con mandorle abbrustolite e croste di pane fritto si scioglierà con brodo, si farà un poco bollire, si passerà per setaccio e si servirà la Purè condita di spezie.
- Di Lente.** Cotta la Lente (già ammolita in acqua) nel brodo di pesce, o Anetra, con spicchi d'aglio, alloro, pressemolo, finocchi salvatici, sale, e pepe, si passerà tutto, si scioglierà con l'istesso brodo, e si passerà per setaccio; dopo si farà riscaldare e si servirà la Purè calda.
- Di Fagioli bianchi.** Li Fagioli ammolliti in acqua, e mezzi cotti in acqua,

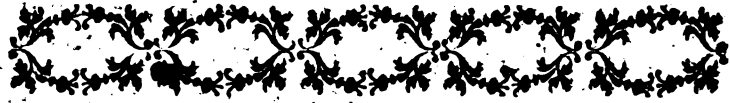
Si faranno finir di cuocere nel latte di mandorle e brodo di pesce condito d'erbe, e pepe. Cotti si pesteranno, e sciolti con l'istesso brodo, si passerà la Purè per setaccio, e si servirà con sugo di limone.

Ammoliti i Ceci, e cotti con olio, aglio, timo, targone, e brodo di pesce, si pestino, e si sciolgano con l'istesso brodo, poi passata per setaccio la Purè, si servirà con un sesto di targone.

Si passano con burirro piselli, majorana, targone, menta, timo, polleggio, e spezie; e poi si pestano con una mollica di pane bagnata in brodo, e gialli d'uova duri. Pesto tutto si scioglierà con brodo, si passerà per setaccio, e si servirà la Purè calda con sugo di limone.

Di Ceci.

D' Erbe
fine.



TRATTATO XI.

DELLI TIMBALLI, E SORTÙ

CAPITOLO I.

Delli Timballi.

Timballo
di macche-
roni al su-
go.

LA pasta per i Timballi è la sfogliata, o la mezza frolla, ma senza zucchero. Cotti i Maccheroni nel brodo di Manzo, ed asciugati, e freddati si mettano nella pasta bene incaciati, con quantità di denso sugo di Manzo, con falciccie di Porco, funghi, tartufi, e presciutto, tutto trito e cotto nell'istesso sugo. Si copra tutto con altra pasta, si facci cuocere al forno, e si Terva.

Di macche-
roni ripieni.

I Maccheroni grossi tagliati alla lunghezza d' un mezzo dito si fanno quasi cubeere nel brodo di Cappone, e freddati si riempiono con farfa di carne di Vitello passata, e pesta con tartufi, midolla di Manzo, parmegiano, e gialli d' uova, e così pieni si faranno finir di cuocere in un buon sugo di carne condito di presciutto, e cervellato. Poi accomodati nella cassa di pasta con l'istesso sugo, e parmegiano grattato, e coverti con pasta, si farà cuocere il Timballo, e si servirà.

Di Gnocchi
alla Panna.

Si faccia cuocere fior di farina con latte, in maniera che divenga una soda pasta, nella quale, prima di levarla dal fuoco, vi si mettano gialli d' uova, e qualche chiara, e si faccia su d' un tavoliere freddare. Freddata si stenda, e se ne formino gnocchi alla lunghezza d' un mezzo dito, quali incavati si riempiono.

pino con farfa di petti di Capponi condita di parmegiano, gialli d'uova, o panna di latte, e si facciano per poco bollire in brodo di Cappone. Indi si accomoderanno nella pasta con parmegiano, butirro, panna di latte, e fette di tartufi; si copriranno, e si farà il Timballo cuocere.

Cotte le Lagane in brodo, raffreddate, e condite con parmegiano grattato, provatura fettata, ed un sorte Coli di Vitello, e presciutto, si accomoderanno in una Cassarola prima unta di butirro, e fattaci una veste da dentro di larghe e lunghe fette di presciutto ben congiunte, ed unite con uova sbattute; così accomodate, si coprirà il Timballo con pasta di provatura unta d'uova, e si farà cuocere.

Si unisca ricotta di Vacca con parmegiano grattato, poco butirro, gialli d'uova, e qualche chiara, bictola bianchita, e tritolata, e si mescoli tutto condito di polvere di cannella, sale, e pepe. Poi si faccia una sfoglia di pasta, tagliasi in pezzetti, quali ripieni della composizione suddetta, e cotti in brodo si accomoderanno nella pasta con cacio, butirro, e panna di latte; e così si farà cuocere il Timballo.

Pesti gialli d'uova dure, parmegiano grattato, panna di latte, e pane grattato; tutto legato con uova sbattute, e condito di spezie, si ridurrà in Gnocchi alla lunghezza d'un mezzo dito, quali infarinati, e cotti in brodo di Cappone, si accomoderanno nel piatto con parmegiano, butirro, e panna di latte, e coperti con pasta di provature dorata con uova, se le farà prendere corpo e colore al forno.

Soffritto il Riso con butirro e tartufi triti, si farà piano cuocere con latte di Vacca, condito di spezie; poi legato con gialli d'uova, panna di latte, parmegiano, e butirro, si metterà nella pasta, quale cotta si servirà il Timballo.

Si faccian cuocere i Maccheroni nel brodo di Manzo; cotti, e freddati si condiscono con sugo di carne di Porco, petti di Capponi arrostiti, e tritolati, presciutto trito, pepe, e cacio grattato; così si accomoderanno nel piatto e si copriranno con una farfa di gialli d'uova parmegiano, butirro, e panna di latte condita di sannella, ed affodata quella al forno si serviranno.

Soffritto il Riso con butirro, si unirà con un ragù d'animelle, presciutto, tartufi, funghi, midolla di Manzo, e carne

Di Lagane
al Presciutto.

Di Ravignoli vestiti.

Di Gnocchi alla Dama.

Di Riso
alli Tartufi.

Di maccheroni alla Pampadur.

Di Riso
in Cagnone.

di Vitello tritolata, e si farà pian piano cuocere. In fugo di carne; cotto, e freddato si metterà nella pasta con parmegiano grattato, ed un Coli di Vitello. Cotta la pasta al forno, si servirà.

Alla Pita-
gorica.

Bianchiti li Spinaci in brodo, tritolati, e poi pesti con ricotta, parmegiano, pane grattato, e midolla di Manzo, si legherà tutto, condito d'aromi, con gialli d'uova; e poi se ne formeranno varj bocconi, quali infarinati, e bolliti per poco in brodo di Cappone, si metteranno con parmegiano e butirro dentro la pasta, quale cotta al forno si servirà.

Di macche-
roni alla
Nobile.

Data mezza cottura ai Maccheroni nel brodo, e poi passati con butirro, grasso di Vitello presciutto, tartufi, e prugnoli, tutto trito, si faranno finir di cuocere con latte di Vacca, e cotti si legheranno con panna di latte, con la quale si faranno freddare. Così si metteranno tra la pasta di Provature peste, e legate con uova, quale cotta al forno si servirà il Timballo.

Alla Regi-
na.

Si grattuggi il pane, e poi seccato al forno, e ridotto in polvere, s'impasti con butirro, uova, latte, e polvere di cannella, e ben dimenato si formino Gnocchi, quali bolliti per poco nel brodo di Cappone, si metteranno nella pasta con un Coli di Vitello e parmegiano. E cotta al forno si servirà.

Alla Corra-
dina.

Si faccia cuocere nel latte la farina di Riso, e ridotta come una polenta, e freddata, si unisca con carne di Vitello passata, tartufi, e midolla di Manzo, tutto tritolato, e legato con gialli d'uova, e parmegiano grattato; si dimeni, e se ne formino bocconi, quali cotti in brodo, si metteranno nella cassa di pasta con panna di latte, e butirro. E così si farà cuocere il Timballo.

Di Paglian.

Tritolati i petti di Capponi, e pesti con midolla di Manzo, parmegiano, grasso di Vitello, majorana, e gialli d'uova, se ne formeranno piccoli bocconcini, quali messi ad uno ad uno nella pasta, si faran cuocere nel brodo di Manzo, e freddati si metteranno nella cassa di pasta con cacio grattato, ed un Coli di Vitello e presciutto. Si farà cuocere il Timballo, e si servirà.

Alla Mila-
nese.

Si faccia cuocere nel brodo di Cappone condito di butirro, farina di grano d'India mescolata con poco parmegiano grattato, quale cotta, freddata, e tagliata a fettoline, si accomoderà nella cassa di pasta tramezzata di parmegiano, butirro, e panna di latte, e cotta la pasta si servirà.

CA.

C A P I T O L O II.

Delli Sortù.

COtto il Riso con latte e butirro, freddato si legherà con parmegiano grattato, gialli d'uova e qualche chiara, e se ne formerà una pasta, quale tirata in forma di cassa in una Cassarola unta di strutto e polverata di pan grattato, dentro vi si metterà un ragù d'animelle, condito di tartufi, prugnoli, ed erbe aromatiche; si coprirà con la suddetta pasta di Riso, e si farà cuocere al forno. Cotto si servirà caldo.

Sortù di Riso all'Animelle.

Cotti i Tagliolini in brodo, e freddati, si legheranno con gialli d'uova, e parmegiano, in modo che formino una pasta, nella quale, tirata in una Cassarola, vi si metteranno lattaroli di Vitello bianchiti in acqua, passati con butirro, e conditi con panna di latte, e tartufi: Coperti della medesima pasta si farà cuocere il Sortù.

Alla Moda.

Si copra al didentro una Cassarola unta di butirro con erbe, cioè sellari, carote, sparagi, pastinache, indivia, e lattuche, tutte tagliate per lungo, bianchite, e passate con butirro e spezie. Sopra quest'erbe si metta una farfa di carne di Vitello, e dopo un ragù d'animelle condito d'erbe aromatiche, quale coperto d'altra farfa si farà cuocere al forno, e si servirà.

Alla Giardiniera.

Cotto il pan grattato nel brodo di Cappone, e reso come pasta, si farà freddare, e si legherà con parmegiano e gialli d'uova; poi in questa pasta tirata nel piatto unto di butirro, vi si mettano piccioni cotti in brodo, dissolati, passati con butirro, basilico, e spezie, e legati con panna di latte: si copriranno con la suddetta pasta, che dovrà assodarsi al forno.

All'Oritano

Si faccia una pasta di ricotta di Vacca, parmegiano, ed uova sbattute, con presciutto trito, tartufi, e spezie, e di questa se ne formino bocconi, quali infarinati, e fritti in butirro, si accomodano nel piatto con parmegiano, butirro, fette di pro-

All'Inglese.

va-

vature, tartufi, e petti di Capponi arrostiti e tagliati a filetti. Si coprono con altre fette di provature, quali dorate con uova si faranno colorire al forno.

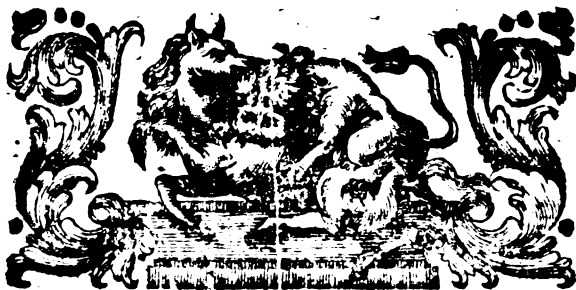
Al Pane da grasso.

Si grattuggi una Pagnotta di pane d'intorno per levarne la prima superficie, e fattavi sopra una buca se ne cavi la mollica, quale tritolata e passata con butirro si unirà con un ragù d'animelle, fegati di polli, tartufi, funghi, ec. tutto passato con butirro, e condito d'erbette. Ripiena la pagnotta di questo ragù, e coverta la buca con la crosta levata, si farà insuppate di latte di Vacca condito di cannella, garofani, e noce moscata: insuppata si coprirà di butirro gialli d'uova, e parmegiano grattato, e si metterà al forno sopra sette di lardo. Affodata si servirà calda.

Al Pane da magro.

Grattuggiata la Pagnotta, come si è detto, si riempirà d'un ragù di code di gambari, ed altre frutta di mare, condito d'erbe, tartufi, e funghi. Poi si farà insuppate nel latte di pignoli, ed insuppata si coprirà di mandorle all'amberlina, cannella, e pane abbrustolito, tutto polverizzato, e così si farà affodare al forno.

Le piccole Pagnottine così ripiene si possono servire anche dorate, e fritte.



FRAT.



TRATTATO XII.

DELLE TORTE DOLCI, E PASTE BIGNE.

CAPITOLO I.

Delle Torte.

LA Pasta per coprire le Torte dolci è di due specie; sfogliata, e frolla. Della prima se n'è parlato al Trattato delle Torte, e Pasticcì degli Animali; la seconda si fa con questa proporzione: per ogni due libbre di farina vi vogliono una libra di zucchero, ed una di sugna, sei gialli d' uova con una chiara, qualche senso di mandorle amare, cedrato, o cannella ed anche poche gocce d' acqua. Non bisogna troppo dimezzarla, ma tirarla subito. Delle Paste.

Le Mandorle bianchite, e peste con cortecchie di portogallo candito, cedro, zucchero cannella, e vaniglia, si legano con gialli d' uova; e panna di latte; e si mette tutto tra la pasta sfogliata, la quale dorata si farà cuocere, e si servirà la Torta con zucchero sopra. Torta alla Nobile.

Sbattute le chiare d' uova, e ben montate si mescoleranno con i loro gialli, zucchero, cortecchie di limone candito, e di limone verde, cannella, ed una giusta quantità di butirro liquefatto, e purificato, e poi si metterà tutto nella cassa di pasta senza coprirlo, ma polverato sopra di zucchero, e così si farà cuocere. Di Butirro.

Pe,

- Alla Dama.** Peste le Mandorle bianchite con Butirro , gialli d' uova duri , e pistacchi , si uniscono con cortecce di porroallo , fiori di cedro canditi , zucchero , cannella , gialli d' uova crudi , e chiare montate ; si mette tutto tra la pasta sfogliata , o frolla , si farà cuocere , e si servirà con zucchero in polvere .
- Al Torna-gusto.** Si faccia bollire sugo d' agresta e di limone con zucchero chiarificato , e ben ristretto , e freddato si mescoli con panna di latte , gialli d' uova crudi , cedro candito , pistacchi , cannella , e vaniglia ; si metta tutto nella cassa di pasta , e senza coprirlo con altra pasta , si faccia cuocere con zucchero polverizzato sopra .
- Di Mela-rosa.** Cotte le Mela rosa nel giulebbe , o pure sotto le braci , poi peste con pinocchi , cedro candito , corteccia di limon verde candito , zucchero , ed un senso di muschio , e bagnato tutto con acqua di fior d' aranci , si metterà tra la pasta frolla ; e cotta la Torta si servirà con naspro di cannella .
- Di Fragole alla Semplice.** Le Fragole mescolate con un giulebbe denso , si condiranno di limon verde candito , e tritolato , polvere , di cannella , ed acqua di fiori d' aranci , e poi si metteranno nella pasta frolla ; e coperte della medesima lavorata a graticola , si farà cuocere la Torta , e si servirà guarmita di fragole alla caramella .
- Alla Panna.** Nella panna di latte mescolata con gialli d' uova crudi , si mettono le Fragole condite di zucchero , cannella , cedro candito , fiori d' aranci canditi , ed un senso di noce moscata . Si metterà tutto tra la pasta sfogliata sopra fette di pane di spagna ; si farà cuocere la Torta , e con zucchero si servirà .
- D' Agresta.** Gli Acini d' agresta , cavatene i grani , cotti nel zucchero chiarificato , e freddati si mescoleranno con provature grate , cedronata pesta , cannella in polvere , e pinocchi triti , e si metteranno tra la pasta frolla ; e cotta la Torta si servirà con naspro di limone sopra .
- Alla Bolognese.** Si mescolino Ricotta , parmegiano grattato , butirro , gialli d' uova crudi , e qualche chiara , zucchero , cedro candito trito , e foglie di bietole bianchite , e tritulate , e si mettano tra la pasta sfogliata dove si faran cuocere al forno .
- Di midolla di Manzo.** Le Midolla di Manzo tritolate con cedro ed aranci canditi , e pistacchi , e legate con gialli d' uova , ed acqua di fiori d' aranci , si mettono tra la pasta frolla condite di cannella ;

si farà cuocere la Torta, e si servirà nasprata di cannella.

Cotte le Pesche fettate nel giulebbe, o pure nel vino e Di Pesche.
zucchero, e freddate, si metteranno tra la pasta frolla con pistacchi, aranci canditi, e mandorle amare trite, polvere di cannella, e noce moscata: cotta la Torta si nasprerà con chiara d'uova, e zucchero, ed un senso di mandorle amare.

Pesta la Ricotta di Vacca, poi bagnata con acqua di fior Alla Pater-
d'aranci, passata per setaccio, e condita di zucchero, aranci mitana.
zucca, e cedro canditi, marmellata di fior di boragine, e pistacchi a filetti, si metterà nella cassa di pasta senza coprirla d'altra pasta, ma polverata di zucchero sopra, si farà cuocere, e si servirà lavorata di aranci, cedro, zucca, e pistacchi canditi.

Si bianchiscono i Sparagi in acqua, e sale, poi freddati, Di Sparagi.
asciugati, e tritulati, si passano con butirro, e conditi di ricotta, gialli d'uova, parmegiano grattato, cedro, zucchero, cannella ed acqua d'odore, si metteranno tra la pasta sfogliata: e cotta la Torta si servirà calda con zucchero.

Pesti i Petti di Capponi arrostiti con midolla di Manzo, Alla Reale.
pistacchi, aranci, cedro candito, e zucchero, si uniranno con gialli d'uova, e panna di latte, e condito tutto di cannella, ed acqua di fior d'aranci, si metterà tra la pasta sfogliata, si farà cuocere, e si servirà con zucchero.

Cotte le Cotogna al forno, si pestino con polvere di Mo- Di Coto-
stacciolo, zucchero, limone, verde candito, pane di Spagna bagna. gnato in vino moscato; e condite di noce moscata, e d'acqua d'odore, si faran cuocere tra la pasta frolla, e si servirà la Torta lavorata di gelo di sugo di Cotogna, e diavolini sopra.

Nel zucchero chiarificato, densato, e freddato si met- Alla Regi-
tano dei gialli d'uova crudi (regolandosi per ogni libra di zuc- na.
chero dieci gialli d'uova) ed un senso di cedrato, e si faccia tutto di nuovo addensare al fuoco come marmellata, e passato per setaccio si metterà condito di cedro candito, e pistacchi, nella cassa di pasta frolla prima cotta; e coverta la Torta di pasta di Merenghe, si farà affodare al forno, e si servirà.

L'Amarene cotte in giulebbe si uniscono con limon D'Amarene
verde, aranci, e fior di cedro, tutto candito, e trito-
lato; si cuocono tra la pasta frolla condite di cannella, ac-
qua d'odore, e sugo di limone; e si serve la Torta nasprata.

