

Del cibo pitagorico ovvero erbaceo per uso de' nobili, e de' letterati / [Vincenzo Corrado].

Contributors

Corrado, Vincenzo.

Publication/Creation

Naples : Raimondi, 1781.

Persistent URL

<https://wellcomecollection.org/works/wf4vahf8>

License and attribution

This work has been identified as being free of known restrictions under copyright law, including all related and neighbouring rights and is being made available under the Creative Commons, Public Domain Mark.

You can copy, modify, distribute and perform the work, even for commercial purposes, without asking permission.



Wellcome Collection
183 Euston Road
London NW1 2BE UK
T +44 (0)20 7611 8722
E library@wellcomecollection.org
<https://wellcomecollection.org>



18,847/B

[Faint, illegible handwriting on aged paper]

THE UNIVERSITY OF CHICAGO



THE UNIVERSITY OF CHICAGO
LIBRARY
1100 EAST 58TH STREET
CHICAGO, ILLINOIS 60637
TEL: 773-936-3000
WWW.CHICAGO.EDU

F. VINCENZO CORRADO D'ETA' SUA D'ANNI XL



IL CORRADO ORITAN VINCENZO È QUESTO,
MECCANICO IMMORTAL, DI PREGI ONUSTO:
GALANTE IL CUOCO, E' L' CREDENZIER DI GUSTO,
OPRE SON SUE- TI BASTA- INTENDI IL RESTO

D E L
CIBO PITAGORICO
OVVERO ERBACEO
PER USO DE' NOBILI , E DE' LETTERATI
OPERA MECCANICA
DELL' ORITANO
VINCENZO CORRADO



IN NAPOLI MDCCLXXI.
Nella Stamperia dei FRATELLI RAIMONDI
Con licenza de' Superiori.



IN NATIOLI MDCCLXXV.
The University of Liverpool
The University of Liverpool
The University of Liverpool

A SUA ECCELLENZA

GIOVANNI CHILD

TYLNEY

CONTE TYLNEY, VISCONTE DI CASTLEMAIN, BARONE
DI NEWTON, E CAVALIER BARONETTO.

MILORD



A dedicazione dei Libri può considerarsi ; o come un dono, che a qualche Persona dall' Autore facciasi dell' Opera sua , o come una raccomandazione, che della dett'Opera faccia l' Autore a tale Persona , la quale possa e vaglia dalle ingiuste accuse , e dalle ingiurie nimiche difenderla . E però volendo io questo terzo Volume di mie fatiche indritte peranche al buon gusto di preparare i Cibi , per soddisfare il desiderio de' Nobili , e de' Letterati , publicar colle stampe , non ho esitato punto col mio pensiero se doveffi , o nò dedicarlo a VOI . So ben io con quanta genialità VOI abbiate accolte le altre mie Operette , quanto gradimento abbiate mostrato nel rileggerle , e meco su di tali cose conferire . Al che deve aggiugnerfi , che aperto mi abbiate l'animo VOSTRO

a 2 di

mi non isdegnare l' offerta, che io vi offero tutta di qualunque altro prodotto della mia povera mente . E chi non vede per altra parte come questo mio Libro in sicura tutela sia posto da me sotto il VOSTRO NOME , il quale non solamente dalla Brettagna , ma da Napoli , e da Italia tutta vien giustamente per cento e mille titoli rispettato , riverito , ed onorato ? E tanto meno io temo, che alcun Aristarco voglia macchiare queste cose da me scritte nel presente Libro a VOI donato, e raccomandato, quanto che troppo la Gente nostra , e la forastiera è persuasa , che VOI oggi del buon gusto nel mangiare refo vi siate il modello . A me ora intanto altro non resta se non se altamente pregarvi , perche facendo VOI uso della VOSTRA incomparabile umanità mi accordiate immutabilmente il glorioso titolo di essere

MILORD

Vostro Umiliss. ed Obbligatiss. S
Vincenzo Corrado.



P R E F A Z I O N E

*P*itagora nell'atto, che dalla Cattedra nella nostra Italica Scuola dettava sistemi, che riguardavano quanto mai fosse fuori di esso lui, e di noi per pascere l'intelletto e l'animo, non trascurò di sistemare peranche ciò che meglio, e più opportunamente al nutrimento ed alla conservazione del meccanico nostro vivere conduceffe. E però dettando egli canoni e leggi (come dir si voglia) per la Cucina delli suoi Uditori e Seguaci, non di carni di Animali ei disse Quadrupedi, o Volatili, o di Pesci imbandite vengano le Mense di quanti han voglia di più lungamente, e più sanamente vivere, ma soltanto di Vegetabili Erbe, di Radici, di Foglie, di Fiori. Ebbe cotesto Filosofo la somma disgrazia di non essere da tutti inteso, come sovente la savia Donna Stobea sua Moglie n' espose li giusti lamenti: e com' egli la trasmigrazione delle Anime avesse insegnata, così dalli Silenziarj Scolari suoi, e da parecchi altri prevenuti da quel di lui falso sistema, il divieto delli cibi animaleschi, e la prescrizione delli soli cibi Erbacei, furon presi nel sinistro senso di una superstiziosa venerazione, ch' egli avesse per gli Animali, nelle macchine dei quali le Anime Umane dopo la morte fossero trasigrate. Ma che che siane di ciò, egli è indubitata cosa, che li Cibi Erbacei siano più confacenti all' Uomo, per cui vedesi la più parte dei Naturalisti a quella opinione incli

clinata, che l' Uomo naturalmente non sia carnivoro . E se noi ponghiamo mente al parlare delle antiche scritture , rileveremo con tutta chiarezza che le Frutta della terra destinate vennero al nutrimento dell' Uomo , e che sopra dei Pesci, degli Animali terrestri , e dei Volatili n' ebbe lo stesso Uomo soltanto il dominio ; sicchè l' essersi poi dati alcuni Uomini ad alimentarsi di Animali fosse stata una necessità di alcuni luoghi, oppure un lusso .

Non senza ragione quindi la Italiana Gente , anzi avvedutamente oggi più che in altro tempo le Pitagoriche Leggi ha ripigliate ad osservare con tutto impegno nelle Cucine , e nelle Mense : e le Nazioni anche più colte , che da Italia sono lontane, han preso il gusto di dare al corpo nutrimento più sano , gustoso , e facile per mezzo di Erbe .

Ed ecco perciò tutta la Scuola Cucinaria posta in movimento per inventar nuovi modi a poter preparare e condire Radici , ed Erbe per mezzo di altri simili vegetabili, onde non solamente grato al palato si renda il semplice Pitagorico cibo , ma eziandio possa soddisfarfi al lusso nell' imbandire laute Mense da simili semplicità composte . E questo è il fine perchè il presente piccolo Trattato del Cibo Pitagorico , ossia Erbaceo venga quì ora disteso , ed a comune uso , e utilità pubblicato .

Vero egli è, che non tutti li Vegetabili dei quali se ne prescrive quì la preparazione siano li più perfetti, e giovevoli al nutrimento nostro . Ma ciò ha dovuto farsi per accomodarsi al gusto comune , ed alla moda presente delle Tavole: su di che qualunque Aristarco non avrà che opporre .

Nel presente Trattato , volendosi imitare la simile semplicità della materia del soggetto , con semplici e chiare parole si darà la pratica come varie Radici , ed Erbe , e Fiori , dando loro proporzionato condimento con sughi di carne , con latte di Animali, e di semi , con butirro , con olio, con uova, e con altr' Erbe odorifere e gustose debano prepararsi . E intanto per allettare i Leggitori , ad ogni articolo alcuna cosa verrà premessa , che riguarda la natura , e le virtù del Vegetabile di cui se ne voglian preparare le diverse Vivande .

E già qui siegue in prima la maniera di far i Brodi , i
Collì , e le Purè necessarj pel condimento : ed in secondo luogo
la nota dei Vegetabili , dei quali nel presente Libro se ne pre-
scrive il modo di prepararli : avendo io in ciò fare procurato di
mettere in salvo anche il lusso nell' imbandire con simili generi
una mensa di formalità , e nel tempo stesso di soddisfare il gusto
delicato dei Nobili , e di provvedere alla conservazione dei Let-
terati .

N O T A

CAP. I.	Delli Brodi, Coli, e Purè	p. 1
	Delli Coli	2
	Delle Purè	3
CAP. II.	Di tutta la cucinaria preparazione de' vegetabili	
	Della Lattuca	4
	Delli Spinaci	6
	Del Cavolo Cappuccio	7
	Delli Selleri	9
	Delle Zucche	10
	Delle Zucche lunghe	12
	Delle Zucche Vernine	ivi
	Del Cavol fiore	14
	Delli Finocchi	15
	Dell' Indivia	16
	Delli Cardoni	17
	Delli Cavoli Torzi	19
	Delli Carciofi	20
	Delli Broccoli	22
	Della Boraggine	ivi
	Della Senape	23
	Delle Cipolle	ivi
	Delle Rape	25
	Delli Ravanelli	26
	Della Cicoria	ivi
	Delle Petronciane	27
	Delle Pastinache	29
	Dei Pomodoro	30
	Delli Cedriuoli	32
	Dei Peparoli	ivi
	Delli Piselli	33
	Delli Sparaci	34
	Delli Raperonzoli	35

Delli Ceci	ivi
Delle Fave	36
Delli Faggioli	38
Della Lente	39
Delli Funghi	40
Delli Tartuffi	41
Dell' Erbe, e Fiori per condimento	42
Della Maggiorana	ivi
Del Targone	ivi
Della Pempinella	ivi
Dell' Erba Santa Maria	43
Del Crescione	ivi
Dell' Origano	vi
Del Timo	ivi
Deil' Acetosa	ivi
Della Salvia	44
Della Menta	ivi
Del Cerfoglio	ivi
Della Porcellana	45
Del Basilico	ivi
Della Ruta	ivi
Dei fiori di Sambuco	ivi
Del Rosmarino	ivi
Dei Tralci di Vite	46
Del Zafferano	ivi
Delli Anasi	ivi
Delli Cappari	ivi
Delle Scalogne	ivi
Dell' Agli	47
Del Rafano, o Ramolaccio	ivi
Della Bettonica	ivi
Idea dell' uso delle frutta	ivi



DEL CIBO PITAGORICO , OVVERO ERBACEO

SUA PREPARAZIONE , ED IMBANDIGIONE

A Cciocchè la preparazione delle Vivande de' Vegetabili Erbe , Radici , Foglie , Fiori , e Frutta possa riuscire utile e facile , si dà in prima la maniera di fare i necessarj Brodi , Coli , e Purè con che si devono cuocere , condire , ed imbandire le sudette Vivande.

C A P I T O L O I.

Delli Brodi, Coli, e Purè

Due soli brodi da grasso necessitano per la cottura , e conditura delle Vivande del presente Trattato , cioè uno bianco , e l'altro oscuro; e due da magro , che sono , uno con butirro , e l'altro con olio .

Brodo bianco = Il primo si fa mettendo in una Marmitta con acqua al fuoco della carne di Bue , con Polleria , presciutto di porco , e qualche Orecchio o Piede di Vitello; e quando avrà bollita , e cavata la spuma alle carni , si condiranno di sale , di una cipolla conficcata di garofani e di stecchi di cannella , e di un mazzetto d' Erbe odorifere e gustose , come sellari , petrosimolo , targone , maggiorana , basilico , timo , cerfoglio ec. facendo (con la marmitta ben chiusa) tutte le carni ben cuocere e disfare , acciò sostanzioso riesca il brodo .

Brodo oscuro = Il secondo brodo si farà con mettere nel fondo d'una Cassarola distese delle fette di lardo , e sopra d'esse cipolle per me-

rà divise , carne magra di Bue in tocchi , e presciutto in grosse fette . Si metterà ben chiusa la Cassarola a giusto grado di fuoco , facendo così stagionare le carni : e quando si conoscerà che siano del loro umido disseccate , allora si bagneranno con brodo di piedi di Vitello bolliti con un Gallo , o Gallina , si condiranno di sale , e degli aromati , ed erbe anzidette . Si farà il tutto ben cuocere in maniera da fare un brodo di sostanza , e di un ambrato colore .

Brodo con Butirro = Soffritto che farà un pezzo di Butirro in una cassarola con cipolle , rafano , e sellari , e si metterà della carne di Testugine , e delle Rane , si bagneranno con bastante acqua , si condiranno di aromati , ed erbe , e si faranno bollire , fintantochè il brodo sarà fatto .

Brodo con Olio = L' Olio si mette in una Marmitta con cipolle , pastinache , sellari , radici di petroselinolo , aromati , ed alloro ; e quando tutto ciò sarà ben soffritto , si bagnerà con la bastante acqua , e ci si metterà della carne di Tinca , oppur d' Orata , Pescatrice , Scorfano , Lucerna , o altro Pesce di tal natura , capace a rendere un brodo gustoso , e di sostanza . Ed acciocchè i brodi possano riuscire secondo il perfetto meccanismo della Scuola Cucinaria , e di piacere agli amatori del buon gusto de' Cibi , fa di bisogno che prima di servirli si sgrassino , e si ribollino con uova sbattute per depurarli e chiarirli , e dopo passarli per un fitto e bianco panno lino , e carta ancora se occorrerà .

D E L L I C O L I

Coli non è altro se non che un denso sugo , o brodo cavato dalle carni per lo necessario condimento di certe Vivande , particolarmente per l' Erbacee , le quali contengono poco di loro natural sapore ; onde per renderle piacevoli bisogna alle volte con tali condimenti servirle .

Coli di Cappone = Pulito un Cappone ed involto nelle fette di lardo , se li farà dare mezza cottura allo spiedo ; indi con fette di presciutto , aromati , e sellari si farà in cassarola finir di cuocere con ottimo brodo chiaro . Si pesterà dopo con croste di pane fritto con butirro , pinocchi , gialli d' uova , e panna di latte , e si stempererà con l' istesso suo brodo , in modo che sia denso ; si passerà per setaccio , si sgrasserà , e si terrà caldo ad uso .

Coli di Bue = Data mezza cottura allo spiedo ad una grossa costa di Bue , si farà finir di cuocere in cassarola con fette di presciutto , uno spicchio d' aglio , timo , ed aromati intieri , bagnandola con brodo oscuro , col quale ci si faranno bollire delle croste di pane . Dissatta la carne ed addensato il brodo si passerà per setaccio , si sgrasserà , e si servirà condito di sugo di limone .

Coli di Presciutto = Si facciano soffriggere nel butirro grosse fette di presciutto con una fetta di carne di Vitello , aromati , scalogne , timo , ed alloro ; e soffritte si bagnano con brodo di Bue , e con croste di pane
si la-

si lasciano cuocere . Dopo si caverà tutto, e si pesterà , sciogliendolo con l'istesso brodo , in modo che resti denso ; si passerà per setaccio , e sgraffato si terrà ad uso .

Colà di Vitello = Quantità di fette di carne magra di Vitello con presciutto , scalogne , sellari, ed aromati si mettono a soffriggere con butirro , e quando si sono a lento fuoco arrossite ci si mette un pò di fior di farina , si bagnano con ottimo brodo , e si lasciano cuocere e disfare . Si passerà dopo il denso loro brodo , si sgrasserà , e con odor di targone si servirà .

Colà di Pesce = Pezzi di carne di Tinca , o altro Pesce , si soffriggono in olio con cipolle , acciughe , petrosimolo , maggiorana , e funghi , e soffritto tutto si bagnerà con latte di mandorle abbrustolite e peste con una mollica di pane bagnata in brodo . Disfatto tutto si passerà il brodo , e si servirà .

Colà di Gambari = Bolliti i Gambari in acqua con sale si pestino , e si soffriggano con butirro , timo , alloro , aromati , ed un pizzico di fior di farina ; si bagnano con loro brodo ove han bolliti , che addensato si passa per setaccio , e si servirà sgraffato con sugo di limone .

D E L L E P U R E'

Sono anche le Purè condimento gustoso, e quasi necessario per un maggior sapore ad alcune Vivande Erbacee . Ecco la facile maniera di farle .

Purè di latte = Soffritto che sarà per poco un pezzo di butirro con un cucchiajo di fior di farina , si bagnerà con latte , e panna di esso , si condirà di sale , e di cannella in stecchi , e si farà adagiatamente addensare . Si passerà , dopo per setaccio , e si servirà calda la Purè .

Purè di Bottariche = Si pestano Bottariche con pinocchi , qualche acciuga , ed una mollica di pane bagnata in aceto ; e quando tutto è ben fino pesto si stempererà con aceto ed olio , si passerà per setaccio , e si servirà la Purè fredda .

Purè di Faggioli = Si cuocono i Faggioli in acqua con sale , olio , agli , petrosimolo , timo , e scalogne , e cotti si pestano con acciughe e filetti di pesce in brodo ; pesto il tutto si scioglierà con l'istesso brodo , si passerà per setaccio , e farà fatta la Purè .

Purè di Butirro = Il Butirro liquefatto s'incorpora con gialli d'uova , e poche gocce di sugo di limone con un coppino di brodo chiaro . Si farà addensare a lento fuoco raggirandolo con mescola di legno in modo che non facci grumetti .

Purè di Ceci = Cotti che faranno i Ceci con brodo di carne , fette di presciutto , rafano , sale , pepe , e petrosimolo , si pesterà il tutto , e con l'istesso loro brodo si scioglierà ; e quando sarà passata la Purè per setaccio si sgrasserà , e si terrà in caldo ad uso .

Purè di giallo di Ragosta = Quando la Ragosta è cotta , si aprirà ca-

vandone il giallo, il quale unito con bottariche si pesterà, si condirà di sale, e pepe, e si scioglierà con olio, e sugo di limone.

Purè d' Erbe = Si soffriggano con butirro cipolle, piselli verdi, maggiorana, fellari, rafano, targone, menta, timo, petrosimolo, ed acetosa, e condite di sale, e pepe si pestino con gialli d' uova duri, ed una mollica di pane bagnata in brodo di butirro, col quale si scioglierà tutto, si passerà per setaccio, e calda la Purè si servirà.

Purè di Pomodoro = Divisi i Pomodoro in quarti, si mettono a soffriggere con grasso, oppur olio, ed agli, petrosimolo, rafano, foglie d' alloro, e fellari, conditi di sale e pepe; e quando han bisogno di umido si bagnano con brodo, e ci si aggiungono bollendo delle croste di pane. Difatto tutto si passa per setaccio, e si forma la Purè, da servirla sgrassata.

C A P I T O L O II.

Di tutta la Cucinaria preparazione de' Vegetabili ec.

Della Lattuga

CHiamasi quest' Erba Lattuga perchè abonda di latte. Non vi è persona che non la conosca, poichè presso tutte le Nazioni sì antiche, che moderne è stata sempre in grandissima stima nelle Mense; se bene i Romani per una favolosa superstizione stiedero fino al tempo del Medico Musa a non mangiarla. La Lattuga è molto rinfrescante, ed è contro l'ubriachezza, perchè con la sua frigidità reprime il calor del vino, siccome d' ogni altro cibo caldo; e produce al dir di Bruirino, di Dioscoride, di Ateneo, di Marziale, di Orazio, e del Magnanino Medico Milanese un' infinità di mirabili effetti: in conferma di ciò si legge nell' Antica Istoria, che Augusto da grave infermità coll' uso della Lattuga risanasse, onde in segno di gratitudine l' eresse una Statua.

Lattuga in Insalata = Sia la Lattuga cappuccia, o lunga, oppur crespa è sempre di piacere per uso d' insalata tanto cruda che cotta; e per mitigare la sua frigidità si puol unire con foglie di targone, e di rughetta, e condirla con olio, aceto, e sale.

In insalata alla Corvadina = Si pestano gialli d' uova duri con bottariche, pinocchi, e targone; e pesto il tutto ben fino si sciolga con olio, aceto, e sugo di limone. Con questa salsa, condita di sale, e pepe, s' imbandisce la Lattuga cruda, oppur cotta.

Alla Purè di Ragosta = Quando si vuol servir cotta la Lattuga si puol condire con giallo di ragosta, il quale si caverà quando è cotta, si unirà con bottariche, e se ne formerà, pestando l' uno con l' altra, una
salsa

salsa condita di targone trito, di sale, e pepe.

In Pottaggio alla Semplice = Bollite per poco le Lattughe in acqua, si passano dopo a finir di cuocere in ottimo brodo di Bue, e nel servirle si ligano con gialli d'uova, con l'istesso brodo stemprati.

In Pottaggio all'Olio = Bollite che faranno le Lattughe per poco nell'acqua, si passano in brodo di pesce nel quale si finiranno di cuocere, e nel servirle si copriranno con Purè di Ceci, o pur semplici.

Farsite alla Parmegiana = Alle Lattughe intiere se le fa dare una bollita con acqua, e sale, e poi si mettono in acqua fresca, e freddate che faranno si asciugano con panno lino. Si riempino dappoi con un pastume composto di gialli d'uova, cacio grattato, butirro, petrosfemolo trito, e maggiorana. Ripiene si mettono a finir di cuocere nel brodo chiaro ben condito, e nel servirle si copriano con Purè di gialli d'uova stemprati con l'istesso brodo.

Alla Panna = Bollite in acqua le Lattughe, si riempino con cervelle d'agnello bollite in brodo e disfatte con gialli d'uova, panna di latte, maggiorana trita, ed aromati; si mettono a finir di cuocere in gustoso brodo di Bue, e nel servirle si coprono con panna di latte stemprata con l'istesso brodo.

Farsite al Riso = Dopo che le Lattughe han bollito poco in brodo, si riempino con riso cotto in latte con butirro, condito di gialli d'uova, e cannella in polvere. Ripiene si faranno finir di cuocere in un vase con latte, e butirro.

Imboracciate alla Crema = Quando le Lattughe han bollito come sopra, si riempiono con crema di latte addensata, e cotta con gialli d'uova, parmegiano, e butirro. Ripiene s'infarinano, si passano nell'uova sbattute, e nel pane e parmegiano grattato; e così si friggono, e si servono.

Alla Polacca = Si fa cuocere una Pollanca allo spiedo involta nelle fette di lardo, e cotta, si pesta con maggiorana, pinocchi, e panna di latte; dopo si stempra con brodo di Bue, e si passa per setaccio l'addensato brodo, con che si condiranno le Lattughe, cotte prima in brodo.

Al Coli di Bue = Si cuocono le Lattughe in brodo, e cotte si accomodano nel piatto tramezzate di provature in fette, foglie di menta, e timo, si coprono con un Coli di Bue, si fanno stagionare per poco al fuoco, e si servono.

Alla Cestofina = Si pesta la carne di qualsivoglia pesce con pinocchi, acciughe, petrosfemolo ed un senso d'aglio, e si liga questo pastume con uova, e con aromati in polvere si condisce. Se ne riempiono dopo le Lattughe, prima bollite in acqua, ed in brodo di pesce si faranno finir di cuocere, per poi servirle con Purè di Ceci.

Alla Campagnola = Cotte che faranno le Lattughe in acqua con sale, si servono condite con un ragù di erbetto aromatiche soffritte in olio.

Al Coli di Gambari = Le Lattughe cotte con brodo di pesce condito di erbetto, sale, e pepe, si servono coverte, e ben'incorporate con Coli di Gambari.

All' Oritana = Dopo che han bollito le Lattughe in acqua con sale, si passano a soffriggere con olio, aglio, acciughe, ed erbette; e cotte si servono con Purè d' Erbe siccome di sopra si è detto.

Alla Salsa moderna = Cotte che faranno le Lattughe in acqua con sale, si lasciano in acqua fresca freddare, e freddate si servono condite di una salsa di acciughe, pinocchi, menta, capparini, ed aglio, tutto pesto e stemprato con olio, ed aceto.

D E L L I S P I N A C I

Sono li Spinaci dolci, che nascono da seme spinoso. Se ne fa uso molto nelle Cucine; e l' Autor dell' Economia del Cittadino in Villa narra, che il primo che mangiasse quest' erba fu Democrido Tiranno, il quale conobbe anche che il suo sugo sia rimedio contro li Scorpioni. Egli n'era delli Spinaci tanto amante, che ogni mattina ne volea mangiare una vivanda, condita secondo il meccanismo di quel suo Cuoco, che la chiamava Spinacèa.

Spinaci All' Olio = Se li dà alli Spinaci un sol bollo nell' acqua, e dopo asciugati da quella, si soffriggono con olio, aglio, acciughe, passarina, petrosimolo, timo, sale, e pepe. Cotti si servono con sugo di limone.

Alla Vincenzina = Presone delli Spinaci le sole foglie, si fanno ammortire nell' acqua bollente, e dopo si tritolano, e si soffriggono con butirro, petrosimolo, aglio, sale, e pepe; e quando sono per servirli si condiscono di parmegiano grattato, e di gialli d' uova.

Alla Panna = Ammortite le foglie di Spinaci con acqua bollente, tritolate dopo, e soffritte con butirro, erbette, ed aromati, come si è detto, si ligano nel servirli con panna di latte, e con crostini di pan fritto intorno s' imbandiscono.

Alla Maltese = Si pestano dei pinocchi con filetti di pesce, menta, ed aglio, e si stempra tutto con brodo di pesce, e sugo di limone; e quando li spinaci son tritolati, e soffritti, si ligano con questa salsa, e si servono.

In Bigné = Li Spinaci bolliti appena in acqua, tritolati, e soffritti con butirro, timo, ed aromati, si ligano con panna di latte, provatura grattata, e gialli d' uova. Raffodati che faranno, e treddati, se ne formano rotondi bocconi, i quali involti nel fior di farina, e nell' uova sbattute, si friggono, e si servono con Purè di latte, o senza.

Alla Polacca = Dopo bolliti in acqua li Spinaci si soffriggono con olio, cipolline, aglio, acciughe, e mandorle brustolite; e quando saranno asciugati dall' umido si pestano con una mollica di pane: e fattone un pastume ben fino legato con uova, si riduce in bocconi, che s' infarinano, si passano nell' uova sbattute, s' involtano nel pane grattato, e si friggono per servirli caldi.

In Bocconi = Soffritti li Spinaci come qui sopra si è detto e tritolati,

ti , si uniscono con acciughe , passarina , fegati di Rane e coscie prima cotte in brodo , formandone un ragù da riempirne de'piccoli pasticcetti cotti al forno , oppure fritti .

In Buden = Bolliti , e soffritti con grasso li Spinaci , si pestano con cedro candito , grasso di vitello , pistacchi , ed una mollica di pane in latte bagnata . Si condiscono dopo con gialli d'uova , panna di latte , e latte , e si metta questo composto in una cassarola sul fuoco per farlo addensare , ragirandolo sempre con mescola di legno ; addensato che farà si metterà in una Cassarola unta di grasso , e polverata di pane per farlo affodare nel forno , e servir il Buden caldo .

Farsito al Latte = Le foglie grandi di Spinaci bollite appena nel brodo , si mettono aperte , e divise l'una dall'altra sopra un panno , alle quali ci si metterà sopra di ciascheduna un pastume fatto con gialli d'uova , butirro , parmegiano grattato , e petrosimolo trito . Ciò fatto s' involtano per lungo , e si accomodano nel piatto coverte di crema , e butirro ; e quando nel forno si sono del tutto incorporate , si servono calde .

In Gnocchi al Colà di presciutto = Cotti che saranno in brodo li Spinaci , si pestano con ricotta , cacio , e pangratto , si condiscono di aromat' in polvere , e si ligano con uova in modo che resti il composto fodo . Si riduce in bocconi alla lunghezza d'un mezzo dito , quali infarinati si buttano nel brodo bollente , e subito che vanno a galla , bisogna cavarli , e metterli nel piatto tramezzati di formaggio grattato , e Colà di presciutto per sopra .

In Bigné alla pastetta = Si facci una pastetta con farina , un pezzetto di lievito , acqua , vino bianco , e sale , e si lasci lievitare a luogo caldo . Dopo si prendono le foglie di Spinaci , soffritti prima in olio con acciughe , e si attuffano in bocconi nella detta pastetta , che vestiti di quella si friggono , e si servono caldi .

In Torta alla Lombarda = Soffritti li Spinaci con butirro , e tritolati con grasso di Vitello , e cedro candito , si uniscono con ricotta , poco zucchero , ed uova sbattute , e se ne forma il ripieno di una Torta allo sfoglio .

In Torta alla Paolotta = Li Spinaci si soffriggono con olio , aglio , capparini , passarina , pinocchi , petrosimolo , e carne di pesce a filetti , tutto condito di aromati ; e quando saranno cotti , e freddati , se ne forma la Torta con pasta sotto , e sopra .

In Frittata alla Corradina = Quando li Spinaci son soffritti con grasso di Vitello , ed erbe odorifere , si mescolano con panna di latte , provatura grattata , ed uova sbattute , e se ne fa una frittata da servirla calda con crostini intorno .

DEL CAVOLO CAPPuccio

Marco Catone , e Celio Apicio lodavano tanto il Cavolo Cappuccio ,

cio, che arrivarono a dire esser' epilogate in questo tutte le virtù e sapori dell'altr'erbe; vale a dire che di questa foglia n'erano avidissimi anche gli Antichi, siccome ne sono i Moderni, e particolarmente gli abitatori del vago Sebeto. Crespino Medico ne ha scritto tanto delle virtù del Cavolo cappuccio, che l'accomoda per medicina d'ogn'infermità. Cresce questa pianta, e col crescere si rotondano le sue foglie, si racchiudono a guisa d'un globo, e divengono bianche, e tenere; e quanto più è cotto il gambo, altrettanto vien grosso e rotondo.

In Pottaggio da grasso = Si sfronda il Cavolo cappuccio, e se ne tolgono le coste dure, si tagliano a filetti le fronde, e se le dà qualche bollo nell'acqua con sale, passandole subito in acqua fresca. Si mettono dopo a finir di cuocere in ottimo brodo di Bue, condito di presciutto, cervellato, basilico, ed aglio; e quando avranno preso gusto si sgrassa il brodo. e si serve il Pottaggio.

In Pottaggio al Butirro = Tagliate a filetti le foglie del Cavolo e bollite in acqua con sale, si mettono a freddare in acqua fresca, ed indi si passano a finir di cuocere in brodo condito di butirro, sellari triti, maggiorana, basilico, e timo; e nel servirle si ligano con gialli d'uova, e cacio grattato.

In Pottaggio all'Olio = Quando le foglie del Cavolo son tagliate, e bollite in acqua come si è detto, si mettono in gustoso brodo di pesce a finir di cuocere, oppure si soffriggono con olio, aglio, acciughe, timo, e semi di finocchio, condite di sale e pepe.

Farfite al Riso = Bollito intiero in acqua un Cavolo Cappuccio, e passato a freddare in acqua fresca, si asciuga dopo, e si riempie tra foglia e foglia con riso, cotto prima in ottimo brodo, condito di formaggio, di uova, e d'erbette aromatiche trite; ripieno, e ligato, si mette in un vase a cuocere con brodo di Bue, condito di aglio, e basilico, e cotto si serve con Coli di Vitello.

Farfite alla Corvadina = Bollito che avrà intiero il Cavolo in acqua, freddato, ed asciugato, si riempie con un pastume di gialli d'uova, parmegiano, grasso di presciutto, e di Vitello, basilico, pepe, maggiorana, ed un senso d'aglio, tutto ben fino pesto, e di un cocchiajo di Coli di presciutto condito. Si rotonda e s'involta in rete di Vitello per farlo cuocere allo spiedo; e prima di servirlo se li farà una crosta con pane, e parmegiano grattato.

Al Coli di Vitello = Le foglie del Cavolo bollite in acqua ed asciugate si stendano l'una separata dall'altra, e sopra ciascheduna ci si mette un ripieno composto con midolla di Bue, cervelle di agnello, cacio grattato, basilico, e gialli d'uova, tutto pesto, e condito di aromati. Ciò fatto s'involtano ben strette, ed in brodo da grasso si lasciano cuocere; servendole dopo con Coli di Cappone.

Farfite in Bignè = Ripiene le foglie del Cavolo e cotte come qui si è detto, si lasciano freddare, s'infarinano, si passano nell'uova sbat-

tute, e si friggono; servendole calde con Purè di Butirro.

Farsite alla Panna = Si riempiono le foglie del Cavolo con ricotta mescolata con cacio grattato, gialli d'uova, tartufi triti, e presciutto, e si fanno in brodo cuocere, per servirle dopo con Purè di Latte.

In Frittata = Tritolate e cotte in brodo le foglie del Cavolo, si mescolano (fuor del brodo) con midolla di Bue, basilico, maggiorana, cacio, fette di provature, pepe ed uova sbattute, in modo da formarne una frittata da servirla calda.