- Alla Turca.** Pesti i Fegati di Polli, bianchiti in brodo, con provavuse, cedro candito, pistacchi, pinocchi, zucchero, butirro, gialli d' uova, e panna di latte, si mettono tra la pasta sfogliata, conditi di vaniglia, si fa cuocere la Torta, e si serve con zucchero sopra.
- Di Pere moscadelle.** Cotte nel zucchero chiarificato le Pere moscadelle, e fredate s' uniscano con zucca e limoni verdi canditi e tritolati, ed un poco di muschio sciolto in acqua di rose; si mettano nella cassa di pasta frolla a cuocere; e si serve la Torta coverta di pasta di merenghe, guarnita di pere moscadelle candite.
- Di Aranci di Portogallo.** Bianchiti gli Aranci di Portogallo in acqua, poi purificati in acqua fresca, e cotti nel zucchero chiarificato, si uniscono con cannella in polvere e pistacchi pesti, si mettono nella cassa di pasta prima cotta, e si serve la Torta con Crema di Pistacchi sopra.
- Di Carcioffi.** Tagliati i Carcioffi a fette, e bianchiti in acqua con sale e sugo di limone, si passano con butirro, e spezie; poi si legano con Crema di gialli d' uova, latte e zucchero, conditi di cedro, e cannella: così si metteranno tra la pasta sfogliata, e cotta che farà la Torta si servirà con zucchero.
- Di Pistacchi.** Bianchiti i Pistacchi, e pesti con limoni verdi canditi, cedro, e zucchero, si condiscono di butirro, gialli d' uova e qualche chiara montata, cannella, e panna di latte; e così se ne forma la Torta mettendo tutto tra la pasta frolla, la quale cotta si servirà.
- Di Tartufi.** Netti i Tartufi, e tagliati a fette si legano con gialli d' uova, parmegiano grattato, e butirro; si condiscono con poco zucchero, e noce moscata, si mettono tra la pasta sfogliata, e se ne formerà la Torta, la quale si farà cuocere.
- Di Canditi varj.** Si prendano Amarene, cedro, portogallo, limon verde, pinocchi, pistacchi, fior di cedro, e marmellata di fior di boragine; tutto candito e tritolato, si condisca con acqua di fior d' aranci, e cannella, e si metta tra la pasta frolla. Cotta, che farà la Torta si servirà lavorata di pasta d' uova faldicHERE.
- Di Spinaci.** Bianchite le foglie di Spinaci si tritolano, e si pestano con marmellata di cedro, pinocchi, e pistacchi, e si uniscono con Crema di latte, gialli d' uova, ricotta, e zucchero; conditi.

dite di cannella, e noce moscata. Si metterà tutto nella pasta sfogliata, e si farà cuocere.

Indurite le Uova nell'acqua se ne cavino i gialli, e si pestano con cortecce di portogallo candito, parmegiano, e mandorle bianchite. Pesti si condiscono con panna di latte, gialli d'uova crude, e qualche chiara montata, zucchero, cannella, e butirro, e si metta tutto mescolato nella cassa di pasta, comprendo la Torta di zucchero, e così si farà cuocere.

Di Gialli
d'acqua.

Bianchiti, e pesti i piselli, poi passati per setaccio, ed uniti con gialli d'uova, zucchero, panna di latte, cedro candito trito, grasso di Vitello trito, e cannella, se ne formerà la Torta con pasta sfogliata, che cotta si servirà.

Di Piselli.

Nette le Prugne dalla pelle ed ossa si fan cuocere in giulebbe con vino moscato, e cotte si condiscono con polvere di mostacciolo, e pane di Spagna, cannella, ed un senso di muschio. Mescolato tutto si metterà tra la pasta frolla, e si farà cuocere.

Di Prugne.

Tritolate le foglie d'Acetosa si faran cuocere con giulebbe; cotte, e freddate si uniscono con panna di latte, butirro, gialli d'uova, cannella, limon verde candito e tritolato, e polvere di pane di Spagna. Si metterà tutto tra la pasta sfogliata, e cotta la Torta si servirà.

D' Acetosa.

Ammollito bene il Frumento in acqua, e cotto in brodo di Cappone, e freddato, si mescolerà con panna di latte, gialli d'uova, zucchero, cedro pesto e sciolto con acqua di fiori d'aranci, un senso d'ambra, ed acqua di cannella; si metterà nella cassa di pasta, la quale si coprirà con altra pasta a striscie, e si farà cuocere.

Di Frumento.

Un Popone ben gustoso si tagli a dadi, e si passi con butirro e noce moscata; dopo s'incorpori con panna di latte, gialli d'uova, zucchero, marmellata di cedro, ed acqua di cannella, e così si metterà tra la pasta sfogliata, e si farà cuocere.

Di Popone.

Fatto il Bianco-mangiare, siccome altrove si è detto, si taglierà a fette e si accomoderà sopra pasta sfogliata, tramezzato di butirro, panna di latte, e cedro candito tritolato, si bagnerà d'acqua di cannella, e si coprirà con altra pasta sfogliata; formata la Torta si farà cuocere, e si servirà.

Di Bianco-mangiare.

I Limoni verdi canditi e fettati, si uniscono con marmellata di cedro e Crema di pistacchi, e si condiscono d'acqua

Alla Giustiana.

di cannella; mescolato tutto si metterà tra la pasta frolla, e si farà cuocere. Cotta la Torta si servirà con naspro di limone, ornata di fiori d'aranci canditi.

Di Riso. Cotto il Riso con latte e butirro, e freddato, si mescolerà con panna di latte, giulebbe di cannella, gialli d'uova, e cedro tritolato, e si metterà tra la pasta sfogliata. Si farà cuocere la Torta, e si servirà.

Alla Tar-tara. Con la panna di latte si uniscano gialli d'uova, pane di Spagna in polvere, cioccolata grattata, e vaniglia, e mescolato tutto si metterà tra la pasta frolla, e si farà cuocere. Cotta la Torta si servirà nasprata di cioccolata.

Di Ceci. Cotti i Ceci nel brodo di Cappone, pesti, e passati per setaccio, si uniranno con ricotta, gialli d'uova, zucchero, portogallo candito trito, e cannella, e si metteranno tra lo sfoglio; e formata la Torta si farà cuocere.

Di Provature. Le Provature fresche pestate con grasso di Vitello, midolla di Manzo, cedro candito, e zucchero, si legheranno con panna di latte, gialli d'uova, ed acqua di cannella, e si metteranno a cuocere tra la pasta sfogliata; e cotta la Torta si servirà subito.

**Alla Milane-
nese.** Con sangue di Polli, o Capretto, si mescolino panna di latte, latte, gialli d'uova, polvere di semi di finocchi, zucchero, e cioccolata, e se ne formi sopr' al fuoco una densa Crema; la quale fredda vi si aggiungerà del cedro candito trito, e si metterà nella cassa di pasta, che si farà cuocere polverata di zucchero.

**Alla Napo-
letana.** Fettate le Provature, ed unite con ricotta, provola grattata, presciutto in fette, saliccie, panzetta di Porca fettata, uova sbattute, pepe, e cannella, si metterà tutto mescolato tra la pasta sfogliata, si farà cuocere, e si servirà.

Alla Senese. Si pestino mandorle bianchite con pinocchi, pistacchi, cedro candito e zucchero; poi si uniscano con una Crema di latte e vaniglia, si metteranno tra la pasta frolla, si farà cuocere la Torta, e si servirà guarnita di confettura.

Si sappia che di tutte le frutta, radiche, erbe, fiori, e semi, si possono fare Torte; basta avvertire di darle un proporzionato ed adattato condimento, siccome si è veduto in queste Torte descritte.

CAPITOLO II.

Delle paste Bigné.

SI faccia bollire nel brodo chiaro ben sgrassato una Corteccia di limone, un stecco di cannella, ed un poco di sugna; preso che avrà gusto il brodo, cavatene la cannella ed il limone, vi si metterà il fior di farina, dimenandolo sempre, e quando sarà giunto alla cottura, che si distacca dalla Cassarola, si metterà in una Torriera a freddare; poi si maneggerà ben bene mettendoci da tanto in tanto un giallo d' uovo, e qualche chiara. Fatta morbida questa pasta si friggerà in bocconi, o pure passata per siringa: avvertendo di non far troppo riscaldare lo strutto, e di dimenare la padella mentre friggeli. Fritta si servirà polverata di zucchero.

Bigné semplice.

Messe l' Amarene giulebbate tra piccoli pezzetti di pasta quasi frolla, si fanno friggere in strutto, e con zucchero sopra si servono.

Alla Dama

Cotto il fiore di farina di riso nel latte, e giunto alla cottura del Bigné semplice, si farà freddare, e s' impasterà con gialli d' uova, e qualche chiara, petti di Capponi Arrostiti, e tritolati, cortecchie di cedro candito, e limone verde rapato, e polvere di cannella; poi si faccia tutto friggerè nello strutto in bocconcini, che si servono con zucchero.

Alla Maltese.

Paste le mandorle all' ambrellina con cortecchie di portogallo, e fior d' aranci canditi, si uniranno con la pasta di bigné semplice, e di nuovo si pesterà tutto, e poi uniteci gialli d' uovo con qualche chiara, polvere di cannella, e di pan di Spagna, se ne formeranno i soliti bocconcini alla lunghezza d' un mezzo dito, quali fritti in strutto si servono con zucchero.

Alla Corradina.

Fatta una densa Crema con latte fior di farina, pangratato e polverato, e gialli d' uovo, condita di zucchero, pistacchi, e cortecchie di cedro candite e tritolate, si farà freddare in una Torriera, e se ne formeranno piccoli mostaccioletti, quali

Alla Crema.

in-

- infarinati, dorati, e mollicati, si friggeranno, e si serviranno con zucchero.
- Al Presciutto.** Mescolata la pasta del Bigné semplice con presciutto, provature trite, e parmegiano, se ne formeranno bocconi, quali fritti nello strutto, si servono con zucchero alla caramella,
- Al Pane,** S'empino di Crema densa piccole pagnottine di pane, vuotate prima, ed insuppate nel latte, e poi coperte con la medesima corteccia levata, parimenti insuppata di latte, s'infarinano, si dorano, e si friggono: fritte si servono con zucchero.
- Alle Pesche.** Marinare le Pesche fettate con Spirito di vino, zucchero, corteccia di cedro verde rapata, cannella in polvere, ed acqua di fiori d'aranci, s'infarineranno dopo essersi asciugate, e dorate si friggeranno, e con zucchero giassato sopra si serviranno.
- D' Aranci di Portogallo.** Rasa la corteccia al Portogallo, poi fettata, e bianchita in acqua, se le farà nell'acqua fredda deporre la sua asprezza, e nel giulebbe denso si farà bollire. Indi involte le fette in una pasta di farina, vino bianco, olio, sale, ed acqua di cannella si fanno friggere, e giassate di zucchero si servono.
- Al Pane di Spagna.** Piccole fettoline di pane di Spagna tramezzate d'una marmellata di cedro, ed involte di pasta fatta con latte, uova, farina, e cannella in polvere, si friggeranno, e si serviranno giassate con zucchero.
- Al Riso,** Cotto il Riso nel latte, e freddato, si unirà con gialli d'uova, cortecchie di portogallo candite e tritolate, cannella e pane di Spagna in polvere, e fatti i soliti bocconi si friggeranno infarinati, e polverati di zucchero si servono.
- Agli Amanti.** Fatta una densa Crema con latte, gialli d'uova, zucchero, e pan di Spagna in polvere si farà freddare, e poi mescolata con confettura, e condita d'olio di cannella, si farà in bocconi, quali involti nel fior di farina, e fritti si serviranno con zucchero sopra a caramella coperti di diavolini.
- Alla moda.** Piccoli pezzetti d'ostia bianca ripieni di marmellata d'amarone, e chiusi d'intorno, bagnando l'estremità, si faranno friggere, e con zucchero si servono.
- Alla Napoletana.** Si faccia cuocere il fior di farina nell'acqua, dove prima abbiano bollito, foglie d'alloro, cortecchie di limone, cannella, e sale; quando sarà addensato, si farà freddare sopra d'un tavoliere unto d'olio; e poi ben maneggiato, se ne formeranno ciambelline, quali si friggeranno in olio, dimenandole; e pun-

gendole con un stecco, e cotte si servono con mele prima chiarificato, e condito di rosmarino, e zucchero.

Sbattute bene con un frullo le uova in un vase, e condite di sale, si mescoleranno con fior di farina, col quale ben manegiate se ne formerà una pasta, dalla quale ripolata per qualche tempo se ne formeranno varj maccaroncini, che tagliati in picciolissimi pezzi, ed infarinati per non farli attaccare, si friggeranno in strutto, e cotti si legheranno con mele purificato, e si serviranno con zucchero polverizzato.

Facciasi una pasta con pane, e parmegiano grattato, un poco di fior di farina, zucchero, cannella, e cortecce di portogallo trite, e si dimeni con uova, butirro, e poco latte. Indi se ne formino Ciambelline, quali infarinate e fritte, si servono con zucchero.

Pesta una mollica di pane bagnata nel latte con ricotta di Vacca, e passata l'una, e l'altra per setaccio s'impastino con gialli d'uova qualche chiara, ed un poco di zucchero; e condita questa pasta d'acqua di cannella, e pistacchi tritolati, si faranno i soliti bocconcini, quali fritti si servono con zucchero.

All' Innumerabile.

Al Formaggio.

Alla Romana.



TRAT.



TRATTATO XIII.

DELLE CROCCANTI, GATTO ED ALTRE PASTE DELL- CATE.

CAPITOLO I.

Delle Croccanti.

Croccante
di mandor-
le.

PESTE bene le mandorle, bagnandole nel pestarle con chiara d'uova, si faranno in una Cassarola a fuoco lento incorporare con zucchero fino ben polverato, polvere di cannella e noce moscata, in maniera che divenghi una pasta, quale fredda, e tirata ben sottile sopra d'un vase di rame, unto di cera o olio, s'intaglierà con quel disegno, che si vuole, e cotta lentamente al forno, si servirà fredda ornata di confettura sopra d'una marmellata. Con questa medesima pasta si possono fare varj piccoli lavori da servirsi ne' tondini.

Alla Cara-
mella.

Si chiarifichi il zucchero, e giunto alla cottura di caramella si faccia cadere filando sopra d'una Cassarola unta d'olio, girando la mano nel farlo cadere acciò faccia un lavoro traforato. Poi freddato questo zucchero, e riscaldata appena la Cassarola, si distaccherà subito la Croccante, la quale si servirà con confettura sotto.

Alla Dra-
gante.

Si faccia una pasta metà fior di farina, e metà zuccotto d'Olanda in polvere con acqua di colla dragante, e volandola

CO-

colorire, con un poco di polvere di quel colore, che si vuole. Fatta questa pasta si maneggi bene, o si pesti, e poi tirata ben sottile, s'intagli sopra la carta e foglia di rame in varj pezzi lavorati a piacere, quali cotti, ed uniti con caramella per formarne quelle che si vuole, si servirà la Croccante.

Si mescola metà zucchero d'Olanda in polvere, e metà d'Amido con chiare d'uova, e sugo di limone, in maniera che s'abbia una pasta dura, quale sottilmente tirata sopra la carta, si lavorerà come si vuole.

Si faccia una pasta fluida con una libra di fior di farina. due oncie di zucchero, quattro gialli d'uova e due chiare, e latte; ed in essa s'attusi un ferro lavorato, per esempio, in forma di rosa, riscaldato prima in una Cassarola con sugna, entro la quale di nuovo si metterà vestito della pasta suddetta, quale cotta se ne caverà il ferro. Cotti questi fiori si serviranno montati in piramide ornati di confettura, che si attaccherà con caramella.

Fatta una liquida pasta con otto oncie di fior di farina tre chiare d'uova, ed un rosso, e due oncie di zucchero, e ben sbattuta e condita di cannella in polvere, e vino bianco, si faccia colare a poco la volta in una Cassarola sul fuoco con strutto dentro per il fondo d'un pignattino tutto forato, girandolo mentre cola la pasta. Cotte e calde le Croccantine se le darà qualche forma, e si serviranno montate con zucchero sopra.

Si faccia una pasta sfogliata, si tiri alla grossezza d'un mezzo dito, e si tagli a fiorami, quali dorati, e cotti al forno, si monteranno uniti con la caramella, e nasprati si serviranno con confettini.

Netta una libra di mandorle, ed asciugata, si pesta con chiara d'uova, e poi impastata con due chiare d'uova montate, si condisca questa pasta di cannella, garofani in polvere, e noce moscata: Indi si tiri ben sottile sopra una foglia di rame unta di cera, e fattoci un naspro con chiare d'uova, zucchero, cannella e coriandri in polvere, si faccia cuocere lentamente al forno. Cotta si taglierà, e calda se le darà quella forma che si vuole. Si monterà a piacere, e si servirà.

S'impasti una libra di fior di farina con due oncie di zucchero in polvere, e due di butirro, polvere di cannella, ed uova; fatta questa pasta soda, e ripofata, si tiri a fogli sottili,

Al limone

Alli Fiori-
ci.

SuccaArao .

Alla destra.

Alli Cial-
doni di
mandorle.

Nasprata.

quali tagliati in forma di nastri, e fritti nello strutto, si servono montati, e polverati di zucchero.

CAPITOLO II.

Delli Gattò.

- Gattò semplice.** **S**i sbattino bene in un vase dieci gialli d' uova con mezza libra di zucchero fino in polvere, e si uniscano con nove chiare d' uova ben montate, e poi mezza libra d' amido setacciato: mescolato tutto e condito con qualche odore, si faccia cuocere al forno in una Cassarola unta di butirro; cotto si servirà nasprato di zucchero.
- Alla moda.** Cotto il fior di farina di riso nel brodo, ed addensato e freddato si pesti con cedro, e portogallo candito tritolati, cannella, e vaniglia; e poi s' impasti tutto con gialli d' uova, e qualche chiara. Indi se ne formino varj gnocchi alla lunghezza d' un mezzo dito, quali bolliti per poco in acqua, ed asciugati s' involgeranno nel zucchero in polvere, e si friggeranno con strutto; cotti ed uniti in una cassarola unta d' olio, si faranno per poco stagionare al forno, e si servirà il Gattò polverato di zucchero.
- Sfogliato alla Crema.** Fatta la solita pasta sfogliata, e tagliata a quadretti, si farà cuocere al forno; e poi aperto ogni quadretto, e ripieno di Crema, si serviranno tutti attaccati l' uno sopra l' altro con caramella in forma rotonda, e così fatto si servirà il Gattò ornato di confettura.
- Alla Savojarda.** Sbattute bene mezza libra di zuccotto in polvere, cinqu' oncie d' amido, e dodici gialli d' uova, si uniranno con portogallo candito rapato, e cannella in polvere, e dieci chiare d' uova montate; e mescolato tutto si farà cuocere al forno in una Cassarola unta di butirro; cotto il Gattò si servirà con naspro fatto con chiara d' uova, zucchero in polvere, e sugo di limone.
- Alla Spofa.** Si tagli la pasta sfogliata a mostaccioletti, quali dorati si fa.

Saran cuocere al forno; e cotti si serviranno coverti di cedro, pistacchi, confettura, e fiori d'aranci, tutto trito ed attaccato con zucchero, e si monteranno in forma di Gattò.

Bianchiti i Pistacchi in una libra, e pesti con cortecce di cedro candito, ed un poco di butirro, si mescoleranno con sei gialli d'uova, cannella, noce moscata, mezza libra di zucchero e quattro chiare d'uova montate; e mescolato tutto si farà cuocere al forno in una Cassarola unta di butirro, e polverata di pane; e cotto il Gattò si servirà con naspro verde fatto con giulebbe, sugo di spinaci, e cedro verde rapato.

Mezza libra di mandorle cotte all'ambrellina, e peste ben fine, si uniscano con coriandri in polvere, una libra di zucchero fino, due oncie d'amido, dodici gialli d'uova, cortecchia di cedro, e cannella; e tutto dimenato si unisca con otto chiare d'uova, e si faccia cuocere al forno in una Cassarola butirata, e polverata di pane; cotto il Gattò si servirà con naspro di cannella, e cortecchia di portogallo tritolata.

Si sbattino mezza libra di zucchero, tre oncie d'amido, Cioccolata grattata, Cannella, in polvere, Vaniglia, e dieci gialli d'uova: mescolato tutto si unisca con otto chiare d'uova montate, e si faccia cuocere al forno in una Cassarola butirata, ed incartata. Cotto il Gattò, e fattoli sopra una buca, se ne caverà il midollo, quale unito con Crema di Vaniglia servirà per riempiere il Gattò, che nasprato di Cioccolata si servirà.

Cotto il fior di farina nel brodo, ed addensato e freddato, si pesti con gialli d'uova; poi condito di Cedro candito, limon verde, pistacchi, mandorle all'ambrellina, tutto trito, e condito di Cannella, si mescoli con chiare d'uova montate, e si facci cuocere al forno in una Cassarola unta di butirro, ed incartata; e cotto il Gattò si servirà con zucchero.

Si mescoli una libra di fior di farina con mezza libra di zucchero, mezza di butirro, sei gialli d'uova, cedro candito e limon verde rapati, e cannella in polvere; e mescolato tutto si faccia cuocere in una Cassarola butirata; e cotto il Gattò si servirà polverato di zucchero.

Una libra di parmegiano grattato si unisca con otto gialli d'uova e due chiare, quattro oncie di zucchero, e cedro candito tritolato; mescolato tutto si faccia cuocere al forno

Di Pistacchi

Alla Corradina.

Altro alla Corradina.

Alla Suldana.

Alla Madalena.

Alla Parmegiana.

in una Cassarola butirata e polverata di pane . Cotto il Gattò si servirà covertò di Crema .

Alla Bolognese .

Si unisca mezza libra di farina , mezza libra di zucchero , quattro gialli d' uova , quattr' oncie di butirro , passerina , anisi , cannella , e noce moscata ; e mescolato tutto , si faccia cuocere in una Cassarola unta di butirro ; e cotto il Gattò si servirà con naspro di zucchero , ed anisi in polvere .

All' Arlecchina .

Peste le Mandorle , e cotte nel zucchero , se ne farà una pasta condita con Cannella , e Cedro trito , quale tirata ben grossa sopra una Cassarola unta d' olio , si farà seccare al forno ; poi cavatane la Cassarola , si servirà il Gattò nasprato , e guarnito di confettura di varj colori .

Alla Burneville .

Fatta una pasta con una libra di fior di farina , quattr' uova , sale , Cedro verde rapato , acqua di fior d' aranci e polvere di Cannella , si lascia riposare per un' ora in un panno ; poi di nuovo maneggiata si unirà con una libra di butirro , e se ne formeranno ciambellette , le quali dorate e cotte al forno si serviranno montate , nasprate con Cannella , e guarnite di cortecce candite , e gelo di mela .

Alla Nobile .

Si mescoli mezza libra di zucchero , e mezza libra d' amido con dieci gialli d' uova , Cannella , ed anisi , e tutto ben dimenato , si unirà con otto chiare d' uova montate , e si farà cuocere al forno in una Cassarola butirata . Cotto il Gattò , e fatte una buca , s' empirà di Amarene giulebbate e marmellata di Cedro , e nasprato di vaniglia si servirà .

Al Grilla-
ce .

Bianchite due libre di mandorle , e poi tagliate a filetti ed asciugate , si mescolano con una libra di zucchero , e si friggeranno nella padella con poc' olio , o strutto . Cotte in modo , che il zucchero sia divenuto a color d' oro , e le mandorle siano unite , si tireranno entro una Cassarola , dove freddate se ne caveranno , e si servirà il Gattò ornato di diavolini , sopra una foglia di pasta con marmellata sotto , o pure sopra una salvietta .

CA.

C A P I T O L O III.

D'altre paste delicate.

Si faccia bollire nel brodo chiaro fior di farina con un pezzo di batirro, e cortecchia di limone verde rapata, dimenandolo con mestola di legno. Addensato e freddato, si pesti con gialli d'uova, cortecchia di portogallo, pistacchi, cannella, e qualche chiara d'uova, e se ne formino bocconi, i quali cotti al forno, e poi aperti e ripieni di marmellata, e polverati di zucchero si serviranno raffodati al forno. Pasta alla Reale.

Cotta una libra di zucchero asciugato, in modo che attacchi tra le dita, ed addensata, dimenandola con mestola di legno, si mescolerà con quattro chiare d'uova montate, e poi si disporrà a bocconi sopra un foglio di carta, i quali affodati per poco al forno, si serviranno uniti a due a due ripieni di marmellata, o pure semplici. Con questa pasta si possono coprire Torte, Creme, ed altre cose. Di Merenghe.

Si faccia cuocere una libra di zucchero, e giunta quasi alla cottura della Caramella, e fredda si mescoli con dieci gialli d'uova, ed acqua di Cannella, e di nuovo al fuoco si faccia tutto addensare. Addensata, e fredda questa pasta si passi per setaccio, e condita con cortecchie di portogallo candite trito, si riduca in palle, quali calate nel giulebbe a perla, e poi involte nel zucchero in grana, si serviranno. Si può servire per ripieno di pasticceria, e per ornamento di Torte, ec. Di Faldichere.

Fatta la pasta sfogliata, e tirata alla grossezza d'un mezzo dito, si taglierà a piccoli quadretti, quali forati, e dorati, si faranno cuocere al forno, e si serviranno ripieni i buchi di confettura, e coverti di pasta di merenghe. Calefo.

Fatta una pasta di Mandorle con zucchero, se ne formeranno piccole Castettine, le quali seccate al forno, e ripiene di Crema di pistacchi, si serviranno coverti con pasta di merenghe. Alla Sciantello.

Fatta una mezza pasta frolla, e tirata ben sottile, s'involverà. Cannello-ni.

volgerà attorno varj cannelli di latta, e così si friggerà in strutto; poi cavatene i cannelli, s'empiranno i Canneloni di Crema, o Marmellata, o Ricotta con un odore di Vaniglia, e si serviranno polverati di zucchero.

Alla Regina.

Fatte piccole Caffettine di pasta frolla, e cotte s'empiranno di pasta d'uova faldicchiere, mettendoci in mezzo dell'Amarone giulebbate, e coverte con pasta merengata si faranno rappigliare al forno, e si serviranno.

Biscotti alla Bugnè.

Dimenare bene cinque gialli d'uova con cinque oncie di zucchero, si mescolino con cinque chiare d'uova montate, ed un oncia di fior di farina. Indi si faccia cuocere questa composizione lentamente al forno in varie lunghe Caffettine di Carta, disposte sopra una foglia di rame, e polverate di zucchero; e quando si distaccheranno dalla Carta, allora potranno servirsi come sono, o nasprati.

Imboracciate di Mandorle.

Si faccia cuocere nel zucchero chiarificato mezza libra di Mandorle bianchite, e tritolate; e quando sono alla cottura ambrellina si caveranno, e freddate si uniranno con una pasta di merenghe; ben mescolato tutto si faccia cuocere al forno sopra una Carta disposta su d'una foglia di rame in piccoli montoncini, e cotti si serviranno.

Biscotti all'Africana.

Mescolati bene dieci gialli d'uova con dieci oncie di zucchero in polvere, in modo che i gialli diventino quasi bianchi, si uniscano con mezza chiara d'uovo montata, ed un senso di Cedrato. Poi distribuito questo composto in varie cartelline lunghe, e strette, si farà cuocere al forno lentamente, e quando si distaccheranno dalla carta si possono servire.

Biscotto amaricante.

Pesta una libra di Mandorle amare bianchite, ed asciugate, con una libra di zucchero in polvere, e passato l'uno e l'altro per setaccio s'impasterà con due chiare d'uova montate, ed un'altra libra di zucchero; e quando questa pasta tagliata col Coltello non attacchi al medesimo (altrimenti aggiungendosi più zucchero si sequiterà a dimenarla con le mani bagnate in chiare d'uova montate) se ne formino piccioli tortellini, quali disposti sopra la Carta su di una foglia di rame si faranno cuocere.

Spumette varie.

Mescolate cinque oncie in circa di zucchero polverato, con due chiare d'uova montate, ed aggiuntoci, un poco di Gioccolata rapata, o di Cannella in polvere, o d'Anisi in polvere, cc.

ec. e mescolato tutto si farà cuocere al forno sopra la Carta in varj bocconcini.

Le chiare d' uova montate ridotte in forma di piccola pale, ed involte nel zucchero in grana, si facciano cuocere sopra un foglio di Carta ordinaria al forno poco riscaldato.

Si dimeni mezza libra di zucchero in polvere, ott' oncie di fiore, un' oncia d' anisi in polvere, con dieci uova, ed un oncia di butirro liquefatto, e stemprato tutto, si passerà per setaccio, e si formeranno i Cialdoni col ferro riscaldato in maniera d' ostie; i quali cotti s' involteranno a' Cannelli, e si serviranno.

Spumette a vento.

Cialdoni semplici.

Peste le Mandorle bianchite, e fatte cuocere con zucchero in polvere, e con qualche odore a piacere, se ne formino fruttivarj entro le forme, o senza; i quali secchi al forno, e colorati al naturale, si serviranno ne' tondini, o pure per ornamento.

Frutti finti.



TRAT.

184



TRATTATO XIV.

DELLE SALSE, DE' SAPORI, E GELI.

CAPITOLO I.

Delle Salse.

Salsa di
Rognone di
Vitello.

Pesto il Rognone di Vitello arrostito con pistacchi, e sciolto con sugo di limone, e sugo dell'istesso arrosto si passerà per setaccio, e condito di spezie si servirà caldo sopra arrosti di Vitello, Pavoncelle, o Capponi.

Mista.

Si faccia bollire in un vase ben chiuso aceto di targone con zucchero; alloro, cortecce di limone e spezie, e quando avrà bollito si legherà con fior di farina, si passerà per setaccio, e si servirà sopra Cervo arrosto.

Di sugo
di Arrosto.

Raccolto il sugo del Cinghiale, che gocciola dall'arrosto, si faccia lentamente bollire con scalogne tritolate, salvia, sugo di limone, vino bianco e spezie, ed addensata la salsa si servirà sopra il Cinghiale.

Di Cappa-
ri ed Acciu-
ghe.

Tritolati capparini con acciughe, preffemolo, e cipolle, e passato tutto con olio, ed unito con sugo di Castrato si servirà calda la salsa condita di spezie.

Alla Ru-
stica.

Si pestano capparini, olive, e pignoli, e sciolto tutto con aceto, e condito di spezie si farà tutto bollire, e caldo si servirà sopra pesce.

Pe.

Pesto una spicchio d'aglio con anaf, basilico, e cedro, e tutto condito di spezie, e sciolto con aceto rosato e brodo, si faccia bollire, ed addensata la salsa si servirà sopra piedi di Vitello. D' Anaf.

Passate le Cipolle trite con butirro, ed unite con capparini triti, coriandri, e spezie si faranno bollire nel vino moscato ed agro di limone, e si servirà la salsa. Roberta.

Si facciano addensare in una Cassarola panna di latte, latte, butiro, ed acqua di cannella; e poi si servirà la salsa sopra arrosto di Vitello. Alla Pan-

Bolliti in vino bianco capparini, acciughe, funghi, timo, e menta, tutto pesto, si servirà questa salsa legata con butirro, e parmegiano grattato sopra Pesci. Alla Te-

Disfatto un pezzo di butirro in una Cassarola condito di spezie, si faccia bollire con aceto, ed addensata la salsa con poco fior di farina si servirà con sparagi. Di Butir-

Si facciano bollire in vino di Borgogna un spicchio d'aglio, sette di cipolla, alloro, peperoli rossi, cannella e garofani intieri. Addensata questa salsa si passerà per setaccio, e si servirà sopra Pernici. Alla Spa-

Peste l'acciughe con pignoli, ed una mollica di pane bagnata nell' aceto, e sciolto tutto con aceto bianco, e condito d'olio, sugo di limone, e spezie, si passerà per setaccio, e si servirà la salsa sopra Pesci lessi. Candida.

Sciolti con sugo di limoni verdi, e poche gocce d' aceto i Limoncelli prima canditi, pesti con zucchero, e spezie, e passati per setaccio, si avrà la salsa per Uccelletti. Di Limo-

Liquefatto in una Cassarola un pezzo di butirro condito di spezie e basilico trito in quantità, si faccia addensare con gialli d'uova e sugo di limone, e poi si servirà la salsa sopra Piccioni. Di Basilico.

Peste l'acciughe con presemolo, cipolline, capparini, menta, ed un senso d'aglio, e condito tutto d'olio, aceto, sugo di limone, e spezie, si passerà la salsa, e si servirà sopra Pesci rifreddi. Ramolata.

Si facciano bollire nel sugo di granate capparini triti, cor- tecce di portogallo, alloro, e spezie; ed essendo la salsa addensata si passerà per setaccio, e si servirà sopra varie Vi- ande. Alla Rea-

- Bastarda.** Pesto il Cedro candito con portogallo candito e majorana, si scioglie con aceto, nel quale si farà bollire condito di spezie; e così si servirà sopra l'Anetra.
- Brusca.** Passati con butirro, presciutto, cipolline, e scalogne, un spicchio d'aglio, tartuffi, funghi, e capparini, tutto trito, si faranno bollire, conditi di spezie, con brodo di Carne, aceto, e sugo di limone, e si servirà questa salsa sopra Carne di Manzo.
- D'Acetosfa.** Si passano con butirro quantità d'acetosa e spinaci triti, e poi si pestano con una mollica di pane, e corteccia di limone verde; condito tutto di spezie, sugo di limone, e brodo chiaro, si passerà per setaccio, e si servirà la salsa calda sopra Manzo lessò.
- Di Visciole.** Peste le foglie di Majorana con Cedro candito, e corteccia di limon verde rapata, e sciolto tutto con sugo di Visciole si farà bollire con stecchi di cannella, e garofani; ed addensato, si servirà la salsa, passata per setaccio, sopra Tachini.
- Di Gambari.** Bianchiti i Gambari in acqua con sale, e pesti con scalogne, si scioglieranno con aceto rosato di malvasia, e passato tutto per setaccio si farà bollire con stecchi di cannella e garofani, alloro, e corteccia di limone. Si passerà la salsa, e si servirà.
- Di Presciutto.** Si pesta un pezzo di presciutto tritolato, e poi unito con foglie di salvia, e menta si passa con butirro, e si fa bollire con sugo di limone ed aceto di targone, condito di spezie e poco zucchero; addensata la salsa e passata per setaccio si servirà.
- Di Ginepri.** Lavata una quantità di ginepri nel vino, si facciano bollire in un vase ben chiuso con aceto di malvasia, zucchero, e spezie; e quando avrà tutto un pezzo bollito si passerà per setaccio, e si servirà la salsa sopra cacciagione.
- Di Fegati di Capponi.** Passati i fegati di Capponi con butirro e spezie, si pestano con cortecce di portogallo candite, un poco di zucchero, e spezie; e poi stemprato tutto con malvasia, e sugo d'aranci, si passerà, e si servirà la salsa calda sopra salvagina.
- Alla Giardiniera.** Si pestano majorana, basilico, targone, ed un spicchio d'aglio, e poi stemprato tutto con sugo di Manzo ed aceto di tar-

zargone si farà bollire, e passato per setaccio si servirà la salsa sopra Manzo.

Bianchito il Tarantello con acqua ed aceto, e pesto con Di Tarantellacci, corteccia di limone, e spezie, si scioglierà con aceto, tello. fugo di limone, ed olio; e passato tutto per setaccio si servirà sopra pesci.

Netti i Pomodoro dalla pelle e semi si trituleranno con Di Pomodoro spicchi d'aglio, peperolo rosso, polleggio, e ruta; e passato tutto con olio, e condito di spezie si farà bollire con aceto e fugo di Castrato, e caldo si servirà sopra Castrato.

Si pestano uva passa, gialli d'uova duri, polvere di mo- Alla More- stacciolo, ed una mollica di pane abbrustolita e bagnata nel ace- sca. to rosato; stemprato tutto con vino bianco e fugo d'agresta, e passato per setaccio si farà bollire condito di spezie, e si servirà la salsa sopra pesci.

Ammollite le Uova botarighe nell'acqua calda, e peste Di Bottari- con cortecce di portogallo candite, limon verde e spezie, si che. scioglieranno con aceto d'odore, fugo di limone, ed olio; e passata la salsa per setaccio si servirà sopra croste di pane abbrustolite.

Si pestano peperoli verdi, oregano, piperna, finocchio fre- Al Toma- sco con semi, spicchi d'aglio, menta, ed acciughe; e sciolto Gusto. tutto con aceto, fugo di limone, ed olio, si passerà per setaccio, e si servirà sopra olive.

Passati i fegati, e lattaroli di pesce con olio, cipolline, D'interiora pressemolo trito, e spezie, e pesti con capparini, si scioglieran- di pesce. no con fugo di limone, ed olio: si passerà per setaccio la salsa, e si servirà calda sopra pesci.

Li Tartufi fettati, e passati con butirro, olio, ed acciughe, si pestano, e si sciogliono con fugo di carne, e di limo- Di Tartufi ne. Si passa la salsa per setaccio, e si serve con carne. da grasso.

Cotti i Tartufi sotto le braci si fettano, si pestano con Di Tartufi bottariche ed un spicchio d'aglio, e sciolto tutto con olio e su- da magro. go di limone, e passato per setaccio si avrà la salsa.

Si facciano bollire mele, aceto rosato, e spezie, ed adden- Melata. lato tutto serve si la salsa sopra cervella fritte.

Si pestano pressemolo, basilico, majorana, mandorle, ed una Alla Cam- mollica di pane bagnata nel vino moscato; e tutto condito di pagnola.