Alla Certosina = Dopo che le foglie del Cavolo sono state come l'anzidette bollite e freddate, si riempiono con carne di pesce e con acciughe, tarantello, petrolemolo e di aromati condite; ed involte poi si fanno finir di cuocere in brodo di pesce, e si servono con Purè di Ceci, o di Faggioli.

D E L L I S E L L A R I

I Sellari sono l'istessi che l'Appj presso gli antichi, che servivano per ornamento de' Sepolcri, senza che ne facessero uso per cibo; ma mercè la cognizione de' moderni son divenuti i Sellari necessarj alla Cucina, e gustosissimi al palato. Eccone le varie maniere di prepararli.

Pottaggio di Sellari = Puliti dal verde, e dal duro i Sellari e ridotti in pezzi, si mettono a cuocere in gustoso brodo di Bue o di Cappone con foglie trite d'acetosa e di targone. Prima di servirli si ligano con gialli d'uova stemperati con l'istesso brodo.

In Pottaggio in altro modo = Si mettono a cuocere i Sellari con brodo di butirro o pesce, e nel servirli si copriranno con Purè d'erbe soffritte con butirro, o olio.

Alla Moda = Si dividono per metà i sellari e si mettono a cuocere in brodo chiaro; dopo si accomodano nel piatto tramezzati di parmegiano, e con Coli di Cappone coperti; e staggionati sopra le ceneri calde si serviranno.

Alla Maltese = Ridotti i Sellari alla cottura come dianzi si è detto, si accomodano nel piatto con fettoline di tartufi e provature, e con un denso Coli di Vitello, col quale si fanno a lento fuoco incorporare.

Alla Galante = Si faccia una farla, ossia pastume composto di gialli d'uova duri, cacio grattato, panna di latte, e grasso di Vitello, e quando sarà tutto pesto si ligherà con uova, e se ne formeranno le vesti d'intorno alli sellari, che prima siano stati cotti in brodo. S'infarinano dopo, e si friggono con uova, servendoli caldi con Purè di Pomodoro, o senza.

Alla Nobile = Cotti i Sellari in brodo, si mettono in un vase su le ceneri calde con panna di latte, coriandri in polvere, cannella, e butirro; e quando si hanno da servire si mettono nel piatto con fette di pane.

Alla Dama = I Sellari cotti in brodo si accomodano nel piatto tramezzati da erbe aromatiche trite, soffritte con grasso, e si coprono con gialli d'uova duri pesti con pinocchi, e sciolti con Purè di Cappone.

In Bocconi = Tagliati a dati i Sellari si mettono a cuocere in brodo di Cappone ben ristretti e conditi di midolla di Bue, panna di latte, e gialli d'uova. In questo modo si servono nelle cassettine di pane bagnato nel latte, e fritto; o pure per ripieno di pasticcetti.

Al Colà di presciutto = Divisi per metà i Sellari, e cotti in brodo si asciugano e si uniscono di nuovo, tramezzandoci per ciascheduno una fettolina di presciutto ed altra di parmeggiano, e così ordinati si accomodano nel piatto coperti con Colà di presciutto, col quale si fanno a lento calore incorporare.

Alla Pastetta = Si facci una liquida pasta con uova farina e latte, condita di sale, ed in questa si attufino i Sellari (prima bolliti in brodo). Si faccino friggere, e con zucchero in polvere servirli.

Al Colà di Gambari = I Sellari cotti in brodo di pesce, si servono tramezzati di fette di bottariche, e coperti di un denso gustoso Colà di Gambari.

Alla Purè di Pomodoro = Bolliti per poco i Sellari nell'acqua, si passano o soffriggere con olio, aglio petroselinolo, ed acciughe, e si bagnano con Colà di Pomodoro, col quale ristretti si servono caldi.

Alla Vicenzina = I Sellari crudi tagliati a filetti si condiscono con Purè di bottariche, acciughe, menta, targone, e pistacchi tutto pesto, e condito di pepe, e sciolto con olio sugo di limone ed aceto.

In Frittata = Tritolati i Sellari, e soffritti con grasso di vitello, presciutto, ed erbe aromatiche, si mettano freddati nell'uova sbattute con panna di latte, e se ne formi una frittata. Con i Sellari cotti prima in brodo se ne fanno ottime frittate o con pastetta, o con uova, o imbroccati con pan grattato e formaggio.

D E L L E Z U C C H E

Sono le Zucche di varie sorti, di diverso gusto, e di lunga durata, poichè dall'Estate sino all'Inverno si trovano. Il Tanara ne parla con minutezza delle varie specie, e fa vedere che le zucche erano in grandissima stima nel tempo di Marc'Antonio, ed il suo Medico Filotta l'aveva per cibo saluberrimo, per cui ordinav' ai Romani che di zucche si mangiassero la mattina il Pottaggio o la Zuppa. Strambone Gallo loda le zucche lunghe, e Lampridio insigne Cuoco inalza le Vernine. Io però volendomi uniformare al gusto vario degli Uomini procurerò parlar di tutte le specie, e condirle in modo che piacciano.

Cime di Zucche alla Campagnola = Le prime che compariscono nella Primavera sono le zucchette, e queste da che incominciano a scorrere sopra la terra le loro cime, che alla Cucina servono, le quali si fanno cuocere

cere in acqua con sale; e cotte si mangiano condite di olio, sale, pepe sugo di limone, ed un senso d'aglio.

All' Oritana = Data mezza cottura alle cime delle zucchette, si passano a finir di cuocere nell'olio, soffriggendole in esso con acciughe, aglio, petroselinolo, timo, sale, e pepe; e con sugo di limone servirle.

Al torna gusto = Si pestano dell'acciughe con uno spicchio d'aglio, e rasano, e si faccia una salsa sciolta con olio ed aceto, la quale si metterà sopra le cime delle zucche bollite in acqua con sale.

Zucchette in Insalata = Le Zucchette tenere si fanno cuocere in acqua con sale; e freddate poi si condiscono con olio, acciughe, origano e pepe.

All' Italiana = Involte le Zucche in carta, si fanno cuocere sotto le ceneri calde, oppure nel forno, e cotte si tagliano in fette, si condiscono con olio, sugo di limone, aglio, menta e pepe; e si servono.

Alla Dama = Peste delle bottariche con acciughe, capparini, e targone, si stemprano con olio ed aceto, e se ne fa salsa da condire le Zucchettine cotte nel forno, o in acqua con sale.

In Pottaggio da grasso = Soffritte, che saranno cippolline con grasso di presciutto, petroselinolo, e basilico, vi si mettono le Zucchettine tagliate a dati, si condiscono di sale e pepe, e si bagnano con ottimo brodo di Bue, col quale si cuoceranno. Nel servirle se le darà maggior condimento con gialli d'uova stemprati col brodo.

In Pottaggio da magro = Con olio si soffriggono scalogne, petroselinolo, timo, acciughe, ed aglio; e soffritte ci si mettono le zucchettine tagliate a dati, si condiscono di sale e pepe, e si bagnano con brodo di pesce. Cotte si servono con Purè di giallo di Ragosta, oppur di Ceci.

Farsite alla Milanese = Le Zucchettine intiere, o a pezzi tagliati, si vuotano con arte, si bollono appena in acqua, e freddate si riempiono con riso cotto in brodo, condito di cacio grattato, gialli d'uova, e midolla di Bue. Ciò fatto, si mettono a cuocere in brodo, e cotte si servono con Coli di Cappone, o Purè di latte.

Farsite alla Nobile = Con petti di Pollanche, grasso di Vitello, parmegiano, pinocchi, e maggiorana, (tutto ben pesto) si fa un pastume legato con uova da riempire le Zucche, dopo che avranno in acqua bollite. Si faranno finir di cuocere in brodo, e cotte si servono con Purè di butirro, o Coli di Vitello.

Farsite alla Paolina = Vuotate che faranno le Zucche si riempino con carne di pesce pesta con acciughe, pinocchi, un senso d'aglio, ed erbe, e si fan cuocere con brodo di pesce; cotte si servono con Purè di Faggioli, o di Ceci.

Alla Monaca = Si soffrigge in olio la cipolla ben trita, e dopo questa le zucche tagliate a dati, e l'una con l'altre si fanno cuocere condite di sale pepe, e petroselinolo. Prima di servirle ci si aggiungono de' pinocchi, capparini, olive trite, e latte di mandorle, col quale incorporate, s'imbandiscono con crostini intorno.

Alla Reale = Le zucche si tagliano a fette rotonde, si lasciano stare per qualche tempo a salpessare, ed asciugate poi da quell'umido che tramandano, s'infarinano e si friggono nel grasso; fritte si accomodano nel piatto tramezzate di panna di latte, o di Coli di Cappone.

Alla Paesana = Dopo che le zucche son fritte, come qui si è detto, si condiscono d'una salsa fatta con menta, petrosimolo, targone, aglio, acciughe, pepe, e poco zucchero, tutto ben pesto e sciolto con aceto.

DELLE ZUCCHE LUNGHE

Dopo le zucchette vengono le Zucche lunghe, le quali per uso della cucina sono eccellenti, ma non devono essere ne troppo piccole, ne troppo grosse. Queste prima di cuocerle bisogna raderle per lungo, e dappoi apparecchiarle non solo in tutte le maniere anzidette delle zucchette, ma ancora siccome qui si dirà.

Zucche alla Napoletana = Tagliate le Zucche in sottili fette rotonde si polverano di sale, e si lasciano così per qualche tempo a fine di farle tramandare un certo vischioso cattivo umore; dopo si spremano, s'infarinano, ed in grasso si friggano. Fritte si mettano ordinate nel piatto tramezzate di cacio e provatura grattata, basilico trito, zucchero e Coli di Bue oppure sugo di carne in stufa. Si lascino su le ceneri calde a stagionare, e calde si servano.

Alla Vergine = Fritte le Zucche come sopra, si accomodano tramezzate nel piatto con ricotta, butirro, zucchero, e cannella; e rassodate che faranno nel forno si servono.

Alla Delfina = Con latte di Vacca mescolato con gialli d'uova, butirro, cannella, e giulebbe si forma una densa Crema, con la quale si tramezzano le zucche fritte, e si servono a piacere.

All' Apiciana = Si fa una salsa agro-dolce composta di aceto, mele, sugo di limone, alloro, ed aromati in polvere. Si farà bollire ed addensare, e si verterà sopra le zucche fritte in olio.

Alla Giardiniera = Si pesta petrosimolo, menta, aglio, targone, acetosa, cappari, rafano, acciughe, ed una mollica di pane bagnata in aceto; e quando tutto è disfatto si scioglie con aceto, e si versa sopra le zucche fritte in olio.

Alli Golosi = Fritte le zucche con grasso, si servono tramezzate di panna di latte, e di petti di pollanche arrostiti e a fettoline tagliati.

All' Agresto = Le zucche tagliate a filetti, si friggono come le altre, e fritte si servono fredde con agresto sdiacciato ed unito con giulebbe.

DELLE ZUCCHE VERNINE.

Le Zucche Vernine son lunghe, grosse, di cortecchia dura, e di un rosso gialliccio. Chiamansi Vernine perchè durano fuor della pianta tutto l'Inver-

verno, ma appese in luogo asciutto, e propriamente vicino al fumo della Ciminiera siccome i Contadini usano.

In Pottaggio al Cervellato = Pulita la Zucca dalla corteccia e semi, si taglia a dati, e si soffrigge con cipolle trite, timo, fellari, fettoline di presciutto, e pimento; e quando si ha da bagnare si farà con brodo di Bue e di cervellato; ligando il pottaggio nel servirlo con gialli d'uova, o pure con Coli di Vitello.

In Pottaggio all'Olio = Tagliata che farà a dati, come sopra la Zucca, si soffrigge con scalogne, aglio, petrosimolo, sale, pepe, acciughe, e menta; si bagna dopo con brodo di pesce, oppur con latte di pinocchi col quale cotta la zucca si servirà.

Al dolce forte = Fettata la Zucca sottilmente, si fa purgare con sale come l'altre, ed infarinate dopo si friggono, e si servono condite d'una salsa di cedro candito pesto con corteccia di limone, di portogallo, e cannella, e sciolto con sugo di limone.

In Bignè = Si taglia in pezzi la Zucca, e si cuoce con grasso ed aromati. Cotta si pesta con ricotta, cacio, e grasso di vitello, e si liga con uova. Se ne formano bocconi rotondi o lunghi, i quali infarinati si passano nell'uova sbattute, e si friggono, servendoli caldi.

Alla Crema = Cotta che farà la zucca con butirro, e fredda, si pesta con pinocchi, e si passa per setaccio; passata si unisce con gialli d'uova, cannella in polvere e latte. Si fa addensare sul fuoco, e se ne forma una Crema da servirla calda sopra croste di pane.

In Buden = Si cuoce con butirro la zucca, e cotta si pesta e si passa per setaccio; passata si unisce con grasso di vitello trito, panna di latte, pistacchi, poco pane grattato, cannella in polvere, uova sbattute, e latte. Si farà questo composto a lento fuoco addensare in una cassarola, versandolo dopo in altra cassarola unta di grasso e polverata di pane, facendolo finir di affodare nel forno e servirlo caldo.

In Torta = Cotta, pesta, e passata per setaccio siccome sopra la zucca, si unisce con midolla di Bue, cedro candito, e mandorle abbrustolite trite, cannella, gialli d'uova, e panna di latte, e se ne forma con pasta una Torta da servirsi calda.

Alla Spagnola = Soffritta la Zucca con olio, agli, polvere di peperoli, sale, pepe, acciughe, petrosimolo, e ceci prima cotti in acqua, si farà senza altr'umido cuocere, e si servirà sopra croste di pane.

Delli Fiori di Zucche = I Fiori delle zucchette, e delle zucche verine sono buonissimi per frittture. Quando non sono ancora aperti si attuffano nell'acqua bollente, si asciugano con panno, s'infarinano, si passano nell'uova sbattute e si friggono. Attuffati alla pastetta anche son'ottimi; imboracciati e fritti, riescono pur di piacere; e volendoli di più sostanza si riempiono con qualche delicato pastume, servendoli allora non solo per frittture, ma ancora conditi con qualche Coli, o Purè siccome le zucchette e le zucche lunghe.

DEL CAVOL FIORE.

Il Cavol Fiore non consiste in altro, se non che in un globo di fiori gialli chiari, i quali sono in uso grandissimo nelle Menfe. Varrone però non sa capire per qual fine questo cavolo abbia da essere più in stima degli altri, quando che, dic'egli, ha molto dell'insipito; ma la Scuola Cucinaria risponde, che intanto il Cavol fiore è più stimato, in quanto che se ne possono fare un'infinità di vivande siccome si vedrà.

Cavol fiore alla francese = Si da al Cavol fiore una bollita nell'acqua con sale, si passa in acqua fresca, ed indi asciugato, nel brodo chiaro ben condito si lascia finir di cuocere. Quando si ha da servire si condisce di una salsa di butirro mescolata con gialli d'uova, semenza di senape in polvere, noce moscata, e sugo di limone, facendola per poco addensare.

Al Coli di Vitello = Bollito il Cavol fiore, come quì sopra si è detto, si mette a finir di cuocere in un gustoso Coli di Vitello condito di noce moscata, petrosimolo, e targone trito; e quando si ha da servire si metterà nel piatto con l'istesso Coli.

Alla Bianca = Quando il Cavol fiore ha bollito nell'acqua, e cotto nel brodo, si accomoda nel piatto tramezzato da provatura grattata, e Coli di Pollanca facendolo rappigliare in un calore di stufa, e servirlo.

Alla Bigné = Bollito che avrà per poco il Cavol fiore nell'acqua, si passerà in un vase con vino bianco, olio, sale, pepe, sugo di limone, ed un senso d'aglio. Si fa la solita pastetta con farina, lievito, acqua e vino, e quando sarà lievitata ci si mette il Cavol fiore a rametti, che vestiti della pastetta si friggono. Fritti si servono caldi giassati di zucchero, o con giulebbe conditi.

In agro-dolce = Dopo che il Cavol fiore è cotto in acqua, s'infarinano i rametti, si friggono con uova, e si condiscono con salsa agro dolce, composta di aceto bianco, zucchero, cedro candito pesto, aromati in polvere, e menta trita; si farà adensare con polvere di mostacciolo, e si servirà.