- spezie si scioglierà con sugo d'agresta e mele, e si servirà la salsa passata per setaccio.
- Di foglie di Vite.** Peste le foglie tenere di vite con loro tralci, foglie di cedro, cortecchia di limon verde, e pistacchi, e condito tutto di zucchero e spezie, e sciolto con aceto d'odore, si servirà caldo passato per setaccio sopra pesce fritto.
- Alla Lombarda.** Si pestano un spicchio d'aglio, basilico, finocchio fresco, pignoli, e spezie, e sciolto tutto con aceto di malvasia, e sugo d'agresta, si passerà per setaccio, e si servirà sopra Rane.
- Di Cedro.** Pesto il Cedro candito con mandorle abbrustolite, e cannella si scioglierà con malvasia e sugo di limone; e passato per setaccio, si servirà la salsa sopra frittura.
- Imperiale.** Si facciano bollire malvasia, sugo di limone, zucchero, e spezie in stecchi, ed addensato tutto con polvere di mostacciolo, si passerà per setaccio, e si servirà sopra frittura.
- Di Passerina.** Ammolita l'uva passa nel vino molcato, e pesta con pignoli, capparini, e spezie, si scioglie con malvasia, e condito tutto di zucchero ed alloro si fa bollire, si passa per setaccio, e si serve sopra Tordi.
- Alla Dama.** Le Mandorle bianchite, si pestano con cortecchia di limon verde, cedrato candito, ed una mollica di pane bagnata nel sugo di limone, poi si scioglierà tutto con brodo, acqua di cannella e sugo di limone, si passerà per setaccio, si farà addensare con un pezzo di butirro, e si servirà caldo sopra zinna lessa.
- All'Apicina.** Si pestano mandorle abbrustolite, una mollica di pane abbrustolita, e bagnata in aceto, spicchio d'aglio cotto alle braci, e cortecchia di portogallo, e sciolto tutto con malvasia ed aceto rosato, si farà bollire condito di spezie e mele. Si servirà questa salsa passata per setaccio sopra Castrato arrostito.
- Alla Fiorentina.** Pestasi un spicchio d'aglio con salvia, uva passa, cedro candito, un pezzo di fegato fritto, ed una mollica di pane bagnata in aceto rosato, col quale sciolto tutto si farà bollire condito di zucchero, e spezie; e poi setacciata la salsa si servirà sopra fegato.
- Peverata.** Bollito il pane abbrustolito con malvasia, mele, aceto, spezie, e seme di senape polverata, si passerà tutto per setaccio, e si servirà sopra salvagine.
- Di Seme di Canape.** Cotto in brodo il seme di canape, si pesta con mandorle bianchite, una mollica di pane bagnata nel brodo, pepe bianco,

co, e cortecchia di limon verde, e stemprato tutto con brodo, fugo di limone ed acqua di rose, si condirà di spezie, si passerà per setaccio, e si servirà caldo sopra lessi.

Peste le More di Siepe con mandorle abbrustolite, cortecchia di portogallo, e spezie, si scioglierà tutto con fugo d'agresto, e passato per setaccio, si servirà la salsa sopra risfreddi.

Si facciano lentamente bollire nel fugo d'uva nera cortecchie di limon verde, e portogallo, spezie in polvere, e pan grattato; si passa tutto per setaccio, e s'avrà la salsa.

Ammollite in vino bianco le prugne secche, e poi peste con un spicchio d'aglio e tartufi, condite di spezie, si scioglieranno con fugo d'agresto e brodo di Manzo, col quale bollito tutto, e passato per setaccio, si servirà sopra carne.

Le foglie di targone tritulate, e passate con butirro si condiranno di spezie, e si bagneranno con brodo di Vitello, e fugo di limone, e si servirà la salsa sopra Vitello in umido.

Si pestano segatelli di Polli cotti su le braei, gialli d'uova duri, tartufi, targone, e cortecchia di limone candito, e poi sciolto tutto con fugo di limone, e brodo, e passato per setaccio, si avrà la salsa, la quale calda si verferà nel pasticcio d'animelle.

Addensato al fuoco un pezzo di butirro con gialli d'uova erudi, basilico trito, panna di latte, e polvere di cannella, si servirà condito di fugo di limone nel pasticcio di Piccioni.

Si facciano bollire nel brodo e fugo di limone (conditi di butirro e spezie), capparini, presciutto, un spicchio d'aglio, prugnoli, tartufi, e targone, tutto pesto. Si passerà la salsa per setaccio, e si servirà ne' pasticci di Vitello.

Le mandorle abbrustolite si pestano con lattaroli di pesce fritti, funghi, e tartufi, e sciolto tutto, condito di spezie, con malvasia, e brodo, si passerà per setaccio, e servirà per pasticci caldi di pesce.

Pestansi bottariche, acciughe, pistacchi, menta, e tartufi, e scioglionfi con fugo di limone, olio, ed aceto di targone, e con spezie condita la salsa si servirà ne' pasticci freddi di pesce.

Nell'aceto di cannella si facciano bollire alloro, cortecchia di limon verde, zucchero, e spezie, e poi passato tutto per setaccio, si addenserà con polvere di mostacciolo, e condita la

Moranda.

Vigorosa.

Di Prugne.

Di Targone.

Alla Corradina.

All'Oritano.

Alla Vincenzina.

Alla Moda.

Alla Galante.

Agro-dolce.

falsa di cedro , portogallo, candito , e pistacchi triti , si serve per carne di lepre .

Al Cacciatore. Bolliti nel vino spicchi d'aglio , salvia , pane abbrustolito , spezie ed un poco d'olio , si passeranno per setaccio , e servasi calda la falsa per carni arrostita .

In Salmi. L'interiora delle Beccaccie tritolate con un spicchio d'aglio , presciutto e tartufi , si passano con olio , e bagnate con brodo , vino di borgogna , e sugo di limone , si faranno bollire , e poi servesi la falsa , setacciata , per Beccaccie .

Alla Genovese. Si pestano fegato fritto , semi di finocchio , cedro candito , portogallo , mostacciolo , zucchero , e spezie ; e sciolto tutto con aceto d'odore e brodo , si farà bollire , si passerà per setaccio , e si servirà sopra fegato fritto .

Alla Francese. Tritolata l'Acetosia con targone , e passata con butirro , si condirà di spezie , e si bagnerà con brodo di Vitello , e sugo di cipolla cotta , e pesta . Si farà tutto bollire , e servirà per fricondò di Vitello .

D'Agresta. Schiacciata l'Agresta si fa bollire con zucchero salvia e spezie , si passerà per setaccio , e servirà per beccafichi .

Alla Danese. Si facciano cuocere lentamente fette di carne di Bue con lardo , presciutto , cipolle , alloro , aglio , timo , corteccia di limon verde , e spezie , bagnando tutto con vino di sciampagna , e brodo ; si sgrasserà questa falsa , si passerà per setaccio , e si servirà sopra Bue .

CAPITOLO II.

Delli Sapori.

Sapere verde alla Reale. **S**i pestano menta , pressemolo , basilico , semi di Popone , cappari , cedro candito , zucchero , ed una mollica di pane bagnata in aceto rosato ; si scioglie tutto , condito di spezie , con sugo di limone , si passa per setaccio , e si serve .

Di Mortella. Le frutta di mortella lavate in vino , e peste si fanno bollire nella malvasia , quale passata poi per setaccio , si farà di nuovo .

nuovo bollire con zucchero, acque di gessolini, miel candite tritolate; e spezie, ed addensato tutto, è freddato si servirà.

Peste l' Acciughe con bottariche, pignoli, capparini, erbe aromatiche, zucchero, mostacciolo; e spezie, e sciolto tutto con aceto rosato, ed acqua di fiori, si servirà passato per setaccio.

Fettate le Pere moscadelle si facciano cuocere, e disfare nel vino moscato, acqua di rose, e zucchero chiarificato. Poi si passeranno per setaccio, e si servirà freddo il sapore.

Si pestano basilico, anasi, majorana, timo, pistacchi, una mollica di pane bagnata in acqua di fiori, zucchero, e spezie; e sciolto tutto con aceto rosato, e sugo d'aranci si passerà per setaccio, e si servirà.

Si facciano disfare le Pesche nel zucchero chiarificato con acqua di rose, sugo di limone, cortecchia di cedro, e cannella; e poi passato tutto per setaccio si servirà freddo.

Pesto il Cedro candito con zucchero, pistacchi, fiori d'aranci canditi, e foglie di cedro; e sciolto tutto con sugo di limone e poche gocce d'acqua di fiori, si passa per setaccio, e si serve.

Bollito il sugo di Granate con zucchero, stecchi di cannella, carofani, e noce moscata, ed addensato tutto con polvere di mostacciolo si passerà per setaccio, e si servirà.

Si fa bollire il sugo d'Agresta con anasi pesti, cortecchia d'aranci, stecchi di cannella, e zucchero, ed addensata ogni cosa, si passa per setaccio, e si serve.

Bollito il vino moscadello con semi di finocchi verdi, cedro candito, stecchi di cannella, zucchero, e pepe, e passato tutto per setaccio si servirà.

Peste le foglie di grano tenere con pane di Spagna bagnato in vino moscadello, pistacchi, cannella, e noce moscata, si sciolghe tutto con vino moscadello, si passa per setaccio, e si serve.

Lavate con vino bianco le Fragole, si fanno cuocere nel zucchero chiarificato con sugo di limone, acqua di cannella, ed ambra, girandole mentre cuocono; e poi passato tutto per setaccio si serve.

Li Pistacchi bianchiti si pestano con foglie di bietole, cedro candito, zucchero, e cannella: e sciolto tutto con sugo d'agresta, e passato per setaccio si serve.

D' Acciughe.

Di Pere Moscadelle.

D' Erbe Odorifere.

Di Pesche.

Di Cedro.

Di Granate.

D' Anasi.

Di Finocchio.

Di foglie di Grano.

Di Fragole.

Di Pistacchi.

Si

- D'Uva Passa.** Si pesta l' Uva passa lavata con vino moscato, con anisi e noce moscata, e sciolta con vino moscato e sugo di limone, si servirà passata per setaccio.
- Di Prugnoli.** Lavati i prugnoli col vino si pestano con noce-moscata, e pepe, e si fanno cuocere nella malvasia con zucchero e sugo d' aranci; e disfatti ed addensati si serviranno.
- Di Prugne.** Si pestano le Prugne, lavate nel vino e cavatene l' ossa, e si fanno bollire nella malvasia e mele con cannella, e noce-moscata, e pepe; si passano per setaccio, e si serve il sap ore.
- Di Limone.** Si mescola il sugo di limone con zucchero chiarificato, acqua di cannella, e corteccia di limone candita rapata, si fa bollire tutto, e si serve.
- Di Mandorle.** Bianchite le mandorle, e peste con zucchero, fiori d'aranci canditi, una mollica di pane bagnata nell' acqua di fiori, si scioglie tutto con sugo di limone, e si serve passato per setaccio.
- Di Carote.** Pestansi le Carote rosse, bianchite in vino, con cannella, noce-moscata, pepe lungo, corteccia di portogallo, e zucchero, e sciolto tutto con sugo d' agresta, ed aceto rosato, e fatto lentamente bollire, si passa per setaccio e si serve.
- Di Caviale.** Si passi per setaccio il caviale prima pesto con mostacciolo, cannella, noce-moscata, pepe, e mele, e sciolto con sugo di limone.
- Di Cotogna.** Cotte le Cotogna alle braci, si pestano con uva passa, pepe, cannella, e zenzaro; e sciolto tutto con sugo d' aranci, e vino moscato, si fa bollire con zucchero, e poi passato per setaccio si serve.
- Alla Turca.** Abbrustolite le mandorle si pestano con uva passa, gialli d' uova duri, fegati di polli cotti su le braci, ed una mollica di pane abbrustolita, e bagnata in aceto, e condito tutto di zucchero e spezie, si scioglierà con sugo d' aranci, aceto e limone, si farà bollire, e passato per setaccio si servirà.
- Alla Moda.** Pesti cedro ed aranci canditi, e cotti nel zucchero chiarificato, con acqua di fiori d'aranci, cannella, muschio, garofani, e senapa in polvere stampata con aceto di malvasia, si passerà tutto per setaccio, e si servirà.

CAPITOLO III.

Delli Geli.

I Piedi di Vitello con due Pollanche si facciano bollire con brodo di Manzo in una marmitta ben chiusa conditi di sale, alloro, coriandri, cannella, e garofani; e quasi addensato il brodo si passerà per Stamigna, si sgrasserà ben bene, e si metterà di nuovo sul fuoco con chiare d' uova sbattute con loro gusci, si condirà con zucchero, malvasia, e sugo di limone, e si farà per poco bollire. Poi di nuovo si passi per un panno di lino sospeso in aria per il quale pian piano si farà gocciolare; e chiarito che sarà si metterà in un vase, tramezzandolo di pistacchi e si farà gelare. Gelato si servirà sopra verdura.

Gelo all'Apiciana.

Si facciano bollire nel brodo di Capponi li Piedi d' Agneli con cannella, carofani, e preffemolo. Disfatti ed addensato il brodo si sgrasserà, e si unirà con pistacchi pesti, e poi di nuovo si faccia bollire con chiare d' uova e gusci sbattuti, condendolo con sugo di limone, e giulebbe di cedrato. Bollito per poco, si passerà gocciolando per un panno di lino, e chiarificato che sarà, si farà in un vase gelare, e si servirà.

Alla Nobilitè.

Stagionati in una marmitta i Piedi di Vitello con fette di lardo, cipolle, un pezzo di presciutto, e due Pollanche, e bagnati poi con brodo di Manzo, si faranno in esso bollire conditi di spezie, coriandri, ed un mazzetto d' erbe. Quando il brodo avrà preso corpo si passerà, si sgrasserà, e si farà di nuovo bollire con chiare d' uova sbattute con li gusci, e condito nuovamente di spezie, e sugo di limone. Dopo si passerà per un panno di lino per farlo chiarificare, e si farà gelare in un vase tramezzandolo di code di gambari, bottoni, creste di pollastri, e petti di pollanche a filetti, tutto prima cotto in brodo; e così fuor del vase si servirà.

Alla Spicacà.

Li Geli da magro si fanno nel istessa maniera, cambiando

Da magro.

Bb

do

do soltanto le carni in pesci, come Tinca, Capitoni, Raggia, e Dentale.

Possono li suddetti geli colorirsi, mettendoci con le chiare d'uova mentre bolle il brodo latte di mandorle volendoli bianchi, sugo di bietola quando si vorranno verdi; alacca se si vorranno pavonazzi; e gialli se si mette zafferano, de' quali se ne fanno de' lavori, e li servono in varie maniere, cioè sopra verdura o pan di Spagna, entro aranci di Portogallo canditi ec.



TRAT.



TRATTATO ULTIMO.

DELLA MANIERA D'IMBANDIRE VENTI PRANZI, ED UNA CENA.

A Cciocchè la presente Opera riesca più utile; si dà in fine un' idea della maniera d' imbandire venti Pranzi diversi ed una Cena, con parte delle vivande composte nell' Opera; dodici de' quali pranzi secondo i dodici mesi dell' anno avranno un indice distinto con diversi numeri secondo i piatti figurati ne' due Rami. Gl' altri otto non hanno rame, ma si sono disposti in modo di poterli servire per sedici da pranzo. Non s' intende però togliere la libertà di diminuire il numero delle vivande, mutarle, e sostituirne altre secondo il proprio piacere. Della Cena se ne fa anche la sola minuta.

Nelle seguenti minute non si parlerà delli tondini d' intorno al Desert, perchè questi appartengono più tosto a' Credenzieri, ed ognuno sa che nella prima imbandigione possono servirsi con butirro, crostini, ravanelli, fellate, ostriche marinate, popone ec.; e nella seconda con ricci ripieni, ostriche fresche insalatine, olive, bottariche, acciughe salate ec.

I Vasi segnati con A, B, C, D, sono quattro lava-bicchieri; e l' altri con E, F, G, H, quattro rinfrescatori.

MINUTA DEL PRANZO PEL MESE DI GENNAJO.

Prima Imbandigione.

- Due Zup- 1 Zuppa alla Corradina.
pe , e due 2 Potaggio di fellari al Cervellato.
Potaggi. 3 Zuppa alla Regina.
4 Potaggio di Verzi alla purè di Ceci.
Quattro 5 Agnellotti di petti di Capponi all' Erbette.
Terine , 6 Saporiglia di Porco alla Napoletana.
7 Bocconi di petto di Capretto al brodetto.
8 Fricassee di Starne alla purè di fagioli.
Otto Hors- 9 Pasticcetti di Vitello alli tartuffi.
d œuvres 10 Budinetti di petti di Beccacce al sangue.
triangolari. 11 Pasticcetti di rognone di Vitello al parmegiano.
12 Crocchetti di petti di Capponi alla griglia.
13 Pasticcetti di petti di Capponi alla bergamel.
14 Budenetti di petti di Pollanche al latte.
15 Pasticcetti Salpiconati alli prugnoli.
16 Animelle d' Agnello a papigliotti.
Otto Entremets Ro- 17 Pasticcio farcito alla Nobile.
tonde. 18 Gattò di Cervelle al grasso di Vitello.
19 Granata di Vitello alli Gambari.
20 Sortù d' Animelle alla moda.
21 Pasticcio di Beccacce in Salmi,
22 Tacchina all' Ostriche in Gattò.
23 Pan di Lepre al Presciutto.
24 Timballo di gnocchi alla Panza.
Otto piccole 25 Lattaroli di Vitello al bianco.
Entremets 26 Petti di Mallarde alla lente.
Ottangola- 27 Lingue di Cinghiale all' acciughe.
re. 28 Petti di Capponi alla bergamel.
29 Piccioni braciati all' Italiana.
30 Tricondoncini di Vitello all' acetosa.
31 Filetti di Lepre alli ginepri.
32 Palatari di Manzo al butirro.
Quattro 33 Tacchina ripiena alla Contadina.
Relever . 34 Spigola in grasso al Coli di Cappone.
35 Colatta di Manzo al Presciutto.
36 Dentale in vino all' Acciughe , e Capparini.

Seconda Imbandizione.

- 1 Croccante alla Dragante con marmellata.
- 2 Croccante alla Destrè con Confettura.
- 3 Colcia di Vitello alla Caramella.
- 4 Pasticcio di Cinghiale in gelo.
- 5 Arrosto di Capponi alla rede.
- 6 Arrosto di Beccacce a papigliotti.
- 7 Arrosto di Piccioni alla Corradina.
- 8 Arrosto di Pernici ai lardelli.
- 9 Gattò di fellari all' uova.
- 10 Supprese di zucche vernine alla ricotta.
- 11 Rape ripiene alla Dama.
- 12 Granatina di Tartufi all' acciughe.
- 13 Sortà di finocchi alla panna.
- 14 Spinaci tritolati in bignè.
- 15 Mela farfite al Cavaliere.
- 16 Gattò di prugnoli al vino.
- 17 Filetti di Linguatole fritte alla parmegiana.
- 18 Animelle d' Agnello fritte alla semplice.
- 19 Bocconi di petti di Vitello fritti panati.
- 20 Trote filettate e panate alla griglia.
- 21 Capitone marinato, e fritto a filetti.
- 22 Bottoni d' Agnello fritti alla Romana.
- 23 Occhi di Vitello parmegianati e fritti.
- 24 Acciughe farfite, ed incartate alla griglia.
- 25 Panna di latte alla Nobile.
- 26 Torta frollata alla Dama.
- 27 Pan di Spagna alla semplice.
- 28 Crema alla vaniglia.
- 29 Latte e mele in spuma.
- 30 Torta sfogliata al butirro.
- 31 Gattò alla Corradina.
- 32 Crema alla salvia.