Erbolato al vino = Si cuoce il Cavol fiore in vino bianco con sale, foglie d'alloro, ed aglio. Cotto s'imbandisce con salsa in olio soffritto con cipolline, timo, petrosimolo, capparini, acciughe, e targone, condita di pepe, e sale, e di sugo di limone.

Alla Vincenzina = Si pestano acciughe, rāfano, pinocchi, e giallo di ragosta con bottarriche, e peste che saranno ben fine si stemprano con olio, ed aceto bianco. Con questa salsa si servono sopra i rametti del Cavol fiore, dopo cotti in acqua con sale ed erbe.

Alla Morefca = Una quantità di tartufi si pestano con acciuche, mandorle abbrustolite, e semi di senape con pepe; e quando son pesti si stemprano con olio e generoso vino bianco. Con questa salsa si condirà il Cavol fiore, che sia stato cotto in acqua con sale prima.

Alla Purè di Ceci = Si cuoce il Cavol fiore in brodo con fettoline di

di presciutto, erbette, ed aglio, e cotto si serve con Purè di Ceci siccome dapprima si è detto.

Alla Ramolata = Il Cavol fiore cotto in acqua con sale, si serve con un condimento di una salsa ramolata composta di capparini, scalogne, acciughe, petrosimolo, timo, maggiorana, ed origano tutto ben fino trito, e condito di sale, pepe, olio, e sugo di limone con aceto.

Alla Crema = Bollito prima in acqua il Cavol fiore e dopo in gustoso brodo, si serve coperto di crema, composta con latte, butirro, gialli d'uova, e noce moscata, fatta prima rassodare.

All' Oritana = Il Giallo e uova delle Ragoste peste con fegato di pesce, prima cotto in brodo, e stemprato con olio, e sugo di limone, fanno una gustosa salsa per il Cavol fiore da servirlo freddo, cotto prima in acqua con vino bianco, erbette, e sale.

Al verde gusto = Le foglie di petrosimolo bollite in acqua, e dopo peste con caviale, pistacchi, maggiorana, timo, e con una mollica di pane bagnata in aceto, stemprato tutto con olio, e sugo di limone; e quando il Cavol fiore sarà cotto in acqua con sale, si condirà con questa salsa.

Con il Cavol fiore si può fare pottaggio da grasso, e da magro, e si possono ornare di vivande in brodo, e per condimento di pasticci da grasso, e da magro può servire; come pure per formarne altre vivande condite con le Purè, e Coli già descritti dapprima.

DELLI FINOCCHI.

I migliori Finocchi, che nella nostra Italia si rattrovano sono appunto quelli della Lombardia, e propriamente nel Territorio Bolognese. Sono grossissimi, teneri, bianchi, e dolci, e però da un Poeta vengono chiamati gloria degli Agricoltori Bolognesi, e delizia delle mense. Si mangiano per lo più i Finocchi crudi, ma volendoli cotti se li daranno i seguenti varj condimenti.

Finocchi al Latte = I Finocchi puliti da ciocchè in essi è verde e duro si fan bollire in brodo, ed indi si passano a finir di cuocere nel latte. Prima di servirli si accomodano nel piatto, e si coprono con sapore di panna di latte, butirro, e cannella rassodato per poco al fuoco.

Alla Nobile = Cotti che saranno i Finocchi con brodo di Cappone o Bue, si dispongono in una cassarola con gustoso Coli di Cappone, del quale incorporati bene che saranno si accomodano nel piatto, e si serviranno caldi.

Alla Crema = In gustoso brodo di Cappone si mettano a cuocere i Finocchi, conditi di coriandri, e sale; e cotti si mettono ordinati nel piatto, coperti di crema di latte di Vacca addensata con gialli d'uova, butirro, e panna.

Alla Spagnola = Bolliti i Finocchi in acqua con sale, si soffriggono con olio, aglio, petrosimolo, acciughe, e polvere di peperoli, e con vi-

no generoso si bagnano, col quale si servono dopo cotti.

Alla Giassa = Dopo che i Finocchi han bollito in acqua con sale, si mettono a marinare con vino bianco, sugo di limone, coriandri, pepe, e cannella in polvere; e quando avran preso gusto s'infarinano e con uova, oppur con pastetta si friggono. Così caldi si servono con zucchero giassato sopra.

Alla Purè di Caviale = Si cuocono i Finocchi in vino bianco conditi con foglie di alloro, coriandri, e sale; Cotti si dispongono nel piatto, e si condiscono con salsa di Caviale pesta con pepe, e sciolta con olio e sugo di limone.

Alla Purè di Ceci = I Ceci cotti che faranno con brodo di Bue e presciutto, si pestano e si stemprano con l'istesso brodo; dopo si passa per setaccio la Purè, si condisce d'erbette odorifere trite, di pepe, e di sugo di cervellato. Quando i Finocchi son cotti si mettono a stagionare in questo condimento, col quale caldi si servono.

All' Osmele = Bolliti in acqua con sale ed alloro i finocchi, e dopo fritti con uova, si servono con sapore di aceto e mele, bollito ed addensato con polvere di cannella e coriandri.

Alla Romana = Cotti in acqua con sale i finocchi, si servono conditi di un sapore d'olio, ove siavi soffritto il targone, l'aglio, la menta, il tarantello, la passarina, i pinocchi, e di pepe, e sugo di portogallo conditi.

Al Coli di Gambari = Quando i Finocchi saran cotti nel brodo di pesce, si servono coverti d'un Coli di Gambari. E se cotti faranno in brodo da grasso, si condiranno con Coli di presciutto, o altro a piacere.

In Pottaggio = Se si vogliono i finocchi in Pottaggio da grasso si farà con ottimo brodo di Bue, di Cappone ec. condito nel servirlo di gialli d'uova. E se poi da magro si farà con brodo di pesce ove siavi bolliti Ceci, oppur Faggioli, con i quali si serviranno.

DELL' INDIVIA.

L'Indivia è un' Erba buonissima per cibo, la quale è di varie specie, ma la più stimata è quella ch'è bianca, e nel mezzo di molte foglie folte e riccie. Marziale era tanto amante dell'Indivia, che diceva nelle occasioni non poterla abbastanza lodare; ed altro Poeta suo contemporaneo, secondo riferisce il Tanara, parla di molte virtù di quest'erba. A giorni nostri se ne fa uso grande per insalata, per pottaggio, e per altre vivande siccome si vedrà.

Indivia in Pottaggio = Pulita che farà l'Indivia dal duro e verde, si metterà a cuocere in ottimo brodo di Bue condito di presciutto, e di altro gustoso salame, con maggiorana, e petrosimolo.

In Pottaggio all'uova = Si taglia l'Indivia a filetti, e si mette a cuocere in gustoso brodo di Cappone o Gallina, condito del sale, di sella-
ri,

ri, e di cervellato . Cotta si ligherà con gialli d' uova stemperati con lo stesso brodo, o con latte .

Al Coli di Cappone = Tritolato, e pesto un petto di Cappone con grasso di Vitello, maggiorana, presciutto trito, e petrosfemolo, se ne forma un pastume legato con gialli d' uova, col quale se ne farfiscono tra fronda e fronda le Indivie, che prima siano state bollite in acqua. Ciò fatto si metteranno a finir di cuocere in brodo, e cotte si serviranno con Coli di Cappone .

Farfita alla Panna = Dopo che l' Indivia è stata bollita in acqua si riempie con un composto di parmegiano grattato, butirro, gialli d' uova, petrosfemolo, e maggiorana trita, e si fa cuocere in brodo chiaro, per poi servirla con panna di latte mescolata con butirro, e gialli d' uova .

Alla Purè di Pomodoro = L' Indivia bollita in acqua si riempie con un pastume di pesce condito di acciughe, d' aglio, di pepe, e di erbette trite, e si fa cuocere in olio, per poi servirla con purè di Pomodoro .

All' Acciughe = L' Indivia appena bollita, si farà freddare in acqua fresca, si asciugherà dopo, e con acciughe condite d' olio si riempirà . Si friggerà vestita di pastetta composta di fior di farina, olio, acqua, vino bianco, sale, e pepe . Fritta si servirà giallata di zucchero, o con mele giulebato .

Alla Purè di Butirro = Dopo bollita in acqua l' indivia, si frigge con uova sbattute, ed involta nel pane, e parmeggiano grattato; e fritta che sarà si disporrà nel piatto coverta di densa Purè di Butirro .

Carciosolata = L' Indivia cruda si riempie di acciughe condite prima d' olio, d' aglio, di petrosfemolo, di origano, e di sale, e pepe . Ripiena si liga con filo, e si fa cuocere nella cassarola con olio ed aglio, rivoltandola spesso acciò abbia cottura eguale . Cotta se ne toglie il filo, e le foglie abbrustolite, e si serve con pane fritto d' intorno .

Alla Napoletana = Pulita l' Indivia, si soffrigge con olio, aglio, timo, tarantello, olive, passarina, e pignoli, condita di sale e pepe; cotta senza punto di altro umido, si servirà con Purè di latte di pinocchi pesti con acciughe, e sciolti con sugo di pesce .

Alla Fiorentina = Si soffrigge l' Indivia con grasso di porco, presciutto, rafano, targone, e scalogne; quando sarà quasi cotta ci si metterà una Purè di Faggioli con la quale si farà finir di cuocere, e si servirà .

DELLI CARDONI

Dei Cardoni scrive Plinio, che il Territorio di Cartaggine, e di Cordua abbondava tanto di Cardoni, che traevano quei Popoli gran danaro per l' uso grande che se ne faceva . Nel territorio Romano oggidì mercè l' agricoltura ve ne sono in abbondanza, e riescono teneri e saporiti, siccome ancora in una Città della Salentina Provincia che molto ne abonda . I Cardoni bisogna separarli dalle loro carnute foglie, dividerli, e tagliarli

in pezzi lunghi un mezzo dito. Hanno varj filamenti , i quali prima di bollirli bisogna levarli, e tenerli in acqua fresca con sugo di limone e sale, oppur aceto, affine di renderli bianchi , e purgati da quel grosso nero umore onde son pieni.

Cardoni in Pottaggio = Tagliati dunque i Cardoni in pezzi se li darà mezza cottura in acqua, ed indi in altr'acqua fresca si faranno freddare. Si metteranno dopo a finir di cuocere in gustoso brodo di Bue con presciutto, cervellato, ed erbe odorifere ; e così si servirà il pottaggio, dopo che sarà ben igrassato.

Pottaggio in altra maniera = Dopo che i Cardoni sono stati bolliti in acqua con sale, si mettano a finir di cuocere, con cervellato in brodo di Cappone, fellari, petrosimolo, e maggiorana. Cotti si ligano con gialli d'uova, stemperati con sugo di limone, e così si serve il Pottaggio.

Pottaggio all'Olio = Data mezza cottura alli Cardoni in acqua, si passano a finir di cuocere in ottimo brodo di pesce condito di zafferano, e di erbe odorifere; quando saran cotti si servirà questo pottaggio con Purè di Ceci, o con Coli di Gambari.

Alla Purè di Butirro = Bolliti in acqua, e cotti che saranno i Cardoni in gustoso brodo, si accomodano nel piatto tramezzati d'erbe odorifere, soffritte prima con presciutto, e coverti d'una Purè di Butirro.

Al Cervellato = I Cardoni bolliti prima in acqua, e dopo cotti in brodo con erbette varie, si accomodano nel piatto tramezzati di cervellato di porco, cotto in una Purè di Ceci, con la quale si copriranno, e si faranno stagionare a lento grado di fuoco.

Alla Corradina = Bolliti i Cardoni in acqua con sale, e freddati in acqua fresca, si passano a marinare con butirro liquefatto, pepe, e coriandri in polvere; dopo s'infarinano, si passano nell'uova sbattute, e si friggono. Fritti si servono coverti con Purè di latte, o con Coli di Cappone.

Alla Pastetta = Dopo bolliti in acqua con sale i Cardoni, si friggono vestiti di pastetta, composta di fior di farina, olio, vino, ed acqua condita di sale, e pepe, e si servono caldi semplicemente, oppure con mele giulebato.

Alla Polacca = Cotti che saranno i Cardoni con acqua e vino bianco con alloro e coriandri, si serviranno con salsa alla Polacca composta di bottariche, capparini, menta, e cortecchia di limone, tutto ben fino pesto e sciolto con olio, ed aceto.

Al Caviale = Quando i Cardoni sono mezzi cotti nell'acqua, si passano a soffriggere con olio, aglio, petrosimolo, sale, e pepe, e si bagnano con un sapore di Caviale pesto con pistacchi, e sciolto con brodo di pesce condito di sugo di limone.

Alla Maltese = Si fan cuocere i Cardoni in vino bianco con foglie di alloro e cortecchie di limone, e cotti, si fan freddare, e s'imbandiscono con salsa di aceto e mele, addensata con polvere di marzapane, e passata per setaccio,

Erbolati = I Cardoni cotti in vino con acqua e sale, si faran freddare, e freddati si servono con salsa erbolata, fatta con petroselinolo, timo, targone, rafano, aglio, maggiorana, origano, capparini, corteccia di limone, acciughe, e pistacchi, tutto ben fino pesto, e sciolto con olio, e sugo di limone, oppur aceto.

DELLI CAVOLI TORZI

Delli Cavoli Torzi n' è relatore Ateneo, il quale dice, che quando sono verdi, torzuti, e teneri, riescono migliori assai dell'altr' erbe, particolarmente per uso di Pottaggio, si da grasso, che da magro.

Pottaggio da grasso = Si servono fuor dalle loro foglie, rimanendo solo i torzi con la tenera cima, si bollono per poco in acqua con sale, e si mettono a freddare in acqua fresca. Dopo si fan cuocere in un gustoso brodo da grasso condito con della carne salata di porco, con cervellato, sciriffo, ed erbe, e si faranno finir di cuocere. Cotti si sgrassa il Pottaggio, e si serve.

In Pottaggio all' olio = Bolliti li Torzi in acqua come si è detto, si mettono a cuocere in brodo di Tinca, Scorfano, o altro Pesce, condito di cipolle ed erbe; e cotti si servirà il Pottaggio.

Pottaggio all' olio in altro modo = Bolliti li Torzi in acqua con sale, e freddati in acqua fresca, si passano a soffriggere con olio, aglio, scalogne, petroselinolo, semi di finocchi, e pepe. Quando saran cotti si servono con Purè di Acciughe, e sugo di limone.

Alla Purè di Ceci = Quando i Torzi han bollito in acqua con sale, si mettono a soffriggere con fettoline di presciutto, maggiorana, fellari triti, e cipolline; e quando saran cotti s' imbandiscono con Purè di Ceci.

Alla Savoiarva = Si soffriggono nel grasso scalogne con presciutto, petroselinolo, timo, e pepe, e si bagnano con Colí di presciutto. In questo condimento si metteranno a finir di cuocere i Torzi, dopo che saranno stati bolliti in acqua con sale, e con questo Colí si serviranno.

Alla Fiorentina = Soffritti i Torzi in olio (dopo che han bollito in acqua) con aglio, acciughe, semi di finocchi, fellari e petroselinolo trito, si servono tramezzati di Faggioli bianchi, e con Purè de' medesimi coverti.

Farsiti alle Midolla = Si vuotano i Torzi, e si bollono in acqua, facendoli in acqua fresca freddare; dopo si riempiono con un pastume di cacio, midolla di Bue, e gialli d' uova, mescolato con petroselinolo, e presciutto trito. Ripieni si faranno cuocere in brodo di Bue, e si serviranno con l'istesso brodo.

Farsiti al Capitone = Con la carne del Capitone pesta con acciughe, pinocchi, petroselinolo, e pepe, si riempiono li Torzi vuotati, e bolliti in acqua; dopo si faranno cuocere in gustoso brodo di Tinca, e cotti si serviranno con sapor di semi di finocchi.

Alla Ramolata = Cotti che saranno i Torzi in acqua con sale, s'im-

bandiscono con salsa ramolata composta di capparini, cipolle, aglio, petroselinolo, maggiorana, menta, ed acciughe, tutto trito, e condito di sale, pepe, olio, ed aceto con sugo di limone.

Alla Purè di Pomodoro = Li Torzi bolliti in acqua, e soffritti con olio, origano; aglio, e tarantello trito, si servono con Purè di Pomodoro.

DELLI CARCIOFI.

Del gusto dei Spinosi Carcioffi ne parlano i Romani, giacché più che in altri luoghi nel territorio loro abbondano, ed in una voce dicono che i Carciofi riescono gustosissimi al palato di qualunque maniera si preparano. Sono i Carciofi di varie specie: bianchi, morelli, e ricci, ma tutti in figura di pina; e quando sono in una certa grossezza bisogna raccogliarli e mangiarli. In qualunque maniera si vogliano preparare i Carciofi, bisogna bollirli in acqua con sale e poche gocce d'aceto, o sugo di limone per farli rimaner bianchi, e toglierle l'impurità; all'infuori però di quei che si vogliono arrostitire.

Carciofi in Pottaggio da grasso = I Carciofi si nettano dalle foglie dure, dalla cortecchia del torzo, e si tagliano le punte alle altre foglie tenere, dopo si dividono in due o quattro parti, si bollono per poco come si è detto in acqua, e si mettono in acqua fresca; indi si passano a finir di cuocere in gustoso brodo di bue con carne salata di porco, erbe odorifere, e cipolle, e quando si han da servire si condiscano con un ligamento di gialli d'uova stemperati con l'istesso brodo, e sugo di limone.

In Pottaggio alle Rane = Fatto un saporito brodo con pesce, cipolle, ed erbe; in questo si faran finir di Cuocere i Carciofi, già prima bolliti in acqua, e con Purè di Rane si serviranno per Pottaggio.

Al Coli di Piccioni = Bolliti, e soffritti con grasso di Vitello i Carciofi conditi di targone, acetosa, e maggiorana, si servono ligati con Coli di Piccioni fatto come a quello descritto al principio del Cappone.

Alla Purè di Butirro = Si cuociono i Carciofi in brodo di Bue, condito di presciutto ed erbe, e si servono ligati con Purè di Butirro, siccome si è detto dapprima nel trattato delle Purè.

Al Coli di Gambari = Si soffriggono i Carciofi con olio (dopo che avran bolliti) conditi di pepe, petroselinolo, e bottariche, e si servono tramezzati di code di Gambari, e Coli delli medesimi.

Alla Catalogna = Cotti che faranno i Carciofi in brodo di Testugine ben condito di erbe, si servono tramezzati dell'istessa carne di Testugine tagliata a fette, e coverti di Purè di ceci pesti con aglio, e zafferano.

Alla Bianca = I Carciofi bolliti in acqua, e cotti in brodo chiaro con coriandri intieri, si servono coverti di panna di latte stemperata, e condita di butirro, gialli d'uova, e noce moscata, rassodata nel fuoco.

In Bigné giulebata = Bolliti che faranno li Carciofi in acqua con

fale, si metteranno in una pastetta liquida composta di fior di farina, uova e latte, e si friggeranno. Fritti si mettono in denso giulebbe con sugo di limone del quale vestiti, si servono polverati di zucchero.

Fritti alla Portoghese = Si friggono i Carciofi, dopo che avran bolliti, infarinati, e passati nell'uova, e si servono con salsa di cortecce di aranci di Portogallo pesti con zucchero, e sciolti con aceto rosato.

In Frittura alla Parmeggiana = Bolliti che saranno in acqua con sale i Carciofi, s'infarinano, si passano nell'uova, e nel pane e parmegiano grattato, e si friggono; servendoli caldi con salvia frita.

Tartufolati = Si pestano i Tartufi con aglio, acciughe, e rafano, e si stemprano con olio, e sugo di aranci. Con questa salsa si condiranno i Carciofi cotti prima in vino bianco con sale, e foglie di alloro.

Al Sapor Verde = Un manipolo di foglie di petrosimolo con foglie di spinaci si bollono appena nell'acqua, e da quella spremuti si pestano con acciughe, pistacchi, maggiorana, origano, e cortecce di limone; e quando il tutto sarà ben pesto si stempererà con olio, sugo di limone ed aceto; e dopo che i Carciofi saranno cotti in acqua con sale; si serviranno con lo descritto sapore.

In Frittata = Si faran bollire i Carciofi con sale, e bolliti si taglieranno a fettoline, facendole soffriggere con grasso di vitello, presciutto trito, cipolline, e pressimolo; e quando avran preso gusto si faranno freddare, e si uniranno con cacio, panna di latte, ed uova sbattute, formandone una frittata da servirla calda.

Farsiti alla Dama = I Carciofi intieri si vuotono per la parte delle foglie, si bollono al solito, e si fanno in acqua fresca freddare; si asciugano dopo, e si riempiono con un pastume di petti di polli, midolla di Bue, cacio, panna di latte, e gialli d'uova, tutto ben pesto, e condito di aromati. Ripieni che saranno si metteranno a cuocere in gustoso brodo, e cotti si serviranno con Coli di Cappone.

Farsiti alla Corradina = Vuotati, bolliti, e freddati, che saranno i Carciofi, si riempiono di presciutto trito, cervellato, e grasso di vitello pesto con parmegiano, e gialli d'uova. Si faranno cuocere in brodo, e cotti s'infarinano, si passano nell'uova, e si friggono. Fritti si accomodano nel piatto con Purè di Butirro.

Farsiti al Coli di Gambari = Con carne di pesce pesta con acciughe, capparini, pinocchi, erbette, ed aromati si riempiono i Carciofi, e si fan cuocere in un Coli di Gambari col quale si serviranno.

Alla Comune = Tra foglia, e foglia dei Carciofi si tramezzano acciughe trite, aglio, timo, sale, e pepe, si condiscono d'olio, e si fanno cuocere tra le braci, oppur nel Forno; e caldi si servono.

D E L L I B R O C C O L I

I Cavoli Broccoli partecipano dai Cavol Fiori, e dai Cavoli Torzuti, perchè ogni rametto ha il fiore come i primi, ed il gambo come i secondi. La bellezza dello Broccolo non consiste in altro se non che in un bel grosso verde Fiore, tenero, e di primo taglio. Alli Broccoli dunque per aver similitudine con i Cavol Fiori, e Cavoli Torzuti se li può dare il condimento già detto per gli uni, e per gli altri. Nel cuocerli però bisogna darli violente fuoco, e farli bullir poco, acciò non perdano il verde, e la loro virtù saporita. Si mondano i Broccoli a ramo tenero liberandoli da ogni foglia, e dalla cortecia del tronco, in modo che abbia da rimaner il midollo col fiore.

Celio Apicio, celebre per i suoi dotti scritti di Cucina, insegna a bollire i broccoli in vino, e poi con olio, sale, pepe, e sugo di aranci condirli. Vuole l'istesso Apicio, che i Broccoli cotti in acqua con sale, freddati in acqua fresca, e posti in adobbo con olio, sale, pepe, acciughe, aglio, petrosimolo, menta, e sugo di limone, riesca saporita insalata.

D E L L A B O R A G I N E

Marziale con i suoi dotti versi dice, che la Boragine è l'unica e sol' erba a rallegrar l'Uomo, e a corroborarlo insieme quando di spesso si mangia; e l'antica Scuola Salernitana vuole, che il Pottaggio di Boragine sia il più salutare degli altri. Quest'Erba perchè ha la foglia crespa riceve e ritiene del terreno molto, onde ha bisogno di più acque per lavarla, e per cuocerla pochissima bollizione.

In Pottaggio da grasso = Per il Pottaggio di Boragine necessita sostanzioso brodo di carne di Bue, e Gallina, condito di presciutto, o di cervellato, con le solite aromatiche erbe. In questo brodo si metterà la Boragine a cuocere, e brodosa di molto si servirà.

In Pottaggio da magro = Il brodo per il Pottaggio da magro dev'esser anche di porco, onde necessitano buoni carnuti pesci, olio ottimo, ed i soliti condimenti; e quando questo sarà fatto ci si metterà la boragine a cuocere, per servirla anche brodosa subito cotta.

In Pottaggio alla rustica = I Rustici bollono appena la Boragine in acqua, dopo la passano a soffriggere con olio, aglio, acciughe, sale, pepe, e tenere foglie di finocchietti salvatici.

In Frittura = Le foglie della Boragine si fanno fritte attuffate in pastetta come i Finocchi, o pur nell'uova sbattute, e si servono calde con zucchero, o mele, oppur semplici.

In Tortelli = Tritolate le foglie di Boragine, e soffritte in olio con cipolline, acciughe, bottariche, pinocchi, olive, e passarina, se ne forma-

no con pasta dei Tortelli , fritti , o pur una Torta al forno da servirsi calda .

All' Oritana = Tra le foglie di Boragine si tramezzano acciughe , si attuffano nella pastetta , e si friggono . Fritte si servono con mele cotto con poche gocce d' aceto .

Per Condimento = Le foglie di Boraggine tagliate a filetti , e soffritti con olio , cipolline , aglio , e petrosimolo , si mettono nelli Pottaggi di Legumi per renderli gustosi ; come pure nei Pesci in brodo .

Le foglie tenere di Boragine con i fiori si mescolano nell' insalatine , e servono per ornamento di carni e pesci lessi .

Con i Fiori di Boragine si fa salutifero giullebbe siccome si dirà .

D E L L A S E N A P E

Ha quest' Erba le foglie ruvide , ed il suo seme minutissimo ed acutissimo , per cui si mette nei Saporì , e nelle false . Ne fu amatore l' antico Macro , e non mancò farne l' Elogio con suoi dotti versi , siccome riferisce il Tanara .

In due sole maniere si può mangiare la Senape ; la prima è bollirla in acqua e condirla con olio , sale , pepe , e sugo di limone ; e la seconda , dopo bollita soffriggerla con olio , aglio , tarantello , bottariche , acciughe , sale , e pepe . Se per capriccio si volesse servir la Senape con quei condimenti descritti parlando dell' altr' Erbe , è anche in arbitrio , ma non farà a tutti di piacere .

D E L L E C I P O L L E

Narra un accuratissimo Ortolano , che le Cipolle piantate fra l' erbe odorifere si rendono meno forti , e fedenti . Se ne fa uso grandissimo in tutte le Cucine ; anzi par , che senza le piagnenti cipolle i Cuochi non possano cucinare . Filomene ne parla con gran passione ; e dagli Egizj venivano adorate come Dee . Oltre l' uso grandissimo che si fa delle Cipolle per condimento , se ne fanno anche delle gustose vivande siccome quì con distinzione si vedrà .

In Fritture = Le Cipolline lunghe , che non ancora han fatta la testa , si bollono per poco in acqua con sale , ed erbe odorifere , dopo si cavano e si asciugano , s' infarinano , si passano nell' uova , e nel pane e cacio grattato , e si friggono .

Fritte alla Purè = Fritte che faranno le Cipolline come quì si è detto , si possono servire con una delle Purè , o dei Coli anzi descritti , o pur con altro condimento a piacere .

In Pottaggio alla semplice = Le Cipolle piccole rotonde , pulite che faranno , si metteranno a bollire per poco , e si faran freddare in acqua fresca dopo . Ed avendo un gustoso brodo di Bue , o di Polleria preparato ,

ci si metteranno le Cipolle a finir di cuocere ; servendole brodofe per Pottaggio con foglie di petrosेमolo tramezzate .

In Pottaggio all' uova = Bollite le Cipolle in acqua , e cotte in brodo come qui si è detto , si condiscono dopo con targone , e petrosेमolo trito , unito con gialli d' uova stemperati con l' istesso brodo , e con sugo di limone .

In Pottaggio da magro = Quando le Cipolle si voglian servire in giorno da magro , si faran cuocere in gustoso brodo di pesce , tramezzate di acetosa a filetti , petrosेमolo , e Purè di Pomodoro , o di Ricci .

Farsite all' uova = Vuotate le grosse Cipolle , e bollite in acqua , si riempiono con grasso di Vitello pesto con gialli d' uova duri , targone , cacio , un senso d' aglio , e pepe ; e si liga questo pastume con uova bratte . Così condite le Cipolle si mettono a finir di cuocere in Coli di Bue , e cotte si servono .

Farsite alla Nobile = Dopo vuotate , e bollite in acqua le Cipolle si riempiono di petti di pollanche , arrostate prima , e pesti con midolla di Bue , grasso di presciutto , gialli d' uova crudi , ed aromati . Ripiene , si accomodano in una cassarola con fette di lardo , presciutto , ed un mazzetto d' erbe odorifere ; così si faran cuocere con fuoco sotto e sopra , e si serviranno sopra croste di pane fritto .

Farsite alla Certosina = Pesta la carne di capitone con quella di Tinka , e con acciughe , pinocchi , un senso d' aglio , petrosेमolo , e timo , e condita d' olio ed aromati , se ne farà un ripieno per le Cipolle , prima vuotate e bollite . Si faran cuocere nel forno unte di olio , e si serviranno con Purè di giallo di Ragosta .

Alla Corradina = Le Cipolle pulite , si forano , e si conficcano con filetti di presciutto polverati di sale , pepe , e foglie di timo trite . S' involtano ad una ad una nella rete di vitello , o porco , e si fan cuocere al forno . Nel servirle si guarniscono con pan fritto .

Alla Milanese = Bollite che faranno le Cipolle , e tagliate a filetti , si soffriggono con butirro , e petrosेमolo trito . Dopo si accomodano nel piatto tramezzate di parmegiano , e coperte d' una Purè di butirro .

Al Pan' unto = Si spaccano le Cipolle per traverso , si condiscono di sale , e si mettono a cuocere dentro la leccanda sotto l' arrosto di Vitello , o Porco , facendoci gocciolar il sugo , che quello tramanda . Cotte si servono con crostini di pane sotto .

Alli Golosi = Tagliate le Cipolle a filetti , e soffritte con grasso di presciutto , petrosेमolo , midolla di Bue , sale , e pepe , si mettono dopo cotte e freddate , nell' uova sbattute con cacio grattato , e se ne forma una frittata da servirla calda .

In varie maniere = Dentro le Cipolle vuotate , si possono cuocere a Beccafichi , animelle , e qualunque altra consimile cosa , o Salpicòn , o pur farla tanto da grasso , che da magro .

D E L L E R A P E

La bontà delle Rape consiste nella tenerezza e dolcezza; e questa bontà, secondo il Cittadino in Villa, se le procura con far stare il seme prima di seminarlo infuso in latte, o mele. Sono le Rape di varj colori e forme, ma tutte han bisogno dello stesso condimento. Plinio dice, che dopo il Grano, e le Fave, le Rape siano più sostanziose dell' altre cose. Curio Romano amava egualmente una Rapa, che una Gioja; vale a dire che le vivande di Rape sono state sempre in grandissima stima, onde bisogna farne uso con condirle come siegue.

Pottaggio al grasso = La prima Vivanda dev' esser sempre il Pottaggio. Si nettano le Rape dalla corteccia, si tagliano a dati, e si mettono appena nell' acqua bollente. Cavate da questa, s'abbia un gustoso, e sostanzioso brodo di Bue, di presciutto di porco, di Polleria, e con sellari condito, ed in questo si facciano cuocere le Rape, e cotte servirle brodose, ma ben sgrassate.

In Pottaggio Brodetto = Cotte le Rape come qui sopra si è detto, prima di servirle si ligheranno con gialli d' uova stemperate con sugo di cervellato, e di limone.

In Pottaggio all' Acciughe = Tagliate, e bollite appena le Rape, si passano a soffriggere con olio, aglio, petrosimolo, timo, ed acciughe, e si fanno adaggiatamente cuocere. Quando si han da servire ci si mette una Purè di Faggioli, o di Ceci.

Al Presciutto = Le Rape acciocchè riescano di maggior gusto, si cuocono sotto la brace, poi si fettano, e si soffriggono con grasso di presciutto, timo, pepe, e semi di finocchio. Cotte, si accomodano nel piatto tramezzate di cacio grattato, e coperte di Colli di Vitello, col quale si faranno in stufa incorporare.

In Buden = Cotte che faranno le Rape sotto le brace si tritolano, e si soffriggono con butirro, petrosimolo, e grasso di Vitello; dopo si ligan con gialli d' uova, e panna di latte, facendole bene affodare a lento fuoco, e dopo servirle calde sopra croste di pane in forma di Buden.

Alla Vincenzina = Si cuocono le Rape sotto la brace, e cotte si fettano rotonde. Tra l' una, e l' altra fetta ci si tramezza un pastume composto di grasso di Vitello, gialli d' uova, petti di pollanche arrostate, panna di latte, e parmegiano, tutto ben fino pesto, e condito di spezie. S'infarinano e si friggono con uova.