Quattro
gran pezzi
freddi.

Quattro
Arrostiti.

Otto piccole
Entremets
Quadrate.

Otto Entremets
nelle Schifette.

Otto Entremets
Ronde.

MINUTA DEL PRANZO PEL MESE DI FEBBRAJO.

Prima Imbandigione.

- | | | | |
|---|----|---|---|
| Due Zup-
pe, e due
Potaggi. | 1 | Z | Uppa fantastica. |
| | 2 | | Potaggio di finocchi alla lente. |
| | 3 | | Zuppa alla Dama. |
| | 4 | | Potaggio di broccoli alla semplice. |
| Quattro
Terine. | 5 | | Regagli di Capponi brodettrati. |
| | 6 | | Polpettine di petti di Fagiani al brodo chiaro. |
| | 7 | | Fricassee di Piccioni alla panna. |
| | 8 | | Petti di Tordi al fapor di timo. |
| Otto Hors-
d'œuvres
Triangola-
ri. | 9 | | Pasticcetti all'interiora di Beccacce. |
| | 10 | | Spinaci farfiti, e fritti alla moda. |
| | 11 | | Sellari fritti alla Corradina. |
| | 12 | | Bunettine di riso con salpicon. |
| | 13 | | Pasticcetti alla farfa di Capponi. |
| | 14 | | Cavol-fiori farfiti alla pompadur. |
| | 15 | | Foglie di verzi salpiconate, e fritte. |
| | 16 | | Buffoletti di Vitello alli Gambari. |
| Otto En-
trées Ro-
tonde. | 17 | | Fegato di Vitello glassato al targone. |
| | 18 | | Pasticci di zinna di Vacca al Vitello. |
| | 19 | | Sortù moderno all'Inglese. |
| | 20 | | Pezzo di Cernia alla Polacca. |
| | 21 | | Mallardo in istufa all'acciughe. |
| | 22 | | Pasticcio di Cervo alle scalogne. |
| | 23 | | Timballo di puglian alla panna. |
| | 24 | | Pezzo di Spigola al Coli di Cappone. |
| Otto piccole
Entrées Ot-
tangolate. | 25 | | Costolette di Porco alli fonghi. |
| | 26 | | Lodole bracciate al vino. |
| | 27 | | Coscie di Capponi farfite all'Erberre. |
| | 28 | | Orecchie di Vitello al butirro. |
| | 29 | | Braciolette di Cinghiale alle scalogne. |
| | 30 | | Starne al presciutto. |
| | 31 | | Petti di Pernici alla purè di Ceci. |
| | 32 | | Spalle di Conigli alle Cipolline. |
| Quattro
Relver. | 33 | | Coscia di Vitello brusciata alla panna. |
| | 34 | | Petto di Manzo all'acetosa. |
| | 35 | | Pasticcio di Tacchina alli golosi. |
| | 36 | | Pancia di Porca al salgrao. |

Seconda Imbandigione.

- 1 G Attò alla Corradina croccantato.
- 2 G Croccante a Cannelloni ripieni.
- 3 Testa di Cinghiale alla scarlata.
- 4 Pasticcio di Cervo alla spica.
- 5 Arrosto di Porco al finocchio.
- 6 Arrosto di Carpione al limone.
- 7 Arrosto di Cinghiale al marinato.
- 8 Arrosto di Rigiola all'aceto.
- 9 Bignè alla Vincenzina.
- 10 Pastette alla Reale.
- 11 Sfoglietti alla sciantellò.
- 12 Spumette alla Cioccolata.
- 13 Bignè al pan di spagna.
- 14 Pastette a Calefò.
- 15 Bocconotti alla Regina.
- 16 Spumate al Cedrato.
- 17 Fettoline di Vitello alla griglia.
- 18 Cervellette d'Agnello alla rete.
- 19 Piedi di Porco alla sante-menò.
- 20 Occhi di Vitello fritti alla parmegiana.
- 21 Fettoline di zinna panate, e fritte.
- 22 Rognonata di Vitello frita alla panna.
- 23 Colce di Starne fritte al marinato.
- 24 Supprese di fegato di porco alla rede.
- 25 Torta alla Regina.
- 26 Crema amaricante.
- 27 Budin alla Spagnola.
- 28 Spuma alli pistacchi.
- 29 Torta alla Bolognese.
- 30 Crema alla Cioccolata.
- 31 Budin alla Milanese.
- 32 Spuma alla Parmegiana.

Quattro
gran Ri-
freddi.

Quattro
Arrosti.

Otto piccolo
Entremets
Quadrate.

Otto En-
tremets nel-
le Schifet-
te.

Otto En-
tremets Ro-
tonde.

MINUTA DEL PRANZO PEL MESE DI MARZO.

Prima Imbandigione.

- | | | |
|---|-------------|--|
| Due Zup-
pe e due
Poraggi. | 1
2
3 | Z uppa alla Salvagina.
Potaggio di Cardoni al presutto.
Zuppa alla Crema. |
| | 4 | Potaggio di Boragine alla semplice. |
| Quattro
Terine. | 5
6 | Busecca di Vitello alla Milanese.
Gnocchi di farfa d' uova alla Dama. |
| | 7 | Saporiglia di Capretto all'erbette. |
| | 8 | Petti di Starne alli fagioli. |
| Otto Horf.
d'œuvres. | 9
10 | Ortolani allo sfoglio.
Animelle di Capretto all' Imperiale. |
| | 11 | Lingue di Castrato a cannelloni. |
| | 12 | Pasticcetti alla Lonza di Vitello. |
| | 13 | Uccelletti fritti alla pastetta. |
| | 14 | Lattaroli di Vitello imboracciati. |
| | 15 | Piedi di Capretto fritti alla Parmegiana. |
| | 16 | Pasticcetti al piccatiglio di Cinghiale. |
| Otto En-
trées Ro-
tonde. | 17
18 | Pasticcio di Testa di Vitello alla Corradina.
Zinna di Vacca al presciutto. |
| | 19 | Oca farfita alli Spinaci. |
| | 20 | Timballo butirato alla Milanese. |
| | 21 | Pasticcio di Starne alli gambari. |
| | 22 | Petto di Castrato alla pompadur. |
| | 23 | Pavoncella salpiconata alli tartufi. |
| | 24 | Sortù di gnocchi ripieni al Vitello. |
| Otto pic-
cole En-
trées Ot-
tangoloate. | 25
26 | Francolini alla salvia.
Piccioncini alla Crema. |
| | 27 | Costolette di Castrato alle scalogne. |
| | 28 | Lingua di Vitello alla Tedesca. |
| | 29 | Pernici in istufa alla Spagnola. |
| | 30 | Petti di Pavoncelle all' acetosa. |
| | 31 | Peretti di Vitello al targone. |
| | 32 | Coscie di Lepre in salmi. |
| Quattro
Relever. | 33
34 | Polenta in Cassa alla Parmegiana.
Filetto e Coscie di Castrato alla Corradina. |
| | 35 | Pasticcio di Cernia al finocchio. |
| | 36 | Lacerto di Manzo alla moda. |

Seconda Imbandigione.

- 1 Croccante al Succafrao.
- 2 Croccante alli Cialdoni.
- 3 Paticcio di prosciutto all' Imperiale.
- 4 Coscia di Cervo in Sivè.
- 5 Arrosto di Vitello alla semplice.
- 6 Arrosto di Froncolini alla salvia.
- 7 Arrosto di Lepre lardellato.
- 8 Arrosto d'Ortolani alla Corradina.
- 9 Budenetti di Spinaci.
- 10 Pastette merengate.
- 11 Biscotti alla bugnè.
- 12 Gattoncini di zucche Vernine.
- 13 Spumette di tartufi.
- 14 Bocconi all' uova faldicchere.
- 15 Bocconi all' Africana.
- 16 Budenetti di Carote.
- 17 Ostriche fritte al pane.
- 18 Supprese di Vitello fritte al Cedro.
- 19 Lamprede fritte al pressemolo.
- 20 Fegato di Capretto fritto alla Genovese.
- 21 Cecinelli fritti alla pastetta.
- 22 Cervellette fritte all' agro-dolce.
- 23 Filetti di Spigola fritti alla salvia.
- 24 Orecchie d' Agnello fritte alla parmegiana.
- 25 Torta alle midolla di Manzo.
- 26 Crema alla semplice.
- 27 Crema alli Pistacchi.
- 28 Bignè all' innumerabile.
- 29 Torta alla Tartara.
- 30 Crema alla Spofa.
- 31 Crema brugiata.
- 32 Bignè al vento.

Quattro
gran pezzi
freddi.

Quattro
Arrosti.

Otto pic-
cole En-
tremets
quadrate.

Otto En-
tremets
nelle schi-
fette.

Otto En-
tremets ro-
tonde.

MINUTA DEL PRANZO PEL MESE DI APRILE

Prima Imbandigione.

- | | | |
|--|----|---|
| Due Zup-
pe e due
Potaggi. | 1 | Z Uppa alla Santè. |
| | 2 | Potaggio di Carcioffi al Coll di Vitello. |
| | 3 | Zuppa semolata alla panna. |
| | 4 | Potaggio di Cicoriette alla semplice. |
| Quattro
Terine. | 5 | Fricassee di Quaglie al bianco. |
| | 6 | Petto di Capretto in bocconi alli piselli. |
| | 7 | Quazzetto d' Animelle all'erbette. |
| | 8 | Gnocchetti di Vitello alli Tartufi. |
| Otto Horf.
d'œuvres
Triango-
lari. | 9 | Pasticcetti al salpicon. |
| | 10 | Granelli d' Agnello fritti al pane. |
| | 11 | Pasticcetti alla farfa di Quaglie. |
| | 12 | Carcioffi fritti alla farfa. |
| | 13 | Pastette fritte al presutto. |
| | 14 | Cervelle d' Agnello fritte all'uova. |
| | 15 | Pasticcetti al rognone di Caltrato. |
| | 16 | Zucchettine fritte salpicon. |
| Otto En-
trees ro-
sonde. | 17 | Pan di Vitello ripieno ai fegatelli. |
| | 18 | Pasticcio di Quaglie alla Salvia. |
| | 19 | Sortù al pane da grasso. |
| | 20 | Petto di Vitello all' Arlecchina. |
| | 21 | Granata ripiena al Salpicon. |
| | 22 | Pasticcio alli Lattaroli di Vitello. |
| | 23 | Timballo di riso alli tartufi. |
| | 24 | Scannatura di Vitello alla Corradina. |
| Otto pic-
cole En-
trees Ot-
tangolate. | 25 | Coppiette brodetate alla Fiorentina. |
| | 26 | Tricondoncini di Storione al grasso. |
| | 27 | Palatari di Bue alle Scalogne. |
| | 28 | Braciolette d' Ombrina al sapor di finocchio? |
| | 29 | Passarotti alla salsa di butirro. |
| | 30 | Filetti di Scorfano alli fonghi. |
| | 31 | Lingue d' Agnello al timo. |
| | 32 | Supprese d' Acciughe alli Spinaci. |
| Quattro
Relever. | 33 | Lonza di Vitello al butirro. |
| | 34 | Un grosso pezzo di Storione al grasso. |
| | 35 | Agnello ripieno alla pasta fina. |
| | 36 | Sortù di pesce castagna alli tartufi. |

Secomda Imbandigione.

- 1 **C** Roccante nastrata alle merenghe.
- 2 Gattò montato all' Arlecchina.
- 3 Pasticcio con latte alla Corradina.
- 4 Coscia di Vitello al vino.
- 5 Arrosti di Quaglie alla salvia.
- 6 Arrosto di Paparotte al butirro.
- 7 Arrosto di Ortolani al pane.
- 8 Arrosto di Pollanche alla semplice.
- 9 Piselli alla Crema.
- 10 Spinaci alla pastetta.
- 11 Sparagi al butirro.
- 12 Indivia frita al parmegiano.
- 13 Carcioffi al Coli di Vitello.
- 14 Boragini fritti alla pastetta.
- 15 Lupoli al Coli di gambari.
- 16 Lattuche ai gialli d'uova.
- 17 Acciughe fritte al naturale.
- 18 Piedi d'Agnello fritti alla pastetta.
- 19 Midolla di schiena fritte imboracciate.
- 20 Gambari fritti alla semplice.
- 21 Aguglie in pezzi panati alla griglia.
- 22 Filetti di Testa di Vitello fritti.
- 23 Gnocchi di Cervelle fritti all' uova.
- 24 Mazzacogne fritte al parmegiano.
- 25 Torta alla Senese.
- 26 Budin alla panna.
- 27 Spuma di riso al dolce.
- 28 Uova alla salsa di Cedro.
- 29 Torta al frumento.
- 30 Budin alla Francese.
- 31 Spuma alla bignè.
- 32 Uova alla Crema.

Quattro
gran pezzi
freddi.

Quattro
Arrosti.

Otto pic-
cole En-
tremets
quadrate.

Otto En-
tremets
nelle schi-
fette.

Otto En-
tremets ro-
tonde.

MINUTA DEL PRANZO PEL MESE DI MAGGIO.

Prima Imbandigione.

- Due Zup- 1 Zuppa alla Giulien oscura.
pe, e due 2 Potaggio di lattughe all' uova.
Potaggi. 3 Zuppa alli Tralci di Vite.
4 Potaggio di zucchette al presciutto.
Quattro 5 Bocconi di gola di Vitello all' Erbette.
Terine. 6 Filetti di Zinna di Vacca alli piselli.
7 Fegatelli di Polli alli tartufi.
8 Petti di Pollanche a filetti con targone.
Otto Hors- 9 Pasticcetti d' uova al grasso.
d'œuvres 10 Spongole farfite, e fritte.
Triango- 11 Granelli d' Agnello panati a papigliotti.
lari. 12 Bigné d' uova alla salvia.
13 Pasticcetti farfite all' uova.
14 Fonghi ripieni fritti al parmegiano.
15 Lattaroli fritti alla farfa bianca.
16 Bigné d' uova alli tortelli.
Otto En- 17 Torta sfogliata alle cervella di Manzo.
trées Rô- 18 Testa di Vitello alle braci.
tonde. 19 Pancia di Tonno al presciutto.
20 Granatine di Riso all' Animelle.
21 Torta prisè al presciutto e carne di Vitello.
22 Coscia di Castrato al rosmarino.
23 Ombrina in Haricò.
24 Bonettine di Vitello ai fegatelli.
Otto pic- 25 Braciolette di Manzo alla moda.
cole En- 26 Pollanche a filetti alla purè di ricci.
trées Ot- 27 Code di Castrato alla majorana.
tangolate. 28 Petti di Piccioni alle Cipolline.
29 Bocconi di Vitello alla falsa chiara.
30 Lingue d' Agnello alla Cuciniera.
31 Rognone di Vitello al sapor di menta.
32 Chines in brodò al naturale.
Quattro 33 Pasticcio di petto di Vitello alla Corradina.
Relever. 34 Manzo Erbolato alla moda.
35 Timballo di Maccheroni ripieni.
36 Pezzo di Tonno in Corboghione.

Seconda Imbandigione.

- 1 Gattò ripieno alla Corradina.
- 2 Pannara montata alli Cialdoni.
- 3 Panzetta di Porca alla Crema di pistacchi.
- 4 Pollanche in gelo all'Apiciana.
- 5 Arrosto di coste di Vitello al butirro.
- 6 Arrosto di Cavile all'aceto rosato.
- 7 Arrosto di Lattaroli alla rede.
- 8 Arrosto di Cernia al limone.
- 9 Croccantina alla Caramella.
- 10 Prugnoli all'acciughe.
- 11 Sellari all'uso.
- 12 Croccantina a Cannelloni.
- 13 Croccantina alle mandorle.
- 14 Tartufi al parmegiano.
- 15 Finocchi al latte di pistacchi.
- 16 Croccantina al succaprad.
- 17 Cosce di Piccioni fritti al basilico.
- 18 Lattaroli di pesce fritti al limone.
- 19 Carcioffi fritti alla parmegiana.
- 20 Petti di Quaglie fritti alla falvia.
- 21 Animelle fritte al pressemolo.
- 22 Pancia di Tonno a filetti fritti al finocchio.
- 23 Zucchette fritte alla Ricotta.
- 24 Uccelletti fritti al rosmarino.
- 25 Torta di Fragole alla semplice.
- 26 Imboracciata di mandorle.
- 27 Gattò di pasta all'uova.
- 28 Crema alle Carote.
- 29 Torta di Piselli alla panna.
- 30 Spuma alla Cannella.
- 31 Gattò sfogliato alla marmellata.
- 32 Crema gialla all'uova salsicchiere.

Quattro
gran pez-
zi freddi.

Quattro
Arrosti.

Otto pic-
cole En-
tremets
Quadrate.

Otto En-
tremets
nelle Schi-
sette.

Otto En-
tremets
Rotonde.

MI.

MINUTA DEL PRANZO PEL MESE DI GIUGNO.

Prima Imbandigione.

- | | | |
|--|--|--|
| Due Zup-
pe e due
Potaggi. | 1
2
3 | Z uppa al basilico.
Potaggio di Cipolle all' Uova.
Zuppa alla pasta fina. |
| Quattro
Terme. | 4
5
6
7
8 | Potaggio di radiche di Cicorie.
Filetti di Vitello al Coli di pollanca.
Agnellotti di spinaci alli gambari.
Polcini in fricassea alla purè di Ricci.
Malfatte all'erbette. |
| Otto Horf-
d'oeuvres
Triango-
lari. | 9
10
11
12
13
14
15
16 | Cassettine con salpicon di Vitello.
Palatari grigliati a cannelloni.
Fegatelli di pollanche alla rede.
Pasticetti alla Memoranzi.
Buffollotti alla bergamel.
Braciollette a papigliotti.
Animelle fritte alla farfa.
Pasticetti all' Italiana. |
| Otto En-
trees
tonde. | 17
18
19
20
21
22
23
24 | Pasticcio di Vitello alla panna.
Polcini al nito.
Fegato alla primavera.
Sortù alla Milanese.
Pasticcio alla Cicceide.
Uccelletti al pane.
Vitello alla Testugine.
Sortù alla Giardiniera. |
| Otto pic-
cole En-
trees Ot-
tangolate. | 25
26
27
28
29
30
31
32 | Fricondontoncini di Vitello al targone.
Occhi di Vitello all' Uova.
Cocciolette alli gambari.
Supprese di pollanche alla griglia.
Lingua di Vitello in bocconi lardellati.
Orecchie d' Agnello al Coli di presciutto.
Coscie di pollanche al tornagusto.
Pansarotte di Vitello alla bergamel. |
| Quattro
Relever. | 33
34
35
36 | Timballo di Nevale alle Cervella.
Coscia di Vitello alle braci.
Pasticcio di Storione al grasso.
Manzo alla Reale. |

Seconda Imbandigione.