Alla Corradina = Alle Rape cotte, e fettate, ci si tramezza altro pastume di carne di Pesce pesto con pinocchi, acciughe, bottariche, e petrosimolo; dopo si attuffano in pastetta, e si friggono in olio, servendole calde polverate di zucchero.

In Insalata alla semplice = Le Rape cotte sotto le brace, si fettano

e si fervono in insalata condita di olio, aglio, sugo di limone, sale, e pepe, ed acciughe trite.

In Insalata al sapore = Si pestano acciughe con pinocchi, menta, petroselinolo, origano, targone, ed aglio, e si stempra tutto con olio, sugo di limone ed aceto; e quando le Rape son cotte in vino, e fettate, si fervono col già detto sapore sopra.

Rape ripiene = Le Rape si vuotano, e si riempiono da grasso, o da magro nella maniera appunto che si è parlato delle Zucche lunghe, e delle cipolle.

D E L L I R A V A N E L L I

Delli Ravanelli ne parlò Strambone Gallo, il quale ne fece uso grandissimo; siccome uso grande ne fa oggigiorno ogni Nazione. Sono i Ravanelli bianchi, e neri, rotondi, e lunghi, e secondo il terreno o coltura riescono, quando dolci, e quando forti. Cresce il Ravanello tutto al contrario della Rapa, poichè quello per lungo, e questa per traverso ingrossa; ma le loro foglie hanno qualche similitudine, e qualche consimile sapore anche le radici; che perciò è di bene anche ai Ravanelli darli l'istesso condimento delle Rape. Ma oltre ai condimenti delle Rape, si possono fare dei Ravanelli guarnizioni di vivande. Per lo più da tutti si mangiano crudi, e si fervono nel principio del Pranzo, e nella fine con le frutta, o pure in insalata.

D E L L A C I C O R I A

Fu poco la Cicoria conosciuta dagli antichi, ma da moderni è affai stimata, e con particolarità la salvatica montuosa, la quale appena scuopronsi li più aprici prati, o meridiane ripe da nevi, si veggono le Villanelle raccorre con loro utile, che tenera per le passate nevi, mortificata da ghiacci con un dito di radichetta, (e però Radicchi le chiamano) portano a donare, o a vendere.

Produce la Cicoria le Cime, o siano Mazzocchi, e le Radici; e tanto l'uni che l'altre han bisogno di vario condimento. Principierò dalla Cicoria, e poi dell'uni e dell'altre parlerò.

Cicoria in insalata = Dalla Cicoria si fa gratissima insalata tanto cruda, che cotta, condita di acciughe peste con un senso d'aglio, menta, e capparini, con olio ed aceto tutto stemprato.

In Pottaggio al Cervellato = In brodo di Bue, Gallina, e cervellato si fa cuocere la Cicoria, con qualche finocchietto salvatico, che riuscirà un gustoso salutare Pottaggio.

In Pottaggio all' uova = Si fa un brodo con butirro, condito di fellari, petroselinolo, e maggiorana, ed in questo si fa cuocere la Cicoria, la

la quale prima di servirla si ligherà con gialli d'uova .

In Pottaggio da magro = In giorno da magro si farà cuocere la Cicoria in brodo di Pesce ; oppure si bollono in acqua , e si soffriggono con olio , aglio , tarantello , finocchi salvatici , sale , e pepe .

Delli Mazzocchi = I Mozzi sono le cime di Cicoria , e tanto le salvatiche , che ortensi si servono anche in Pottaggio da grasso e da magro ; ma perchè queste hanno parte dell'amaro , perciò bisogna lasciarle in acqua fresca , e mutarcela spesso .

Mazzocchi in insalata = Quando i Mazzocchi si vogliono mangiare in insalata cruda , si condiscono con olio , aceto , sale , e mele , o pur zucchero . Se cuocer si vogliono , se li dà il condimento di bottariche , acciughe , aglio , e capparini pesti , e sciolti con olio , e sugo di limone .

Delle Radici = Nella campagna Romana vi è della Cicoria che fa la radice lunga , grossa , e bianca . Questa aperta con un coltello , e cavato il midollo duro , si fa cuocere in acqua , e si serve condita con olio , sale , pepe , passarina , e menta .

Alla Cardinale = Si cuocono le Radici in ottimo brodo di Bue , e si servono condite di gialli d'uova stemperati con Coli di presciutto .

Alla Dama = Cotte che faranno le Radici in gustoso brodo , si servono incaciate di parmeggiano , e condite di butirro .

In Frittura = Tagliate ad una giusta lunghezza le Radici , si fanno cuocere con sale , e sugo di limone , freddate dopo nell'acqua s' infarinano , no nell'uova sbattute oppur nella pastetta , e si friggono ; si servono calde con zucchero .

In Freddo = Cotte le Radici in acqua con vino bianco , si condiscono di sale , di pepe , e di una salsa di Ricci , o pur giallo di Ragosta stemperato con sugo di limone ed olio .

Alla Regina = Quando le Radici saran cotte in brodo , si accomodano nel piatto tramezzate con crema di butirro , e gialli d'uova , con un senso di noce molcata rapata . I Fiori di Cicoria sono ottimi per ornamento di carne , e pesci lessi , e se ne fa ancora ottima conserva in giulebbe .

DELLE PETRONCIANE

Sono le Petronciane di tre colori , cioè bianche , gialle , e pavonazze . Di queste ne fanno grand' uso gli Ebrei , ed è costumatissimo loro cibo , Per usar le Petronciane bisogna pulirle dalla corteccia , tagliarle nel modo che si vuole , e darle appena una bollita nell'acqua , o pure polverarle di sale per estrarne il cattivo loro umore onde abbondano .

All'italiana = Pulite che faranno le Petronciane , si tagliano a fette per lungo , si mettono polverate di sale , e si lasciano stare così per qualche ora . Dopo si spremono per cavarne l'umido , s' infarinano , e si

friggono . Fritte si tramezzano nel piatto con cacio grattato , pepe , e basilico , e si servono con Purè di Pomodoro .

Alla Monaca = Tagliate, e fritte come quì sopra le Petronciane , si accomodano nel piatto tramezzate di provatura grattata , polvere di mostacciolo , basilico trito , e Coli di vitello ; facendole per poco stagionare nel forno .

All' Apiciana = Si tagliano a filetti le Petronciane , si salano , s'infarinano , e si friggono . Fritte si attuffano nel giulebbe con aceto mescolato , e con foglie di menta condito ; e si servono fredde .

Alla Corradina = Si facci un pastume con provatura grattata , basilico trito , butirro , gialli d'uova , panna di latte , e poco zucchero ; e quando le Petronciane son fritte a fette , si riempiono ad una ad una con il detto pastume , s'involtano ben strette , e si dispongono nel piatto con Purè di latte .

Alla Mora = Si tagliano le Petronciane a bocconi , e si soffriggono con grasso di presciutto , petrosemolo , e spezie , facendole così lentamente cuocere . Cotte si lascian freddare , si pestano con cacio , basilico , grasso di Vitello , e con quantità d'uova sbattute si mescolano ; ed avendo pronta la patella sul fuoco se ne farà con tal composto una Frittata da servirla calda .

In Scapete = Tagliate a grosse fette le Petronciane , e bollite in acqua con sale , si cavano , e si lasciano sopra un panno freddare . Dopo si forma una salsa con acciughe , aglio , menta , peperoli , pepe , ed origano tutto ben fino pesto , e sciolto con aceto ed olio . Questo condimento è proprio per le Petronciane in iscapete .

Farsite alli golosi = Le Petronciane si vuotano , e si riempiono con la loro polpa , soffritta prima in grasso , e pesta con cacio , ricotta , midolla di bue , cedro candito , gialli d'uova , e cannella . Ripiene s'involtano ad una ad una in rete di Vitello o Agnello , e si fan cuocere in forno .

Farsite all' Amante = Cavata la polpa alle Petronciane , e soffritta con grasso , si tritola , e si mescola con pasta di mandorle , panna di latte , gialli d'uova , e cannella ; Cid fatto si tornano a riempire , e si mettono con butirro in una Cassarola alle braci , facendole lentamente cuocere .

Alla Paolina = Si riempiono le Petronciane con la loro polpa soffritta con cipolline in olio , e tritolata con petrosemolo , pinocchi , acciughe , ed olive , condito tutto con origano , e pepe . Si accomodano in un vase , e si fanno cuocere al forno bagnate di olio .

Alla Galante = Si forma un pastume con la polpa delle Petronciane prima in grasso soffritta , gialli d'uova duri , grasso di Vitello , panna di latte , maggiorana , ed uova sbattute . Con questo composto si riempiranno le Petronciane e si faranno cuocere nel grasso e sugo di carne .

Farsite alla Crema = Si fa una densa Crema con latte , butirro , e gialli d'uo-

li d'uova , condita di cedro candito , e cannella . Con questo composto si riempiono le piccole Petronciane , e si fan cuocere fritte mollicate .

Le piccole Petronciane si mettono in aceto salato , e si conservano tutto l'anno per uso d'insalatine , o per condimento di carni , e pesci lesi .

DELLE PASTINACHE

Sono le Pastinache radici , che crescono per lungo , e son di due maniere , cioè , rosse , e gialle . Si mangiano per lo più cotte , ed hanno un sapore dolce acuto . Le Pastinache che produceva il territorio d' un' antichissima Città del Salento , crescevano in tanta lunghezza e grossezza , che meritavano le lodi di un dotto Poeta di quei tempi ; ma ora però sono nella conformità di quelle che si trovano da pertutto , delle quali parlaremo .

Al presciutto = Nette le Pastinache , e spaccate per metà se ne toglie il midollo , si tagliano a giusta lunghezza , e si bollono in acqua con sale . Dopo si soffriggono con grasso , aglio , timo , acetosa , e petrosimolo , e si bagnano con Coli di presciutto , nel quale si fanno finir di cuocere , e si servono .

Alla Bergamela = Pulite come si è detto le Pastinache , bollite , e soffritte con butirro , e targone , si bagnano con latte , nel quale si fanno finir di cuocere . Nel servirle si accomodano nel piatto coperte di panna di latte stemperata con gialli d'uova , e rassodata al fuoco .

Imboracciate = Dopo che le Pastinache sono state bollite in acqua con sale , si mettono in un vase con sugo di limone , butirro liquefatto , pepe , e noce moscata rapata ; e dopo un tempo s'infarinano , si passano nell'uova , nel pane e cacio grattato , e si friggono ; servendole calde ,

Fritte alla Crema = Cotte le Pastinache , in acqua con sale , e sugo di limone , si mettono a freddare , e freddate si friggono bagnate in uova . Si accomodano nel piatto , e nel servirle si coprono di crema .

Alla Giassa = Spaccate le Pastinache e bollite in acqua con vino bianco , foglie d'alloro , coriandri , e cortecce di limone , si faran freddare dopo , per friggerle attuffate nella pastetta . Si servono coperte di zucchero in polvere , e con la pala infocata si giassano .

Alla Vicenzina = Tagliate le Pastinache alla lunghezza di mezzo dito , spaccate , e cavatone il midollo si fan bollire in brodo chiaro condito di sugo di limone . Cotte si lascian freddare , e freddate si riempiono con pastume di petti di piccioni pesti con midolla di Bue , parmegiano , petrosimolo , e panna di latte con gialli d'uova ; dopo si friggono con uova ; e così calde si servono .

All' Oritana = Tagliate , e bollite in acqua con sale le Pastinache , si fan freddare , si asciugano , s'infarinano , e si friggono . Fritte si mettono in una cassarola con mele chiarificato , polvere di cannella , e di coriandri , facendole stringere a caramella , e servirle calde , o pur fredde .

Alla Morefca = Si abbrustoliscono mandole dolci, e con egual quantità di bottarriche, e poca fenape si pestano, e si dislattano con aceto, olio e fugo di limone. Con questa salsa passata per setaccio si condiscono le Pastinache, cotte in brodo di pesce.

Alla Bianca = Si fanno cuocere le Pastinache in vino bianco, e con salsa di pinocchi, targone, ed acciughe pestate e sciolte con fugo di limone ed olio si condiranno.

Alla Napolitana = Cotte le Pastinache in acqua, si condiscono con aceto, e con peperoli, capparini, acciughe, origano, olive, e menta, tutto trito, e condito di sale e pepe.

Le Pastinache son ottime per condimento di brodi, si da grasso che da magro. Si servono per ornamento di vivande in umido; e le si mettono in aceto rosato si conservano tutto l'anno per insalatine.

D E I P O M I D O R O

Varie gustosissime Vivande si possono fare dei Pomodoro; ed infinite conditure col fugo loro si prestano alle carni, ai pesci, all'uova, alle paste, ed all'erbe; onde con ragione da un eccellente Cuoco furon li Pomodoro chiamati gustosi bocconi, e salsa universale. Questi Pomari non solo dan gusto al palato, ma a sentimento de' Filici facilitano molto con il loro fugo acido la digestione, particolarmente nella loro stagione Estiva, che per soverchio calore l'Uomo ha lo stomaco rilassato e nauseante.

Sono i Pomodoro rotondi, di color di zafferano, ed hanno una pellicola, la quale per toglierla bisogna rotolarli su la brace, o pure attuffarle nell'acqua bollente. Per una buca che se li farà dalla parte del gambo, o pure divise in due parti si caveranno li semi per poterli preparare con più deligatezza, e piacere.

All' Italiana = Levata via la pellicola alli Pomodoro, e divisi per metà se ne cavano i semi, e si riempiono con un composto di altra polpa di Pomodoro trita con un senso d'aglio, acciughe, petrosimolo, origano, sale e pepe. Ripiene si dispongono in una Tortiera tramezzati e coperti di pane grattato, e sbruzati d'olio; così si fan cuocere al forno, e caldi si servono sopra crosta di pane.

Farsiti in frittura = Puliti, e divisi per metà li Pomodoro, si riempiono con midolla di Bue pestata con gialli d'uova, cacio, maggiorana, e petrosimolo, infarinati dopo, e passati nell'uova sbattute si friggono, e si servono caldi sopra croste di pane.

Farsiti alla Crema = Ripieni i Pomodoro come qui si è detto, si servono coperti con crema, gialli d'uova, e butirro rassodato sul fuoco.

Ripieni alla Nobile Si fa un composto con petti di pollanche arrostiti e pesti con grasso di vitello, pinocchi, gialli d'uova, cannella in polvere e pepe. Con questo pastume si riempiono li Pomodoro, e si friggono; caldi si servono con Colà di Pollanche.

Alla

Alla Salentina = Si tritolano acciuche, petrosimolo, cipolline, acetosa, targone, aglio, ed origano, e si soffriggono con olio conditi di sale e pepe; e quando li Pomodoro son puliti si riempiono con questo composto, e si dispongono su d'una tortiera coverti di una salsa di bottariche peste, e sciolte con olio; facendoli cuocere al forno.

Farsiti alla Turca = Col riso cotto in latte, e legato con gialli d'uova, se ne riempiono li Pomodoro, li quali infarinati e passati nell'uova si friggono, e si servono con Purè di butirro.

Al Rognon di Vitello = Il Rognon di Vitello con il suo grasso arrostito e tritolato con maggiorana presciutto, e gialli d'uova, e condito di pepe si mette in bocconi nelli Pomodoro; dopo s'infarinano, si passano nell'uova, e nel pane grattato, e si friggono.

Alla Ragosta = Pesta la carne di Ragosta con acciughe, pistacchi, petrosimolo, e capparini, e condita di sale, pepe, ed olio, se ne forma un pastume col quale si riempiono li pomodoro, e si friggono; servendoli con Purè di giallo della stessa Ragosta.

Alla Certosina = Si riempiono li Pomodoro con farfa d'acciughe, tartufi, e carne di pesce cotta in olio, tutto pesto, e condito di erbe trite; ripieni si friggono e si servono con Purè d'altri Pomodoro.

In Crocchetti = Si tritolano i Pomodoro, dopo che son puliti, e si soffriggono con grasso di presciutto, aromati, ed erbe aromatiche trite; dopo si mescolano con poca ricotta, e gialli d'uova, e se ne formano tanti bocconcini alla lunghezza d'un mezzo dito, quali infarinati, e passati nell'uova si friggono, e si servono caldi.

In Buden = Tritolati, e soffritti i Pomodoro come qui sopra, si pestano con cortecchia di cedro candito, grasso di Vitello, parmeggiano, panna di latte, ed una mollica di pane bagnata nel brodo. Si mescola il tutto con gialli d'uova, e qualche chiara, e con latte se ne forma sopra del fuoco una densa crema, la quale si verserà in altra Cassarola unta di grasso e polverata di pane, e si farà rassodare nel forno per servir caldo il Buden.