- 1 **C** Roccante all' Invenzione.
- 2 Drubante alla Caramella.
- 3 Presciutto alla neve.
- 4 Pan di Tinca al geto.
- 5 Arrosto di Pavoncella alla rete.
- 6 Arrosto di pesce spada allo spiedo.
- 7 Arrosto di Filetto di manzo adobbato.
- 8 Arrosto di Merluzzo alla rede di Vitello.
- 9 Fragole alla panna.
- 10 Foglie di fico alla pastetta.
- 11 Fior di Sambuco in bignè.
- 12 Fagioletti all' Acciughe.
- 13 Ciliege al vino.
- 14 Foglie di vite alla marmellata.
- 15 Rosmarino al mele.
- 16 Fiori di zucche alla parmegiana.
- 17 Fegato d' Agnello fritto al naturale.
- 18 Provature fritte al pane.
- 19 Zinna di Capra fritte a filetti.
- 20 Calamaretti fritti alla parmegiana.
- 21 Granelli d' Agnello fritti all' uova.
- 22 Gnocchi di Parmegiano fritte al pane.
- 23 Vitello adobbato e fritto a filetti.
- 24 Fegatelli di pesce fritti al limone.
- 25 Bignè alla Crema.
- 26 Torta di Ciliege.
- 27 Crema brugiata.
- 28 Gattò alla confettura.
- 29 Bignè alla Cioccolata.
- 30 Torta all' acetosa.
- 31 Crema di Fragole.
- 32 Gattò a mille fogli.

Quattro
gran pezzi
freddi.

Quattro
Arrosti.

Otto pic-
cole En-
tremets
quadrates.

Otto En-
tremets
nelle schi-
sette.

Otto En-
tremets ro-
tonde.

MINUTA DEL PRANZO PEL MESE DI LUGLIO.

Prima Imbandigione.

- | | | |
|--|---|--|
| Due Zup-
pe e due
Potaggi . | 1
2
3 | Z uppa ai Pollastri ;
Potaggio di zucche lunghe al Vitello ;
Zuppa all' agresta . |
| Quattro
Terine . | 4
5
6 | Potaggio di Broccolini al presciutto .
Coppiettine di Pollanche al latte .
Gnocchi di bignè al Vitello . |
| Otto Hors-
d'œuvres
Triango-
lari . | 7
8
9
10
11
12
13
14
15
16 | Creste di Galletti al Coli di gambari .
Supprese di ricotta al Coli di presciutto ;
Pasticcetti brisè al raguncino .
Salsicine di pancia di Tonno alli pistacchi .
Fegati di Galletti in bignè .
Frittatine di grasso di Vitello a cannelloni .
Pasticcetti sfogliati alla farfa .
Budenetti di ragoſta al loro giallo .
Animelle alla pastetta .
Uova in frittura farſite al Vitello . |
| Otto En-
trées sa-
tonde . | 17
18
19
20
21
22
23
24 | Torta di Cervella alla Dama .
Piccioni farſiti al ſangue .
Tortore in ſtuſa alli finocchi .
Timballo alla pitagorica .
Torta di Polcini alla panna .
Pollastri a granatine al targone .
Ortolani con capparini alla campagnola .
Sortù di chineſ alli gambari . |
| Otto pic-
cole. En-
trées Or-
tangolate . | 25
26
27
28
29
30
31
32 | Salmi di petti di Tortorelle .
Tricondò di peſce ſpada al grasso .
Lattaroli di Vitello all' Italiana .
Paſſarotti alla purè di fagioli .
Coſcie di Tortorelle all' agresta .
Cernia in fette al butirro .
Pezzi di Vitello in brodo alla panna .
Quaglie alla purè di Ceci . |
| Quattro
Relever . | 33
34
35
36 | Petto di Buè farſito all' acetofa .
Teſta di Storione alla ſalſa Tedefca .
Preſciutto in brodo alli cavoli .
Corpo di Peſce Spada ai Capparini . |

Seconda Imbandigione.

- 1 C Roccante di foritaci ai diavolini.
- 2 Monte di Spumette ar varj gusti.
- 3 Patticcio d'Ombrina al vino.
- 4 Gattò di Tacchina alla spica.
- 5 Arrosto di Pollastri alla Parmegiana.
- 6 Arrosto di Vitello al naturale.
- 7 Arrosto di Tortorelle all'olio.
- 8 Arrosto d'Agnello alla rade.
- 9 Ricci ripieni alla semplice.
- 10 Ostriche panate al limone.
- 11 Cannolicchi al vino.
- 12 Cozzenere panate all'olio.
- 13 Ova di ragosta al pane.
- 14 Coccioi all'agresta.
- 15 Filetti di ragosta alla ramolata.
- 16 Padelle al preffemolo.
- 17 Triglie alla Carbonata.
- 18 Supprese di Spinaci in frittura.
- 19 Cervellette fritte al basilico.
- 20 Fragaglia fritta all'agresta.
- 21 Merluzzo a filetti carbonato.
- 22 Zucche lunghe fritte alla Dama.
- 23 Polcini in quarti fritti alla parmegiana.
- 24 Gambarelli fritti al limone.
- 25 Torta all'Amarene.
- 26 Budin alla Corradina.
- 27 Bigné alle pere moscadelle.
- 28 Crema alla Costantinopolitana.
- 29 Torta alta Turca.
- 30 Budin all'Italiana.
- 31 Bigné alle Percocole.
- 32 Crema al Café.

Quattro
gran pezzi
freddi.

Quattro
Arrosta.

Otto piccole
Entremets
Qu adrate.

Otto En-
tremets nel-
le Schifet-
te.

Otto En-
tremets Ro-
tonde.

MINUTA DEL PRANZO PEL MESE DI AGOSTO.

Prima Imbandizione.

- | | | |
|-----------------------------------|----|--|
| | 1 | Zuppa alli pomodoro. |
| Due Zuppe, e due Potaggi. | 2 | Potaggio di fellari all' uova, |
| | 3 | Zuppa alla Giulien chiara. |
| | 4 | Potaggio di tutte frutta. |
| Quattro Terine. | 5 | Maccaroncini farfiti al brodetto. |
| | 6 | Polcini in guazzetto alli tartufi. |
| | 7 | Gnocchi in brodo alla Veneziana. |
| | 8 | Petti di Tortore all'erbette. |
| Otto Hors-d'œuvres Triangolari. | 9 | Frittatina ai golosi. |
| | 10 | Pasticcetti ai bottoni di gallerti. |
| | 11 | Pasticcetti di sfoglio alla panna. |
| | 12 | Frittatina al presciutto. |
| | 13 | Frittatina alla Cicceide. |
| | 14 | Pasticcetti all' Animelle. |
| | 15 | Pasticcetti alli gambari. |
| | 16 | Frittatina alla Cittadina. |
| Otto Entrées Rondes. | 17 | Pasticcio di Pollastri all' agresta. |
| | 18 | Ragù di Vitello ai pomodoro. |
| | 19 | Pezzo di Carpione alle Scalogne. |
| | 20 | Dimballo alla Regina. |
| | 21 | Pasticcio di lingua di Vitello alla Tedesca. |
| | 22 | Tacchina farfita alla Contadina. |
| | 23 | Pezzo di pesce spada al limone. |
| | 24 | Sortù alli Puglian. |
| Otto piccole Entrées Ossangolate. | 25 | Pollastrini in quarti alla Portoghese. |
| | 26 | Chines Salpiconate alla criglia. |
| | 27 | Tortore alla Milanese. |
| | 28 | Pezzi di scannatura di Vitello alli fonghi. |
| | 29 | Piccioni in quarti all' ostriche. |
| | 30 | Pansarotte di Vitello al preffemolo. |
| | 31 | Perniciotti al sapor di timo. |
| | 32 | Lingua di Vitello in pezzi alli tartufi. |
| Quattro Relever. | 33 | Lagane alla Pampadur. |
| | 34 | Manzo alla salsa di cedriuoli. |
| | 35 | Pasticcio alla Parmegiana. |
| | 36 | Testa di Vitello all' acciughe. |

Seconda Imbandigione.

- 1 C Croccante alla neve con marmellata.
- 2 C Croccante agli amanti con Crema.
- 3 Galantina di Ragosta al gelo.
- 4 Panzetta di Porca al fior di latte.
- 5 Arrosto di Pollastri all'agresta.
- 6 Arrosto di Luccio al limone.
- 7 Arrosto di Lacerto di Vitello ai lardelli.
- 8 Arrosto d'Aguglie all'Imperiale.
- 9 Budin di Pomodoro.
- 10 Spinaci al latte di pignoli.
- 11 Indivie al butirro.
- 12 Pomodoro farfiti alla ricotta.
- 13 Budin di Petronciani.
- 14 Bietole alla Crema.
- 15 Sellari all'erbette.
- 16 Petronciani filettati alle provature.
- 17 Fettoline di Vitello adobbate e fritte.
- 18 Pesciolini varj fritti all'acetosa.
- 19 Pollastri quartiati fritti alla pastetta.
- 20 Madrefiglie fritte alla farfa.
- 21 Rognon di Vitello fettato e fritto all'uova.
- 22 Cannolicchi fritti alla parmegiana.
- 23 Filetti di Testa d'Agnello fritti al pane.
- 24 Maccheroni farfiti e fritti alla Parmegiana.
- 25 Pasticcetti frolli con marmellata.
- 26 Merenghe ripiene all'Uova molli.
- 27 Tartarette alla panna di latte.
- 28 Panettini alla pasta Reale.
- 29 Pasticcetti sfogliati alla Crema.
- 30 Spume bianche al Cedrato.
- 31 Caffettine alla vaniglia.
- 32 Biscotti in tondo Amarcanti.

Quattro
gran pezzi
freddi.

Quattro
Arroli.

Otto piccole
Entremets
Quadrat.

Otto En-
tremets nel-
le Schifet-
te.

Otto En-
tremets Ro-
tonde.

MINUTA DEL PRANZO PEL MESE DI SETTEMBRE .

Prima Imbandigione .

- | | | | |
|---|----|---|--|
| Due Zap-
pe e due
Potaggi . | 1 | Z | Uppa alla Reale . |
| | 2 | | Potaggio al Popone . |
| | 3 | | Zuppa alla semplice . |
| | 4 | | Potaggio all' Indivia . |
| Quattro
Terine . | 5 | | Pezzetti di Vitello alla purè di Ricci . |
| | 6 | | Piccioni a filetti al basilico . |
| | 7 | | Fegato di Capretto alle Cipolline . |
| | 8 | | Palatari a filetti alla purè di Ceci . |
| Otto Horf-
d'oeuvres
Triango-
lari . | 9 | | Pasticcetti all' Animelle . |
| | 10 | | Petronciani fritti alla farfa . |
| | 11 | | Pomodoro grigliati al salpicon . |
| | 12 | | Pasticcetti all' acciughe . |
| | 13 | | Pasticcetti ai gialli d' uova . |
| | 14 | | Buffolotti di zucche imboracciati . |
| | 15 | | Pera fritte parmegianate . |
| | 16 | | Pasticcetti ai Capparini . |
| Otto En-
trees. ro-
tonde . | 17 | | Torta di Fagiani alle scalogne . |
| | 18 | | Pan ripieno ai fegatelli . |
| | 19 | | Fagiano farfito alla Corradina . |
| | 20 | | Pan di Scorfano ai Capparini . |
| | 21 | | Torta di Animelle alla Genovese . |
| | 22 | | Grinata alla farfa con salpicon . |
| | 23 | | Capone al Coli bianco . |
| | 24 | | Sortù d' acciughe . |
| Otto pic-
cole En-
trees Ot-
tangolate | 25 | | Quaglie alla Spagnola . |
| | 26 | | Vitella ai ginepri . |
| | 27 | | Ostriche alla purè di radiche . |
| | 28 | | Cofce di Pollastri ai Gambari . |
| | 29 | | Ortolani alla Lombarda . |
| | 30 | | Occhi di Bue al corto brodo . |
| | 31 | | Mazzacogne al Coli di Vitello . |
| | 32 | | Petti di Pollanche al butirro . |
| Quattro
Relever . | 32 | | Pasticcio di Testugine al grasso . |
| | 34 | | Bue lardellato alla moda . |
| | 35 | | Timballo di Riso in Cagnone . |
| | 36 | | Vitello brosciato all' acciughe . |

Seconda Imbandigione.

- 1 Gattò alla Nobile.
- 2 Gattò ai Cannelloni.
- 3 Preciutto alla Caramella.
- 4 Cappon di Galera ai frutti di mare.
- 5 Arrosto di Beccafichi alla salvia.
- 6 Arrosto di Triglie all'olio.
- 7 Arrosto di Quaglie al preciutto.
- 8 Arrosto di Cefalo alle rede.
- 9 Fichi in giulebbe al pan di Spagna.
- 10 Marmellata di Mela in Cassettine.
- 11 Pesche con biscotti alla panna.
- 12 Prugne con crostini al vino.
- 13 Popone nel giulebbe al pan di Savoia.
- 14 Uva alla caramella in Cassettine.
- 15 Sorbe alla Crema con Ciabellette.
- 16 Cotogna in zucchero con biscotti.
- 17 Cervellette grigliate alla rede.
- 18 Gola di Vitello frita panata.
- 19 Ragosta frita alla pastetta.
- 20 Supprese di fegato panate, e fritte.
- 21 Lattaroli a papigliotti.
- 22 Lingua di Vitello alla parmegiana.
- 23 Testugine frita alla salvia.
- 24 Supprese d'Agnello panate alla griglia.
- 25 Torta alli tartufi.
- 26 Crema di Coriandri.
- 27 Spuma di pasta alle provature.
- 28 Budin giallo all'Inglese.
- 29 Torta alle Mandorle.
- 30 Crema di Cinepri.
- 31 Spuma di Riso al latte.
- 32 Budin verde alla pitagorica.

Quattro
gran pezzi
freddi.

Quattro
Arrosti.

Otto pic-
cole En-
tremets
quadrate.

Otto En-
tremets
nelle schi-
fette.

Otto En-
tremets ro-
tonde.

MINUTA DEL PRANZO PEL MESE DI OTTOBRE.

Prima Imbandigione.

- | | | |
|--|----|---|
| Due Zup-
pe e due
Potaggi. | 1 | Zuppa alli gambari da grasso. |
| | 2 | Potaggio di Cavoli al presciutto. |
| | 3 | Zuppa di Riso alla Milanese. |
| | 4 | Potaggio di Fagioletti al Cervellato. |
| Quattro
Terine. | 5 | Petti di Fagiani in gnocchi alla semplice. |
| | 6 | Fricassee di Testugine ai pomodoro. |
| | 7 | Animelle d' Agnello al rosso. |
| | 8 | Coppiettine di Rane all' Erbette. |
| Otto Hors-
d'oeuvres
Triango-
lari. | 9 | Pasticcetti di Vitello alli gambari. |
| | 10 | Beccafichi alla moda. |
| | 11 | Dudinetti di petti di Fagiani. |
| | 12 | Spongole farcite, ed imboracciate. |
| | 13 | Pasticcetti d' ostriche al presciutto. |
| | 14 | Beccafichi alla Corradina. |
| | 15 | Gattoncini di fegato d' Agnello. |
| | 16 | Fonghi farciti e fritti all' uova. |
| Otto En-
trees ro-
tonde. | 17 | Zinna di Bufala alla Lorenese. |
| | 18 | Pasticcio di Beccafichi alla Corradina. |
| | 19 | Sortù d' Ombrina alli fonghi. |
| | 20 | Petto di Vitello alla Borgognona. |
| | 21 | Midolle di schina in Sortù alla farfa. |
| | 22 | Pasticcio di rognon di Vitello. |
| | 23 | Granata di Dentale alli fonghi. |
| | 24 | Cosciotto di Vitello alla perfiletta. |
| Otto pic-
cole En-
trées Or-
tangolate. | 25 | Petti di Fagiani alla Picagorica. |
| | 26 | Fricassee al bianco di Capretto. |
| | 27 | Lingue di Capretto alle scalogne. |
| | 28 | Tordi alla purè di Ceci. |
| | 29 | Coscie di Fagiani all' Apiciana. |
| | 30 | Fricassee di Vitello al bruno. |
| | 31 | Ale di Papara al sangue. |
| | 32 | Palombelle al sugo di granate. |
| Quattro
Relever. | 33 | Lacerto di Bufala alla Spagnola. |
| | 34 | Tacchina farcita alla Villina. |
| | 35 | Capretto dissoltato, e ripieno allo spiedo. |
| | 36 | Papara alle braci con salsa d' acciughe. |

Seconda Imbandigione.

- 1 Croccante Dracantata.
- 2 Croccante a mille fogli
- 3 Colcia di Vitello al latte.
- 4 Pasticcio di Tortorelle in gelo.
- 5 Arrosto di Fagiani al naturale.
- 6 Arrosto di Dentale all' acciugata.
- 7 Arrosto di Piccioni all' ottobrina.
- 8 Arrosto di fegato di Vitello ai lardelli.
- 9 Tartufi con crostini al Vino.
- 10 Pasticcetti dolci in bignè.
- 11 Rape alla parmegiana.
- 12 Pasticcetti scoverti alla marmellata.
- 13 Fonghi con crostini all' olio.
- 14 Bocconotti alla Caramella.
- 15 Zucche vernine alla Monaca.
- 16 Tartarette alla Cioccolata.
- 17 Beccafichi alla marinarsca.
- 18 Teste di Capretto fritte alla salvia.
- 19 Ragia fritta al pressemolo.
- 20 Zinna di Bufala in fette alla griglia.
- 21 Beccafichi alla veste.
- 22 Fegatelli di Capretto adobati e fritti.
- 23 Tenca fettata, e panata alla griglia.
- 24 Attellette di Capretto panate, e fritte.
- 25 Torta di Flampoes.
- 26 Crema di Popone.
- 27 Torta di Pistacchi.
- 28 Crema di Garofani.
- 29 Torta di Azarole.
- 30 Crema di Pesche.
- 31 Torta di Ricotta.
- 32 Crema di semi finocchi.

Quattro
gran pezzi
freddi.

Quattro
Arrosti.

Otto pic-
cole En-
tremets
quadrate.

Otto En-
tremets
nelle schi-
fette.

Otto En-
tremets ro-
tonde.

MINUTA DEL PRANZO PEL MESE DI NOVEMBRE.

Prima Imbandigione.

- | | | |
|--|----|--|
| Due Zup-
pe e due
Potaggi . | 1 | Z uppa Semolata . |
| | 2 | Potaggio di rape alla Milanese . |
| | 3 | Zuppa oscura alla Regina . |
| | 4 | Potaggio di Cappucci ai ceci . |
| Quattro
Terme . | 5 | Filetti di Lepre alla purè di Castagne . |
| | 6 | Animelle di Capretto al riso in cagnone . |
| | 7 | Beccaccine in fricassèa alla Lente . |
| | 8 | Bocconi di gola di Porco alli fonghi . |
| Otto Hors.
d'œuvres . | 9 | Salsiccie di capponi allo sfoglio . |
| | 10 | Cocciolette di farfa con salpicon . |
| | 11 | Nevole farfite e fritte alla bragona . |
| | 12 | Pagnottine farfite all'interiora di Beccacce . |
| | 13 | Budinetti di sangue di Capponi alla pastetta . |
| | 14 | Lumache di farfa di riso al presciutto . |
| | 15 | Panzarotte di cervelle alla rete . |
| | 16 | Gubbollotti di Vitello al forno . |
| Otto Ep-
très Ro-
tonde . | 17 | Pasticcio di Pernici alla Tedesca . |
| | 18 | Cervelle di Bue in Budin piccante . |
| | 19 | Fianchetto di Vitello farfite alla glassa . |
| | 20 | Sortù fantastico all'animelle . |
| | 21 | Pasticcio di Pavoncella al timo . |
| | 22 | Gattò di fegato alla panna . |
| | 23 | Scannatura di Vitello al limone . |
| | 24 | Sortù farfite alle radiche . |
| Otto pic-
cole En-
très Ot-
tangolate . | 25 | Braciòle di Cervo all'acciughe . |
| | 26 | Petti d'Oca alli Spinaci . |
| | 27 | Filetti di Vitello all'acetosa . |
| | 28 | Beccacce a Cannelloni . |
| | 29 | Coppiette di Lepre all'olive . |
| | 30 | Petti di Colombacci ai fagioli . |
| | 31 | Capretto in pezzi ai capparini . |
| | 32 | Tordi farfite a buffolotti . |
| Quattro
Relever . | 33 | Pasticcio di Dentale al Vitello . |
| | 34 | Cularta di Bue alle Cipolline . |
| | 35 | Timballo alle nevole farfite . |
| | 36 | Grossa granata di Vitello all'Uccelletti . |

Seconda Imbandigione.

- | | | |
|----|------------------------------------|----------------------------------|
| 1 | G Attò alla Sultana. | Quattro |
| 2 | Biscotto all' Imperiale. | gran pez-
zi freddi. |
| 3 | Dentale in Sivè al gelo. | |
| 4 | Lepre in gattò alli pistacchi. | |
| 5 | Arrosto di Beccacce a papigliotti. | Quattro |
| 6 | Arrosto di Leprotti micciati. | Arrosti. |
| 7 | Arrosto di Palombelle alla rede. | |
| 8 | Arrosto di Cervo al butirro. | |
| 9 | Castagne alla caramella. | |
| 10 | Nocciole ai diavolini. | Otto pic-
cole En-
tremets |
| 11 | Olive di Spagna alla perla. | Quadrate. |
| 12 | Pinocchi confettoti. | |
| 13 | Noci caramellati al zucchero. | |
| 14 | Mandorle all' ambrellina. | |
| 15 | Capparoni di Geneva in zucchero. | |
| 16 | Cacciao confettato. | |
| 17 | Polenta frita al presciutto. | Otto En-
tremets |
| 18 | Animelle fritte all' uova. | nelle Schi-
fette. |
| 19 | Rane fritte al pressemolo. | |
| 20 | Cervelle in frittatine alla menta. | |
| 21 | Migliaccio fritto al Vitello. | |
| 22 | Fegatelli fritti alla semplice. | |
| 23 | Acciughe fritte alla salvia. | |
| 24 | Graffo di Vitello fritto al bignè. | |
| 25 | Spuma di latte alla cannella. | Otto En-
tremets |
| 26 | Torta alla Cioccolata. | Rotonde. |
| 27 | Crema al portogallo. | |
| 28 | Tartara all' uova faldicchere. | |
| 29 | Latte al bianco mangiare. | |
| 30 | Torta al Cedro candito. | |
| 31 | Crema all' Archemis. | |
| 32 | Marmellata alle merenghe. | |

MINUTA DEL PRANZO PEL MESE DI DICEMBRE.

Prima Imbandigione.

- Due Zuppe, e due Potaggi. 1 Zuppa alla Corradina con purè.
- 2 Potaggio al Salgrao.
- 3 Zuppa di riso al Polao.
- 4 Potaggio di Cardoni al parmegiano.
- Quattro Terine. 5 Saporiglia di Porco alla Corradina.
- 6 Capponi a filetti alli tartufi.
- 7 Fricassea di Lodole alle cipolline.
- 8 Bocconcini di Vitello alla panna.
- Otto Hors-d'œuvres triangolari. 9 Pasticcetti alle midolla di Manzo.
- 10 Suppreffine di Beccacce alla griglia.
- 11 Pasticcetti alla farfa e grasso di Vitello.
- 12 Budin di Capponi in budello.
- 13 Pasticcetti alla bergamel.
- 14 Budin di fangue di porco in budello.
- 15 Pasticcetti di Vitello all' Imperiale.
- 16 Crocchetti di Vitello alla rede.
- Otto Entremets Ronde. 17 Pasticcio di Cappone alla moda.
- 18 Zinna di Vacca in Sortù.
- 19 Sartrosa d'erbe alla farfa.
- 20 Timballo di gnocchi al fugo di Porco.
- 21 Pasticcio di mallardo alle cipolline.
- 22 Tacchina farfita al Capitone.
- 23 Cavolo capuccio ripieno allo spiedo.
- 24 Sortù di Chines alla nobile.
- Otto piccole Entremets triangolare. 25 Filetti di Porco in fricondò.
- 26 Vitello a filetti alla spagnola.
- 27 Beccacce in Salmi.
- 28 Piccioni in Bisca.
- 29 Coscie di Capretto alle castagne.
- 30 Lingue di porco ai capparini.
- 31 Anatrellle all' olive.
- 32 Petti di Tacchini all' erbolata.
- Quattro Relever. 33 Pasticcio di Cinghiale alla Tedesca.
- 34 Porchetto di Latte alla Parmegiana.
- 35 Manzo alla Spagnola.
- 36 Timballo di Riso alle provature.

Seconda Imbandigione.

- 1 **C**roccante di mandorle all' ambrellina.
- 2 Croccante al Pastigliace.
- 3 Galantina di Tacchina all' Arlecchina.
- 4 Gattò di Capitone al pressemolo.
- 5 Arrosto di Vitello al butirro.
- 6 Arrosto di Beccacce all' interiora.
- 7 Arrosto di Capponi ai lardelli.
- 8 Arrosto di Tordi al presciutto.
- 9 Geletti bianchi al limone.
- 10 Pastinache al mele.
- 11 Cardoni alla Parmegiana.
- 12 Geletti oscuri alla vaniglia.
- 13 Geletti ombrellini alla cannella.
- 14 Tartufi alle braci con timone.
- 15 Cavoli fiori al butirro.
- 16 Geletti rossi all' Archemis.
- 17 Capitone in pezzi panato alla griglia.
- 18 Fegatelli di Porco in rede allo spiedo.
- 19 Granelli di Ginghiale panati e fritti.
- 20 Calamaretti fritti alla semplice.
- 21 Filetti di Linguattole panati al forno.
- 22 Lattaroli di Vitello fritti alla parmegiana.
- 23 Cervellette di porco a tomacelle.
- 24 Ostriche fritte alla pastetta.
- 25 Tartarette alli canditi.
- 26 Crema bianca merengata.
- 27 Tortin al sangue di porco.
- 28 Bignè all' Amarene.
- 29 Pasticcetti all' Uova molli.
- 30 Crema oscura al Cacao.
- 31 Budin misto alla panna di latte.
- 32 Bignè al Cedro candito.

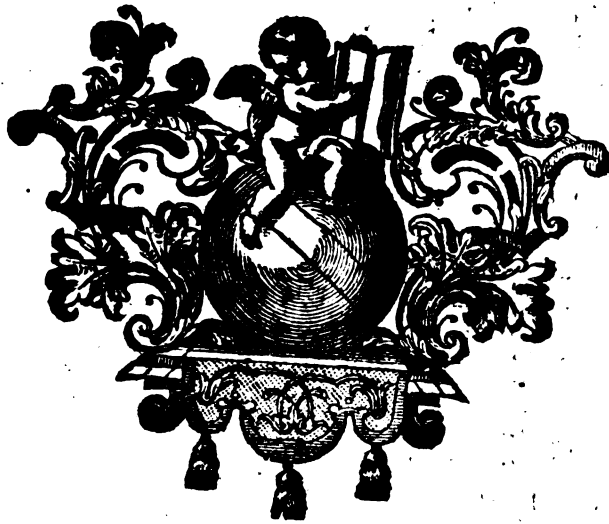
Quattro
gran pezzi
freddi.

Quattro
Arrosti.

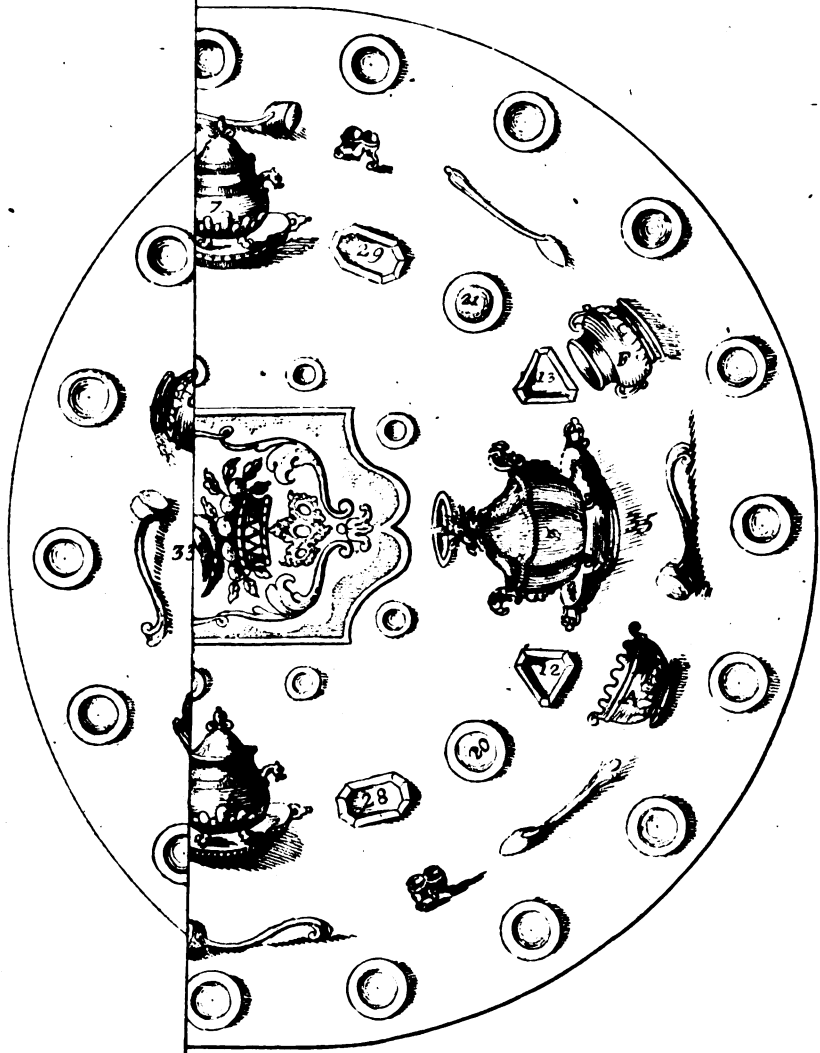
Otto pic-
cole En-
tremets
quadrate.

Otto En-
tremets
nelle schi-
fette.

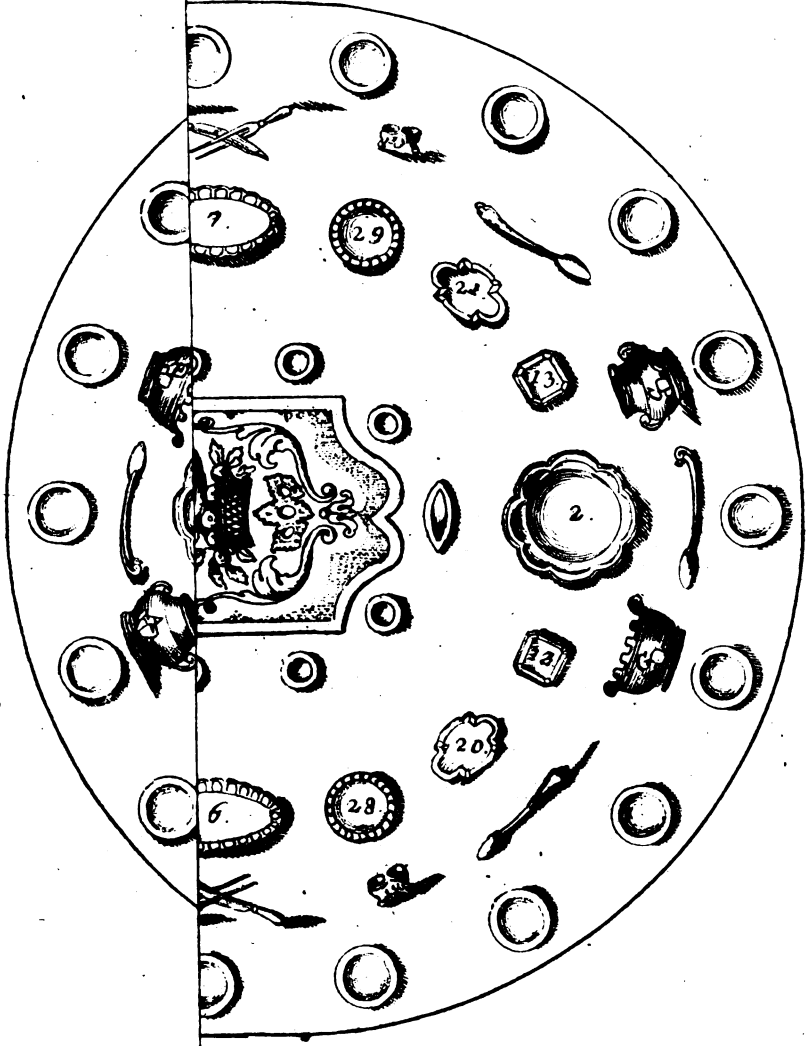
Otto En-
tremets ro-
tonde.



A Rilievi



Cimarelli Incise



 MINUTA DEL PRANZO DA MAGRO PER LA
PRIMAVERA.
*Prima Imbandigione.***Z**uppa di Gambari al Colà dell'istessi.

Zuppa di fonghi al brodo di Tinca.

Polpettine d'Acciughe alle cipolline.

Cecinelli in brodo alla purè di piselli.

Pasticcetti di Rane alli tartufi.

Crocchetti di Storione panati e fritti.

Calamari ripieni, panati e fritti.

Pasticcetti di Triglie al latte di pignoli.

Pasticcetti d'ostriche ai fonghi.

Lamprede in bocconi fritti alla pastetta.

Lattaroli di pesce spada fritti alla Salvia.

Pasticcetti d'uova di ragosta, all'acciughe.

Tricondò di Storione al brodo chiaro.

Ombrina alla morefca.

Pesce Spada alla Pitagorica.

Tinca farfita al Colà di gambari.

Pasticcio di Pancia di Tonno al tarantello.

Timpal di Lagane alle Telline.

*Seconda Imbandigione.***A**rrosto di Pancia di Pesce spada al limone.

Arrosto di Triglie alla semplice.

Spongole all'acciughe.

Piselli al latte di pignoli.

Sparaci al Colà di Tinca.

Tartufi al preffemolo.

Spinaci al giallo di Ragosta.

Carcioffi al tarantello.

Zucchettine all'aglio.

Lattuche al Colà di gambari.

Fritto d'Acciughe al preffemolo.

Torta frollata alli canditi,

Linguattole fritte al limone.

Tocchi d'Anguiale fritte alla salvia.

Crema al latte di pistacchi.

Raggia frita all'erba di mare.

Due Zup-
pe .Due Te-
rine .Otto Hors-
d'oeuvres .Quattro
Entrées ,Due Re-
lever .Due Arro-
sti .Otto En-
trements
piccole .Sei Entre-
ments gran-
di .

MI.

MINUTA DEL PRANZO PER L'ESTA'

Prima Imbandigione.

- Due Zup- **Z**uppa alla Regina di mandorle.
pe . Zuppa di Pomodoro al basilico.
- Due Te- Latti di Cefalo alla purè di Ricci.
rine. Filetti di pesce Spada alla purè di Rane.
- Otto Hors- Pasticcetti farfiti al pesce Spada.
d'œuvres. Pomodoro ripieni panati e fritti.
Suppreffine di Cefalo alla griglia .
Pasticcetti di gambari alli tartufi .
Pasticcetti di Cernia al Salpicon ,
Petronciani farfiti e fritti panati .
Braciolette d'Orata a papigliotti .
Pasticcetti di cozze all'erbette .
- Quattro Cefalo in ragù all'acetosa .
Entrées. Cernia in olio alla Certosina .
Merluzzo in fricondo al tarantello .
Pesce Spada alle braci con acciughe .
- Due Re- Pasticcio d'Ombrina all'Olio .
lever. Pezzo di Storione in Corboglion .

Seconda Imbandigione.

- Due Arro- **A**rrosto d'Orata al marinato .
sti . Arrosto d'Ombrina al limone .
- Otto En- Cialdoni di mandorle .
tremets Zucche lunghe alla rustica ,
piccoli . Pomodoro in crocchetti ,
Foritaci ai diavolini .
Grillaciotti di nocciole .
Petronciani all'agro-dolce .
Budineti di Tartufi .
- Sei Entre- Fragaglia in frittura all'agresta .
mets gran- Torta d'Amarene al giulebbe .
di . Triglie panate alla griglia .
Merluzzo fritto a filetti .
Crema di Fragole alli pignoli .
Latti di Palamido a papigliotti .

MI.

MINUTA DEL PRANZO PER L'AUTUNNO.

Prima Imbandigione .

Zuppa di Testugine alle cipolline.
 Zuppa di Lente ai finocchietti.
 Pancia di Cernia filettata al pressemolo.
 Gnocchi di Merluzzo ai fonghi .
 Panettini ripieni ai gambari.
 Crocchetti di Luccio al pane.
 Rape farcite al forno.
 Pasticcetti di Rane alle bottariche.
 Bigné in tondo al Merluzzo.
 Fegato di merluzzo fritto al fiore.
 Carote salpiconate alle braci.
 Pasticcetti d'acciughe all'erbette.
 Scorfano alli tartufi.
 Braciote di Luccio alli spinaci.
 Pesce Cappone ai capparini.
 Coppiette di Merluzzo alla firentina.
 Torta di Linguattole all'erbette.
 Gattò di Pesce castagna.

Due Zuppe.
 Due Terzine.
 Otto Hors-d'œuvres.

Quattro Entrées .

Due Relievers.

Seconda Imbandigione .

Arrosto di Luccio al tarantello.
 Arrosto di Gefalo alla menta.
 Spumette di Cioccolata.
 Fagiolotti erbolati all'acciughe.
 Cavolfiori alla pastetta.
 Bigné al bianco mangiare.
 Spumette amaricanti.
 Rape a filetti all'uova di ragosta.
 Indivia farcita alle bottariche,
 Bigné alla polenta.
 Triglie in frittura al pressemolo.
 Torta di fichi al giulebbe.
 Ostliche fritte alla semplice.
 Cefalo filettato e fritto al limone.
 Crema di morelle al latte di mandorle.
 Bocconi di Gapitone fritto alla pastetta.