In Frittata = Dopo che i Pomodoro son soffritti con cipolline in grasso di presciutto, si mescolano con uova sbattute, e se ne forma con basilico trito una frittata da servirla sopra croste di pane fritto.

Con li Pomodoro si fanno salse sì da grasso che da magro; da grasso si soffriggono con lardo, fette di presciutto, cipolline, foglie d'alloro, peperolo di spagna, ed erbe aromatiche; e da magro con olio, aglio, basilico, origano, e petrosimolo; e tanto l'uno che l'altro si bagna con brodo, col quale si farà tutto disfare, si passerà per setaccio, e se ne farà uso in tutto, ben sgrassata.

D E L L I C E D R I U O L I

Vengono i Cedriuoli così chiamati perchè al colore, ed alla lunghezza rassomigliano ai Cedri. Nella nostra Italia non sono troppo in stima nelle Mense de' Grandi, e soltanto dai Rustici se ne fa uso, i quali, o li mangiano senza condimento, o se condir li vogliono, li fettano, e ne formano un'insalata con cipolline, porcellana, aceto ed olio; ed altri che di meglio mangiar li piacciono ci aggiungono capparini, acciughe, menta, e basilico.

Riescono buonissimi quando nella loro picciolezza, e tenerezza si raccolgono, e si mettono in aceto salato condito di menta, e di targone. Così fatti si conservano tutto l'anno, e se ne fa uso per insalatine, e per condimento di carni, e pesci lessi. Volendone poi da Cedriuoli formar altre Vivande, se li può dare l'istesso condimento, che parlando delle zucche lunghe si è descritto; giacchè tra loro vi è anche qualche similitudine.

D E I P E P A R O L I

Sono i Peparoli anche di rustico volgar cibo, ma sono però a molti di piacere; particolarmente agli abitanti del vago Sebeto, i quali li mangiano, mentre son verdi, che li friggono, e polverati di sale, o pure cotti su la brace, e conditi di sale, ed olio.

Ripieni = Si possono anche riempire i Peparoli, prima però rotolati su de' carboni accesi per toglierne la pellicola. Il ripieno si farà con acciughe, petrosimolo, aglio, olive, ed origano, tutto trito, e soffritto con olio, condito di pepe, e sale. Si cuociono nel forno, o sopra la craticola con carta unta d'olio.

Alla Ramolata = Si bollono in acqua li Peparoli, si puliscono dalla pelle e semi, e si servono con salsa ramolata, composta d'acciughe, petrosimolo, maggiorana, aglio, origano, e corteccia di limone, tutto trito e condito di olio, ed aceto.

Alla Pignocata = Bolliti, e politi i Peparoli, si accomodano nel piatto con salsa di pinocchi pesti con bottariche, e sciolti con olio, e sugo di limone.

Alla Pastetta = Quando i Peparoli son bulliti, si dividono per metà, e si friggono vestiti di pastetta fatta con vino bianco, olio, farina, e sale; e si servono caldi.

Alla Purè di Ceci = Rotolati su de carboni accesi i Peparoli, si puliscono dalla pelle e semi, e si soffriggono in olio con aglio, e petrosimolo; e quando son cotti si servono con Purè di Ceci.

Al Presciutto = Si riempiono con grasso di Bue pesto, e mescolato con presciutto trito, gialli d'uova, e maggiorana, e si fan cuocere in un Coli di Presciutto.

Alla

Alla Purè di Pomodoro = Si cuocono i Peparoli in acqua con sale, origano, e petrosfemolo, e si servono con sugo, ossia Purè di Pomodoro.

I Peparoli si mettono anche in aceto come i Cedriuoli con foglie di menta, targone salvia, finocchi, ed aglio, e subito che sono maturi si servono per insalatine, e per condimento di carni, e pesci lessi.

D E L L I P I S E L L I

Sono i Piselli gustosissimi quando son verdi e teneri; nella nostra Napoli se ne fa un uso grandissimo; ma quando son secchi non riescono a tutti di piacere, anzi d'alcune Nazioni non se ne fa uso. Parleremo perciò dei verdi, e ne faremo un lungo trattato con un vario condimento: e dei secchi ne daremo un'idea soltanto, per compiacere a chi piacciono.

In Pottaggio da grasso = Puliti i Piselli dal loro guscio, e lavati in acqua si soffriggono in grasso di presciutto con cipolline trite, petrosfemolo, e maggiorana, bagnandoli dopo con gustoso brodo di Bue, condito di qualche pezzo di salame; e cotti si servono per Pottaggio, ma ben sgrasato.

In Pottaggio all' uova = Si soffriggono i Piselli in butirro con cipolline, e selleri triti, e si bagnano con brodo di Gallina, e piede di Vitello; si fan cuocere, e nel servirli si ligano con gialli d' uova stemperati con l'istesso brodo.

In Pottaggio da magro = In olio con cipolline, aglio, acciughe, e petrosfemolo si soffriggono i Piselli, e si bagnano con brodo di pesce, col quale cotti che saranno si servono brodosi.

Alla Panna = Alli Piselli se li da un bollo in acqua, ed in acqua fresca si fan freddare; dopo si soffriggono con grasso, e presciutto trito, si condiscono con pepe, e cannella in polvere, e cotti si uniscono con ricotta, e gialli d' uova. Si riducono in piccoli bocconi, s'infarinano, si passano nell' uova, e nel pan grattato, e si friggono.

Alli gialli d' uova = Soffritti, e cotti che saranno i Piselli come qui sopra, si ligano con gialli d' uova stemperati con sugo di limone, e brodo.

In Bigné = Dopo che i Piselli han dato un bollo nell' acqua si soffriggono con grasso, e presciutto trito, si condiscono con pepe, e cannella in polvere, e cotti si uniscono con ricotta, e gialli d' uova. Si riducono in piccioli bocconi, s'infarinano, si passano nell' uova, e nel pan grattato, e si servono fritti.

In Gnocchi = Bolliti, e soffritti con grasso, ed erbette i Piselli, si pestano con parmegiano, grasso di vitello, e gialli d' uova, e se ne formano di questo pastume tanti gnocchi alla lunghezza d' un mezzo dito, i quali si dispongono ordinati nel piatto, si coprono di Purè di butirro, e si fanno staggionare su le ceneri calde.

In Crocchetti = Formati i Piselli in Gnocchi come qui si è detto

s' infarinano, si passano nell'uova, e si friggono; serviti con Coli di Capone sopra croste di pane.

Alla Purè Nobile = Si soffriggono in olio li Piselli con cipolline, aglio, acciughe, ed erbette fine, e si fan cuocere con poco brodo di pesce; cotti si servono con Purè di giallo di Ragosta, o con Coli di Gambari, o Ricci.

In Insalata = Si cuocono i Piselli in acqua con sale, ed un mazzetto d'erbe aromatiche, si fanno in acqua fresca freddare, ed asciugati, dopo si servono conditi di una salsa all'olio composta di pinocchi, petrosimolo, ed acciughe, tutto pesto, e sciolto con olio, e sugo di limone.

A chi piacciono i Piselli secchi non in altra maniera, li posson mangiare se non che in Pottaggio, i quali bisogna metterli ammollo in acqua dalla sera antecedente.

Pottaggio da grasso = Si mettono a cuocere in una pignatta di creta con acqua fresca, e spumati che faranno si condiranno di sale, d'una cipolla, di fette di presciutto, e di un mazzetto di petrosimolo, maggiorana, e sellari; e secondo l'acqua si dissecca così si va rifondendo dell'ottimo brodo di carne, fintanto che saran cotti.

In Pottaggio da magro = Si mettono a cuocere come sopra in acqua fresca i Piselli, e spumati si condiscono di sale, di foglie d'alloro e d'origano; quando sono a mezza cottura ci si aggiunge il condimento d'oglio soffritto con cipolle trite, petrosimolo, timo, ed aglio, e si fanno finir di cuocere

D E L L I S P A R A C I

Scrive Plinio, che a suo tempo i Sparaci a Roma erano di una libra di peso l'uno; ed Ateneo, riferisce, che in Libia crescono grossi come le Canne. Nella nostra Italia sono grossetti quei di orto, ma i salvatici son sottili, quantunque più di gusto. Han bisogno i Sparaci di poca cottura, e però quando Druso voleva proponer cosa di presto successo, diceva poterli eseguire più presto che non si cuocono i Sparaci.

In Insalata = Si lessano i Sparaci in acqua con sale, e freddati si servono con salsa d'acciughe peste e sciolte con olio, e sugo di limone.

Al Butirro = Lessati i Sparaci in acqua con sale, si servono con salsa di butirro condita di maggiorana, e pepe.

In Frittura = Lessati li Sparaci, ed asciugati dall'umido si condiscono con sale, pepe, e sugo di limone. Dopo infarinati, e dorati si friggono, e si servono caldi.

In Bignè = Dopo che i Sparaci han bollito in acqua con sale, si tagliano a minuto si condiscono di pepe, di maggiorana, e sugo di limone, e si mescolano nella pastetta con la quale a bocconi si friggono, e si servono caldi, o pur con salsa di mele, ed aceto.

Alla Moda = Bolliti che faranno li Sparaci si soffriggono con butirro, pepe, e petrosfemolo; li accomodano dopo nel piatto coverti di Coli di Vitello, o pur con panna di latte.

Alla Corradina = Quando i Sparaci han bollito in acqua con sale, si tagliano a pezzi, e si soffriggono con butirro, erbette, ed aromati; dopo freddati si uniscono con parmegiano grattato, grasso, e presciutto trito, ed uova. Si riducono in bocconi, e si friggono,

All'olio = Si bollono li Sparaci, si soffriggono in olio con petrosfemolo trito, agli, cerfoglio, ed acciughe, e si finiscono di cuocere con Purè di Ceci, o con Coli di Gambari.

Brodettati = Dopo bolliti li Sparaci si soffriggono con grasso di presciutto, e si ligano con Purè di gialli d'uova, o pure con Purè di piselli, o di giallo di Ragosta.

All'Oritana = Si bollono li Sparaci, e poi conditi con olio, petrosfemolo, aglio, acciughe, ed origano, tutto ben trito, e condito di sale, e pepe; s'involtano dopo nella carta, e si fan cuocere pian piano sopra la graticola, o nel forno.

In varie maniere = Con li Sparaci si posson far zuppe, è Pottaggi da grasso, e da magro. Cotti in brodo si servono per ornamento di carni lesse, o di pesci. Condiscono ed ornano tutte specie di ragù, e si mettono nei ripieni di Pasticci, e di Torte da grasso, e da magro. Si servono per frittature, e se ne fanno con uova gustose frittate.

D E L L I R A P E R O N Z O L I

I Raperonzoli sono figli veraci della terra, perchè li produce da se senza coltura, o industria. Di quest'Erba n'abonda molto il territorio Romano, e Toscano, e colà più che in altri luoghi se ne fa grandissim'uso per insalata cruda, e cotta, condita con olio, aceto, ed acciughe. Sono buonissimi i Raperonzoli anche in Pottaggio da magro, facendoli bollir prima in acqua, e dopo soffriggerli, con olio, aglio, petrosfemolo, ed acciughe conditi di passarina, di pinocchi, di sale, e pepe.

D E L L I C E C I

Fra li legumi, sono stimatissimi i Ceci, i quali a differenza de' Piselli si usano per lo più secchi. Verdi si potrebbero condire in tutte quelle maniere già descritte de' Piselli, e secchi nel modo che siegue.

Dalla sera antecedente si mettono ammollo in acqua, e se non sono cocevoli ci si aggiugne una brancata di sale, o un pizzico di cenere in panno lino ligata, o pur si stropicciano con olio.

In Pottaggio = Si lavano la mattina, ed in pignatta di cretà si mettono a cuocere con acqua fresca, e quando han dato pochi bolli se ne

cola, e ci si mette dell'attimo brodo di Bue condito di presciutto, cervellato di porco, erbe. Si faranno cuocere, e si serviranno con Coli di presciutto.

In Pottaggio da magro = Anche con acqua fresca si metteranno a cuocere i Ceci, ed a mezza cottura si condiranno di sale, peperoli intieri, agli intieri, petrosimolo trito, timo, foglie d'alloro, ed olio, e cotti che saranno si serviranno con Purè d'acciughe.

In Pottaggio alle pasto = Data mezza cottura ai Ceci in acqua, ci s'aggiugne brodo di pesce, e cerfoglio con maggiorana trita; e quando son quasi cotti, ci si mettono dei maccaroncini, co' quali si faran finir di cuocere, e si serviranno con Purè di giallo di Ragosta.

In Pottaggio al butirro = Si cuocono i Ceci in acqua con sale, sellari triti, e scalogne; e quando si han da servire si condiscono di butirro in buona quantità legato con gialli d'uova.

In Bigné = Cotti i Ceci in brodo da grasso, e pesti con midolla di Bue, si passano per setaccio, e si uniscono con provatura, cannella, e gialli d'uova; se ne formano tanti bocconi rotondi, i quali s'infarinano, si passano nell'uova, e si friggono; servendoli con Purè di Latte.

Allo sfoglio = Con il suddetto composto de' Ceci, se ne fanno tanti bocconcini nello sfoglio, che si friggono, o pure s'infornano, e si servono polverati di zucchero.

In Torta da magro = Quando i Ceci son cotti in brodo di pesce, si pestano e si passano per setaccio, unendoci nella pasta, pinocchi, bottariche trite, acciughe, lattaroli di pesce, ed erbe trite soffritte nell'olio. Mescolato bene il tutto se ne forma una Torta con pasta frolla.

In Torta da grasso = Si cuocono i Ceci in brodo da grasso, e cotti si mettono con butirro, parmegiano grattato, panna di latte, ricotta, poco zucchero, cedro candito, cannella, ed uova; quando sarà tutto mescolato se ne formerà con pasta una Torta.

D E L L E F A V E

Le Fave sono i legumi più sostanziosi degl'altri. Alcune Fave sono grosse, ed alcune son minute, anche alcune bianche, e alcune negre. Nel Salento se ne fa grand'uso dal minuto Popolo, che le prezzano per un secondo grano.

In Pottaggio = Nette che saranno le Fave verdi dal loro guscio, e scorza si soffriggono con grasso di presciutto, cipolline, targone, petrosimolo, e basilico, e si bagnano con brodo di Bue, col quale si fan cuocere, e si servono semplicemente.

In altro modo = Pulite le Fave si soffriggono con butirro, cipolline, lattughe trite, basilico, sale, e pepe; si bagnano con brodo, nel quale si faranno cuocere. Cotte si servono ligate di gialli d'uova stemperate con sugo di limone.

In altro modo = Si soffriggono le Fave con olio, acciughe, aglio, timo, e petroselinolo, e si bagnano con brodo di pesce, col quale cotte che sono, si servono.

Alla Panna = Soffritte le Fave con butirro, e cotte lentamente in esso con sale, pepe, e noce moscata, si servono ligate di panna di latte sopra croste di pane.

Al sapor di Ricci = Si soffriggono le Fave con olio, aglio, timo, targone, sale, e pepe, e si bagnano con brodo di pesce, e quando son cotte si servono con sapor di Ricci stemperati con l'istesso brodo, e sugo di limone.

Al sapor di Fegato = Cotto che sarà il Fegato di Merluzzo si pesta con acciughe, e si scioglie con brodo, ove saran cotte le Fave con petroselinolo, cipolline, aglio, ed olio.

In Torta da grasso = Si soffriggono le Fave con grasso, e si fanno lentamente cuocere condite di sale; dopo si pestano con midolla di Bue, pinocchi, gialli d'uova, e cedro candito, e se ne forma una Torta allo sfoglio da servirla calda.

Torta da magro = Le Fave si soffriggono con olio, cipolline, foglie di boraggine, acciughe, petroselinolo, sale, e pepe; e quando saran cotte si mescoleranno con fegati di pesce pesti; così se ne forma una Torta alla pasta frolla.

All'olio = Bollite, e cotte le Fave in acqua con sale, e foglie d'alloro s'imbandiscono con salsa di Tarantello, prima bollito, e dopo pesto con menta, petroselinolo, maggiorana, ed origano, condito di pepe, e sciolto con olio, e sugo di limone.