Due Arrosti.

Otto Entremets piccole.

Sei Entremets grandi.

MI-

MINUTA DEL PRANZO PER L'INVERNO.

Prima Imbandigione.

- Due Zup-
pe. **Z**uppa di Spinaci alle Telline.
Due Teri-
ne. Zuppa di Ceci alle lagane.
Fricassee di Testugine al sangue.
Otto Hors.
d'oeuvres. Filetti di Ragosta alla purè di fagioli.
Pasticcetti al salpicon da magro.
Budin di sangue di Testugine.
Capitone in pezzi panato alla griglia.
Bunettine di riso all'i tartufi.
Pasticcetti alla farfa di Trota.
Budin di carne di Luvaro.
Cannelloni di Testugine a papigliotti.
Panzarotte di pane farfite e fritte.
Quattro
Entrées. Fricondo di Carpione al targone.
Ragù di Ragosta al suo giallo.
Luvaro in brodo al saporetto.
Dentale al sapor di ginepri.
Due Rele-
ver. Spigola in bianco alla semplice.
Pasticcio di Trota al vino.

Seconda Imbandigione.

- Due Arro-
sti. **A**rosto di Rigiola al Crifcione.
Arrosto di Spigola all'olio.
Otto En-
tre-mets
piccole. Tartarete alla cioccolata.
Ricci ripieni al naturale.
Cannolicchi al vino.
Pasticcetti alla marmellata di cedro.
Biscotti alla Crema.
Ostriche panate alle braci.
Padelle all'olio.
Calefso ai diavolini.
Sei Entre-
mets gran-
di. Linguattole alla Santè-mendò.
Galantina al Capitone.
Cecineili fritti alla pastetta.
Trote panate alla griglia.
Ragosta in Cappon di Galera.
Calamaretti fritti alla semplice.

MINUTA DEL PRANZO DI LATTICINI ED ERBE
PER LA PRIMAVERA.

Prima Imbandigione.

- Z**uppa alla Dama con purè d'uova:
Zuppa di Sellari alla Parmegiana.
Fricassee d'uova alli Spinaci.
Polpettine d'uova alla panna.
Pasticcetti di gialli d'uova al butirro.
Suppresse d'uova parmegianate e fritte.
Indivie farcite ed imboracciate.
Provature fritte al pane.
Bocconotti di ricotta alla Lombarda.
Spinaci piccati alla biga.
Frittelle d'uova ai crostinetti.
Panfarotte di parmegiano alla bietola.
Uova farcite all'acetosa.
Uova nastrate al Coli di gambari.
Uova sperdute al Latte.
Uova ripiene alla bracona.
Pasticcio d'Uova alla Panna.
Sartrofa d'erbe alla farfa d'Uova.

Seconda Imbandigione.

- A**rrosto di Latte allo Spiedo.
Arrosto di Butirro al pane.
Bocconotti d'Uova faldicchere.
Sellari alla Delfina.
Finocchi al Latte.
Budinetti di Carote alla panna.
Spumette di pasta di merenghe.
Sparagi alla moda.
Pastinache alla Dama.
Budinetti di bietole al butirro.
Frittata alla semplice.
Pannara montata alli Cialdoni.
Uova alla Corradina.
Frittata all'Inglese.
Uova alla Regina.
Crema gialla ai Cannelloni.

Due Zup-
pe .

Due Te-
rine .

Otto Horf-
d'œuvres.

Quattro
Entrées.

Due Re-
lever.

Due Arro-
sti .

Otto En-
tre-mets
piccole .

Sei Entre-
mets gran-
di .

F f

MI-

MINUTA DEL PRANZO PITAGORICO PER L' ESTA' :

Prima Imbandigione.

- Due Zup- **Z**uppa con erbe varie alla giardiniera.
pe. Zuppa con latte alla Corradina.
Due Teri- Prugnoli al Coli di Manzo.
ne. Piselli con butirro all' uova.
Otto Hors- Pasticcetti d' acetosa all' acciughe.
d'œuvres. Crocchetti di Pomodoro.
Pastinache Imboracciate.
Pasticcetti di Sparagi alla panna.
Pasticcetti di Carcioffi al Coli di Vitello.
Supprese di Petronciani fritti.
Ravanelli farfiti alla moda.
Pasticcetti di piselli al grasso di Vitello.
Quattro Gnocchi di Spinaci al butirro.
Entrées . Indivia farfita alla Crema .
Sellari alla Corradina .
Finocchi alla purè di Lente .
Due Rele- Lattuche ripiene al Coli di Manzo .
ver. Tocchi di Zucche lunghe al basilico .

Seconda Imbandigione.

- Due Arro- **A**rosto di Carcioffi alla rede .
sti. Arrosto di Cipolle all' unto .
Otto En- Frittelle di fior di sambuco .
trements Tartufi ai gialli d' uova .
piccole. Lupoli alla Contadina .
Salvia frita alla pastetta .
Frittelle di rosmarino .
Fonghi al Coli di Gambari .
Cavoli fiori alla pampadur .
Foglie di fico fritte alla pasta .
Zucche aila Dama .
Sei Entre- Torta all' Agresta .
mets gran- Frittata di fichi alla panna .
di. Cedriuoli alla Parmegiana .
Crema alle Fragole .
Frittata di fave alla Romana .

MI.

MINUTA DEL PRANZO DI SALUMI PER L'INVERNO.

Prima Imbandigione.

Zuppa di Fagioli alla Fiorentina.
 Zuppa con erbe alla Santè.
 Polpettine di Salmone alla Lente.
 Occhi di Tomo alle Cipolline.
 Pasticcetti di bottarighe alli capparini.
 Acciughe fritte alla salvia.
 Supprese di riso alli tartufi.
 Pasticcetti di Caviale al limone.
 Pasticcetti di tarantello al sugo di pistacchi.
 Baccalà a filetti alla pastetta.
 Crocchetti di Tonno alla griglia.
 Pasticcetti d' Aringhe al latte di pignoli.
 Capitone al ragù di scalogne.
 Merluzzo in fricondo all' acetosa.
 Tarantello alla salsa di Targone.
 Salmone alla purè di fonghi.
 Callo di pesce Spada alla salsa Tedesca.
 Timballo di lagane alla purè di Ceci.

Due Zup-
pe .Due Te-
rine .Otto Hors-
d' œuvres .Quattro
Entrées .Due Re-
lever .*Seconda Imbandigione.*

Arosto di Baccalà al sugo di limone.
 Arrosto di Salmone al sugo d' acetosa.
 Foglie d' alloro al mele.
 Cavoli fiori all' agro-dolce,
 Zucche vernine al marinato.
 Spumette di pasta lievitata al giulebbe.
 Zeppole con mele alla Napoletana.
 Torta di Cavoli alla ramolata.
 Pastinache alla giassa.
 Spumette di riso al latte di mandorle.
 Frittatine di Caviale al pane.
 Torta alla marmellata di Zucca.
 Ostriche in composta alla salsa.
 Frittelle di boragine all' acciughe.
 Bianco mangiare al latte di nocciole.
 Linguattole a filetti al marinato.

Due Arro-
sti .Otto En-
trements
piccole .Sei Entre-
ments gran-
di .

MINUTA DEL PRANZO DE'GOLOSI PER L'INVERNO.

Prima Imbandigione.

- Due Zup- **Z**uppa di Piccioni al Coli di gambari.
pe. Zuppa alla Parmegiana al salpicon d'anime
Due Teri- Gnocchi di Capitone al Coli di Vitello.
ne. Chines di Vitello al giallo di Ragosta.
Otto Hors- Pasticcetti d'animelle alla farfa di Spigola.
d'œuvres. Gattoncini di Vitello ripiene d'ostriche.
Supprese di Dentale al rognon di Vitello.
Pasticcetti di gambari con farfa di Cappone.
Pasticcetti di ragosta all'interiora di Beccacce.
Ortolani imboracciati alla farfa di Trota.
Mazzacogne a papigliotti alla farfa di Fagiani.
Pasticcetti di Tordi con farfa d'Anguille.
- Quattro Ombrina al Coli di Cappone.
Entrées. Spigola in butirro alli golosi.
Trota in fricondò al grasso.
Storione in Haricò.
- Due Rele- Pasticcio di Tacchina ai golosi.
ver. Porchetto di latte al Capitone.

Seconda Imbandigione.

- Due Arro- **A**rrosto di Pavoncella alla Corradina.
sti. Arrosto d'Ortolani alla marinaresca.
Otto En- Pasticcetti a bocca di Dama.
tremets. Crostini d'interiora di Beccacce all'acciughe.
piccole. Crostini di Caviale alle medolla di Manzo.
Pafette alla Reale.
Pasticcetti alla Regina.
Crostini di rognon di Vitello alle Lamprede.
Crostini di presciutto alle bottarighe.
Bignè al pan di Spagna.
- Sei Entre- Frittata golosa e alla marinaresca.
mets gran- Galantina di Cinghiale, al Dentale.
di. Lattaroli farfiti con Spigola ed imboracciati.
C. lamari fritti ripieni al rognon di Vitello.
Bianco mangiare con carne di Scorfano e Cappone.
Paccioncini fritti farfiti di Testugine.

**MINUTA DELLA CENA PER 100 PERSONE
PER L' INVERNO.**

D ue alla Regina.	Otto gran Zuppe.
Due alle paste fine.	
Due alla Reale.	
D ue al Riso.	Trentadue Hors-d'œuvres.
Otto di pasticcetti brisè al salpicon.	
Otto di frutta di Mare caldi.	
Otto di tartufi e prugnoli al pane.	
Otto di sfoglio'ini alla farfa.	
Quattro di Vitello alle Braci.	Sedici Entrées.
Quattro di Cacciagione in salmì.	
Quattro di Polleria alla Bresa.	
Quattro di Salvagina all' acciughe.	
Quattro Pasticci di Vitello al presciutto.	Sedici di Pasticceria grande.
Quattro Timballi di gnocchi al sugo.	
Quattro Pasticci di Cacciagione al gelo.	
Quattro Pasticci di Pesce con false all' Olio.	Sedici Entremets.
Otto frittture di Animelle granelli e pesce.	
Otto di Creme in frittura, o piccoli Budin.	Otto Pezzi freddi.
Quattro Croccanti varie.	
Due gran Gattò alla Savojarda.	
Una Coscia di Vitello al Latte.	
Una gran Galantina di Tacchine, presciutto, Cinghiale, ec.	
Due Arrostiti di Vitello, e polleria al naturale.	Otto Arrostiti per Relever le Zuppe.
Due di Cacciagione piccata.	
Quattro di Pesce all' Olio e sugo di limone.	
Li Tondini dell' altro condone d' intorno al Desert si fa che sono con insalatine, frutti freschi, canditi, ed in composta, biscottoneria ec.	

NOTA DE' COMMESTIBILI DA SERVIRSENE
SECONDO LE LORO STAGIONI.

DE' QUADRUPEDI DOMESTI. *Del Capretto ed Agnello.*
CI, E SALVATICI.

Del Vitello, e sue parti.

IL Capo del Vitello.
Le Cervella.
Gli Occhi.
L'Orecchie.
La Lingua.
I Palatari.
La Scannatura.
Il Fianchetto.
Il Petto.
La Coscia.
Il Lacerto.
La Lonza.
Le Coste.
Il Rognone.
Il Fegato.
I Lattaroli.
I Piedi.
L'Interiora.

*Del Bue e Vacca con loro
parti migliori.*

Il Petto del Bue.
La Culatta.
La Coscia.
Il Filetto.
Le Coste.
La Zinna della Vacca.
Gli Occhi.
L'Interiora.

La Testa del Capretto.
Il Petto.
Le Coscie.
L'Animelle.
L'Interiora.
I Granelli dell'Agnello.
L'Orecchie.
I Piedi.

Del Castrato e Capra.

Il Petto.
La Culatta.
La Lonza.
L'Interiora.
La Zinna della Capra.
Il Fegato.

Della Bufala.

Il Fegato.
Il Lacerto.
La Zinna.
I Piedi.
La Trippa.

Del Cinghiale.

Il Capo.
Le Coscie.
Il Filetto.

Il Fegato.

** Del Cervo e Daino.*

Le Coscie.

Il Filetto.

Il Fegato.

Della Lepre e Coniglio.

Le Coscie.

Il Filetto.

*Delli Volatili domestici
e Salvatici.*

Il Cappone nostrale.

Il Cappone di Nucera.

La Gallina.

La Pollanca.

I Pollastri.

I Polcini.

La Tacchina.

I Piccioni.

Il Pavone.

La Pavoncella.

L'Oca.

La Gallina faraona.

La Pollanca Padovana.

Il Fagiano.

Le Pernici.

Le Starne.

Le Beccacce.

Il Mallardo.

L'Anetra.

Le Quaglie.

Le Tortore.

Li Tordi.

Li Beccafichi.

L'Ortolani.

Le Lodole.

I Colombacci.

Le Palombelle.

Li Francolini.

I Passarotti.

Le Follèche.

Degli Animali Aquatici.

Lo Storione.

L'Ombrina.

Il Pesce Spada.

Il Dentone.

Il Tonno.

La Cernia.

La Spigola.

La Rigiola.

L'Orata.

Le Linguattole.

Le Triglie.

Lo Scorfano.

Il Pesce Cappone.

Il Luvaro.

Il Luccio.

Il Merluzzo.

Il Palamido.

Il Cefalo.

L'Alici.

Le Sarde.

La Ragia.

L'Aguglie.

L'Ajate.

I Lacerti.

I Sombri.

Le Vope.

I Lavoni.

Il Corbo.
 Il Pesce Palombo.
 Il Rombo.
 La Stella.
 La Salpa.
 Lo Squadro.
 La Tremola.
 La Pescatrice.
 Il Pesce Castagna.
 Il Pesce Lucerna.
 La Morena.
 La Trota.
 Il Carpione.
 Li Barbi.
 La Tinca.
 Il Capitone.
 L'Anguille.
 Le Lamprede.
 I Calamai.
 Le Seppie.
 I Polpi.
 La Fragaglia.
 I Cecinelli.
 La Ragosta.
 Le Mazzacogne.
 I Gambari di Fiume.
 I Gambarelli di Mare.
 La Testugine di Mare.
 La Testugine di Terra.
 Le Rane.

Delle Fratta di Mare.

L'Ostriche.
 Le Padelle.
 I Cannolicchi.
 I Ricci.
 Le Cozze nere.
 I Sponoli.

I Cocioli.
 Le Telline.
 Le Chiocciolè.
 Le Vongole.
 Le Cappe longhe.
 L'Ardichelle.

De' Salumi.

Il Baccalà.
 Lo Stocco fisso.
 Il Salmone.
 Il Capitone.
 L'Anguille.
 Il Tonno.
 L'Uova di Tonno.
 Il Pesce Spada.
 Li Calli di Pesce Spada.
 Il Tarantello.
 L'Acciughe.
 Lo Scombro.
 Le Linguattole.
 Le Buttariche.
 Le Aringhe.
 Il Caviale.
 Le Sarache.
 L'Ostriche marinate.
 Il Muscio Mao.

Dell' Uova e Latticinj.

L'Uova.
 Il Latte.
 La Panna di Latte.
 La Ricotta.
 La Gioncata.
 Le Provature.
 Le Provole.
 Il Cacio.

DelP

*Dell' Erbe per Potaggi
ed Entremets.*

I Broccoli di Rape.
 I Broccoli di Senepe.
 I Broccoli verdi.
 I Broccoli pavonazzi.
 I Broccoli bianchi.
 Le Torza riccie.
 Le Torza liscie.
 I Cappucci bianchi.
 I Cappucci rossi.
 I Verzi bianchi e rossi.
 Le Cicoriette salvatiche.
 Le Cicoriette di giardino.
 Le Radiche di Cicoria.
 La Boragine.
 L' Indivia bianca.
 L' India rossa.
 La Lattuca riccia.
 La Lattuca Lunga.
 La Lattuca incappucciata.
 I Sellari.
 I Finocchi.
 Le Zucche lunghe.
 Le Zucchette rotonde.
 Le Zucche Vernine.
 Le Zucche di Spagna.
 Le Zucche di Genova.
 Li Spinaci.
 I Cavoli-fiori.
 I Carcioffi.
 I Torzi di Carcioffi.
 I Sparagi.
 I Pomodoro.
 I Peparoli.
 Li Petronciani.
 Le Pastinache.

Le Rape rosse.
 Le Rape bianche.
 Le Cipolle.
 Le Bietole.
 Le Carote.
 I Ravanelli.
 I Cedriuoli.
 I Cocomeri.
 I Lupoli.
 I Fonghi di Pioppo.
 Le Racelle.
 Li Prugnoli.
 I Fonghi di ferola.
 Le Monitole.
 I Tartufi bianchi.
 I Tartufi neri.
 I Raponzoli.
 La Radice del Cardo.

Delli Legumi.

I Fagioli bianchi.
 I Fagioli risini.
 I Fagioli neri.
 I Ceci.
 La Cicerchia.
 La Lente.
 I Piselli.
 Le Fave.
 Il Miglio.
 Il Farro.
 Il Riso.
 Il Grano d' India.

Dell' Erbe per condire.

Fiori di Sambuco.
 Fiori di rosmarino.

La

La Salvia.
 L'Acetofo.
 Il Cerfoglio.
 La Rucola.
 I Tralci di Vite.
 Il Prefsemolo.
 Il Crescione.
 La Porcellana.
 L'Origano.
 La Majorana.
 Le Cipolline.
 La Pimpinella.
 L'Erba pepe.
 L'Erba cannella.
 L'Erba garofano.
 L'Erba S. Maria.
 La Menta.
 Il Basilico.
 Il Targone.
 Il Timo.
 Le radici di prefsemolo.
 Piperna di Francia.
 L'Anepeta.
 La Ruta.
 Le Scalogne.
 L'Aglio.
 I Cappari.
 Il Zaffarano.

Delle frutta.

Le Fragole.
 L'Amarene.
 Le Ciliege Corvine.
 Ciliege Mollignane.
 Le Celse bianche.

Le Celse roffe.
 Le Pera moscadelle.
 Pera biancolelle.
 Pera Carmosine.
 Pera del Duca.
 Pera Bergamotte.
 Pera del Carpio.
 Pera Moscatelloni ec.
 Le Mela Alappie.
 Mela Genovesi.
 Mela Lomencella.
 Mela S. Nicola.
 Mela Bergamotte.
 Mela S. Giovanni ec.
 L'Azarole bianche.
 L'Azarole roffe.
 Li Fichi.
 Le Percocole.
 Le Prugne biancolelle.
 Prugne d'India.
 Prugne Pappacode.
 Le Mandorle.
 Le Pesche.
 I Noci.
 Le Nocciole.
 Le Sorbe.
 Il Popone di pane.
 Il Ponopone ad acqua.
 Le Castagne.
 Le Cotogna.
 Le Granate.
 L'Uva.
 Le Pine.
 Gl'Agumi.
 Le Nespole.



2557