Delle Fave Secche = Quando le Fave son secche si mettono per un giorno prima ammollo nell'acqua, se le toglie quel cochetto nero, e si mettono con acqua fresca a cuocere in pignatta di creta; bollite che saranno se le cambia l'acqua, e si condiscono con sale, olio, cipolline, foglie d'alloro, origano, e pepe; cotte si servono per Pottaggio da Quaresima.

Alla Bianca = Le Fave secche pulite dalla scorza si mettono in acqua fresca a cuocere con una Cipolla. Bisogna che vadino ben strette, e che cuocano a lento fuoco di brace cinto d'intorno alla pignatta, senza mai muoverle con mestola, ma raggirarle col modo della stessa pignatta; quando sono a mezza cottura si condiscono di sale, d'olio, e di un mazzetto di petroselinolo, selleri ed una foglia d'alloro. Cotte se ne toglie il mazzetto, e con mestola di legno frallarle in modo, che divengano crema; servendole dopo con fette di pane fritto.

In Bignè = Quando le Fave son cotte come qui si è detto, si versano in una tortiera, e si fanno freddare, ed assodare. Assodate si tagliano a fette, le quali infarinate si friggono, e si servono calde.

In Frittata = Si soffriggono in olio cipolline, boraggine trita, petroselinolo, ed acciughe con pepe, e sale, e si mescolano con la favetta cotta del-

della suddetta maniera ; e per renderla più dura ci si mette del pan grattato col quale s'incorporerà bene. Se ne forma con olio una frittata e si serve con pane fritto intorno.

DELLI FAGIOLI

I Fagioli sono di varj colori , e varie forme . Se sian gustosi per cibo lo potran dire i Fiorentini Popoli , giacchè più degl' altri ne fanno in tutti i tempi grand' uso , particolarmente di quei bianchi secchi , a quali darò vario gustoso condimento , dopo che ho parlato dei verdi e teneri .

In Pottaggio all' Apiciana = Alli Fagioli verdi e teneri se li togliono le due punte estreme con i filamenti che sono per lungo, e se li darà con sale mezza cottura nell' acqua , dopo si soffriggono con olio , aglio, acciughe, petrosimolo, e capparini triti, conditi di sale , di pepe , e di poche gocce di aceto .

Al sugo di Vitello = Dopo che i Fagioli sono stati bolliti in acqua si tagliano a filetti, e si soffriggono con grasso di presciutto, petrosimolo, e maggiorana trita, e si bagnano con sugo di Vitello, col quale incorporati si servono con crostini intorno .

Al torna gusto = Data mezza cottura ai Faggioli in acqua con sale si fan freddare in acqua fresca ed asciugati si mettono in adobo con sugo di limone, sale, e pepe ; dopo s'infarinano, e si friggono . Fritti si servono con salsa di presciutto trito, e bollito con aceto, zucchero, menta, foglie di alloro, corteccie di limone, e pepe .

All' sapor d' acciughe = Pesti metà acciughe, e metà pinocchi con rafano, uno spichio d'aglio, e foglie di targone, si stemprano con olio, sugo di limone, ed aceto, conditi di sale, e pepe ; con questo sapore si condiscono i Fagioli, che saran cotti in acqua con sale .

Alla Giardiniera = In acqua con sale cotti che sono i Faggioli si servono con salsa di cipolline, petrosimolo, menta, aglio, targone, ed origano tutto trito, e condito d'olio, aceto, pepe, e sale ; o pur con agresto schiacciato .

In Frittata = Bolliti i Fagioli in acqua con sale, si soffriggono con grasso di vitello conditi di basilico, e pepe . Dopo si pestano con midolla di Bue, cacio, e cedro candito, e si mescolano con presciutto trito, con uova sbattute, e con noce moscata rapata . Con questo composto se ne fa con pan grattato una frittata, o pure con pasta una Torta .

In altro modo = Quando i Fagioli son cotti in acqua si tagliano a filetti, e si soffriggono in olio con acciughe, petrosimolo, fegato, ed uova di pesce, e Purè di pomodoro, con la quale si faranno incorporare . Così conditi i Fagioli, si faranno fredare, e si metteranno fra la pasta d'olio, formandone una Torta .

Dei Fagioli secchi in Pottaggio da grasso = Siano i Fagioli grossi bianchi, o pure i piccioli coll' occhietto si mettono a cuocere in acqua fresca, cambiandola dopo alcuni bolli. Si condiscono con sale, pepe, fette di presciutto, fellari triti, petrosimolo, peperoli intieri, e sugo di carne; e quando saran cotti se ne toglieranno i peperoli, e si serviranno.

In Pottaggio da magro = Bolliti i Fagioli in acqua, si condiscono di sale, e pepe, e di cipolline, petrosimolo, bieta, boragine, aglio, e basilico, tutto trito, e soffritto con olio; e cotti che saranno si serviranno.

Alla Fiorentina = Si cuocono i Fagioli in acqua condita di sale, e cotti si servono con acciughe soffritte in olio, e conditi di pepe, e di sugo di limone.

Alla Vicenzina = Soffritte in olio cipolline, agli, peperoli, pomodoro, petrosimolo, acciughe, origano, ed alloro, si bagnano con brodo di pesce, e si fa il tutto disfare. Dopo si passa il denso sugo di tutto questo composto, che si porrà sopra i Fagioli già cotti in acqua con sale.

Al verde gusto = Pesti acciughe con aglio, petrosimolo, maggiorana, ed origano, conditi di pepe, si stemprano con olio, e sugo di limone. Con questa salsa si condiscono i Fagioli cotti in acqua con sale.

Alla moda = Il Fegato del Merluzzo quando è cotto si pesta con aglio, targone, e timo, si condisce di pepe, e si scioglie con olio, e sugo di limone, o con aceto, formandone una salsa propria per sopra i Fagioli cotti in acqua con sale.

All' Inglese = Cotti che saranno i Fagioli in acqua con sale peperoli, ed un mazzetto d' erbe, si soffriggono dopo con butirro, e si servono con sugo di limone.

Alla Corradina = Le Sorbe mature peste con botariche, acciughe, peperoli, aglio, origano, e basilico, si stemprano con olio, sugo, di limone. aceto, e brodo di pesce, e si fa una salsa (passata per setaccio) da condire i Fagioli cotti in acqua con sale, ed alloro.

DELLA LENTE

La Lente fresca è di niun uso. Secca riesce gustosissima in Pottaggio da grasso, e da magro, siccome si è detto dei Fagioli, alla quale bisogna aggiungerci per maggior condimento finocchi salvatici, foglie d' alloro, ed agli soffritti.

I Nobili mangiano la Lente cotta in brodo di Mallardo, o Anerara in giorno da grasso; ed in brodo di Tinca, o Scorfano in giorno da magro.

I Funghi sono di varie specie. I migliori sono i Prugnoli, le Raccelle, le Monitole, le Spongole, le Ovole, quei di Pioppo, e quei di ferola. In molti luoghi della Salentina Provincia vi sono dei Finocchi salvatici, e questi dalle loro radici sbucciano alcuni candidi Funghi, i quali per il piacevole loro odore, gusto, e delicatezza superano di molto tutti gli altri, onde stimatissimi nelle mense si rendono. La stagione dei Funghi è nella Primavera, e nell'Autunno, e se ne fa uso da tutti, non solo per vivanda, siccome si vedrà, ma per condimento di ragù, di Pasticci, di ripieni, e di qualunque altra cosa umida, tanto da grasso, che da magro.

Funghi alla Parmeggiana = Puliti che saranno i Funghi si mettono per qualche tempo in acqua con sale, affine di farli perdere quel viscoso cattivo umore, onde i Funghi abbondano; dopo si soffriggono con butirro, petrosimolo, e timo, e quando saran cotti si serviranno conditi di parmeggiano, e ligati con gialli d'uova stemperati con sugo di limone.

Al Colà di Vitello = Soffritti, e cotti che saranno i Funghi con grasso di Vitello, cipolline trite, targone, ed aromati, si ligheranno con Colà di Vitello, e sopra croste di pane si serviranno.

Alla Panna = Si soffriggono, e si cuociono i Funghi con butirro; conditi di foglie di salvia, alloro, fellari, sale, e pepe; e nel servirli si ligano con panna di latte.

Al Prescintto = Con grasso, e fettoline di prescintto si soffriggono i Funghi, petrosimolo, ed un senso d'aglio, sale, e pepe. Cotti che saranno, si metteranno nel piatto con crostini di pane intorno conditi prima di gialli d'uova stemperati con sugo di limone.

All' Acciughe = Gustosi riescono i Funghi soffritti in olio con aglio, petrosimolo, ed acciughe, e bagnati con latte di pinocchi, del quale incorporati si servono.

Alla Moresca = Abbrustolite le mandorle dolci, e peste con bottariche, si stempra con brodo di pesce, formandone una Purè da servirla sopra i Funghi prima soffritti, e cotti con olio, aglio, petrosimolo, e pepe.

In Iscapece = I Funghi si friggono in olio coverti di pastetta, o polverati di fior di farina, e si servono con salsa di petrosimolo, aglio, acciughe, capparini, e targone, tutto pesto, e sciolto con aceto, e condito di pepe, e poco zucchero.

Al dolce forte = Dopo bolliti in acqua i Funghi si friggono con uova, e si servono con salsa dolceforte, che si farà con aceto, zucchero, cannella, cortecce di limone, alloro, pepe, e polvere di mostacciolo addensata sul fuoco.

In Pottaggio = I Funghi si servono in Pottaggio sia da grasso, che da magro, e riescono a tutti di piacere.

D E L L I T A R T U F F I

I Tartuffi sono di maggior gusto dei Funghi, e di maggior condimento nelle vivande. Sono di due specie, bianchi, e neri; gli uni, e gli altri sono ottimi purchè siano odorosi, e sodi. Nella nostra Italia sono stimati quei del Piemonte, per cui li mandano in lontane Città per regalo ai Signori, a quali tanto piacciono.

Tartuffi all'olio = Puliti i Tartuffi dalla loro ruvida, e terrea cortecchia si riducono in fette, e si soffriggono con olio, aglio, petroselinolo trito, ed acciughe, conditi di sale, e pepe, e senza punto di umido si servono con sugo di limone.

Al latte di pistacchi = Soffritti i Tartuffi come qui sopra si è detto, si bagnano con latte di pistacchi pesti con bottariche, che incorporati di questo si servono sopra croste di pane.

Al sapor di Ragosta = Dopo che i Tartuffi sono stati soffritti con olio, aglio, e petroselinolo trito, si ligano con giallo di ragosta, o pur fegato di merluzzo pesto, e sciolto con brodo di pesce; e così sopra croste di pane si servono.

All' uova = Si soffriggono anche i Tartuffi con butirro, e petroselinolo trito, e prima di servirli bisogna ligarli con parmegiano grattato, e gialli d'uova.

Alla Crema = Soffritti i Tartuffi con butirro, ed erbe aromatiche trite si servono ligati con panna di latte sopra fette di pane.

In frittata = Con grasso di Vitello e di presciutto soffritti i Tartuffi, e di petroselinolo trito conditi, si uniscono dopo con uova sbattute, e parmeggiano grattato, e se ne fa una frittata da servirla calda.

All' Vino = Con vino di Sciampagna, butirro, e spezie cotti i Tartuffi, si servono sopra fette di pane abbrustolito.

Alla Moda = Netti i Tartuffi, s'involgono nella carta, e si mettono a cuocere sotto le ceneri calde, fettati dopo, si servono con butirro, oppure con olio, sale, pepe, e sugo di limone.

All' erbe = Fettati i Tartuffi, si mangiano ancor crudi conditi di sale, pepe, petroselinolo, targone, menta, acciughe trite, olio, e sugo di limone.

In varie maniere = I Tartuffi in fette, o pure intieri si mettono nei pasticci da grasso, e da magro; come pure nei ragù, nelle friggasse, nei ripieni, e nei intingoli.

Se ne fanno zuppe con brodo di carne, e di pesce. Pestati i tartuffi, e stemprati con sugo di carne fanno ottima salsa per Vivande da grasso; e se stemprati con latte, e butirro servono per latticinj ed erbe, che fanno

anche ottima salsa; come pure gustoso condimento riesce in cose da magro, se pesti, e stemprati con brodo di pesce, o vino, o pur con latte di pinocchi, o di pistacchi.

DELL' ERBE, E FIORI PER CONDIMENTO.

Del Petroselinum = Non vi è persona che non sappia l'uso del Petroselinum. Condisce quest'erba ogni vivanda in brodo sia da grasso, o pur da magro, e tutte specie e qualità di Ragù. Verde orna allesti, e Vivande infreddo. Fritto si serve intorno a frittture. Peste le foglie con capparini, acciughe, ed aglio formano ottima salsa con aceto. Col sugo delle foglie si colorisce ciò che vivanda si vuole; e col suo seme si da gusto, ed odore a qualsia brodo. La Radice del Petroselinum si mette a bollire con le Carni, e pesci lessi, e se si vuole si può servire per vivanda, ligata con gialli d'uova. Fritta in pastetta, oppure soffritta in olio con acciughe, e vino, è anche ottima.

DELLA MAGGIORANA

E' la Maggiorana un'erba odorosissima confacente anche a tutte le vivande da brodo si da grasso, che da magro; e la maggior sua fraganza è nel Mese di Maggio da dove prende il suo nome. E' picciolissima pianta con foglie minute, le quali fuor dello stipide intiere nelle vivande si mettono; ma nelle salse, e saporì si pestano con altri ingredienti.

DEL TARGONE

Il Targone è un'erba d'un gusto acido aromatico, la quale secondo il Tanara non si moltiplica col seme, ma ponendo il seme di lino in una Cipolla, o scalogna nasce Targone, e si disperde per il terreno come la cramigna. Nella fine di Ottobre bisogna tagliarlo tutto, e coprirlo con letame, facendolo così stare per tutto l'inverno, che nella Primavera sbuccia di nuovo.

E' ottimo il Targone per l'insalatine di erbe friggide, contemperando col suo calore la frigidità di quelle. Se ne fa gran uso nelle Vivande da brodo si da grasso, che da magro. Il Targone posto in un vase di vetro al sole con aceto, lo fa divenire un aceto gustosissimo da servirsene per insalate, e salse.

DELLA PEMPINELLA

La Pempinella la chiamano anche selvastrella, la quale per comun detto antico si dice, che l'insalata non è buona nè bella ove non è la Pempinella.

pinella. L'infusione di questa nel vino gusta molto il palato, ed è grato allo stomaco, particolarmente ne tempi Estivi. Si mette la Pempinella a bollire nella carne con la quale si mangia, siccome faceva ogni mattina l'antico Apicio.

DELL' ERBA S. MARIA

L'Erba S. Maria, opur Menta Greca serve in Cucina per dentro le falze, per le frittate, e per farne frittelle con pastetta; si tramezza anche nell'insalatine. Narra il Tanara, che piantata nell'Orto scaccia i Serpenti che vanno a lei vicino.

DEL CRESCIONE

Nasce il Crescione ne luoghi acquosi, ed è cibo companatico per i Persiani. Dall'Italiani se ne fa uso crudo per insalata intorno gli arrostiti, e cotto nel brodo, si serve sopra l'alleffi da grasso e da magro. Pesto, e sciolto con aceto, ed olio se ne fa una buona salsa per carni, e pesci freddi.

DELL' ORIGANO

Chiamasi l'Origano allegrezza de' monti dove da se nasce, ed è più odorifero di quello che negli Orti si semina. Le sue foglie tenere e verdi si tramezzano nell'insalata; quando son secche si adoprano sopra l'insalatina cotta, e sopra l'acciughe, al tarantello, ed al pesce in iscapece. Bollito nel mosto l'origano fa divenire il vino dolce. Si mette l'origano nelle minestre di legumi, nei ragù di carne di bue, nelle coste arrostitite, e nei pesci.

DEL TIMO

Rende il Timo odorosissimo il luogo over nasce, e gustosissima la vivanda ove si pone. Ne godono assai di quest'erba l'Api, siccome riferisce il dottissimo Virgilio. Da buon gusto alle Vivande in brodo, ed agli arrostiti di Castrato, d'Agnello, di Volatili sarvatici, e di pesci.

DELL' ACETOSA

L'Acetosa così chiamata dal suo gusto acetoso, o come altri Erba brusca, o forte. Nasce di seme, e trapiantosi moltiplicata, non ricusa niun terreno, risiste al caldo, ed al freddo, e dura tutto l'Anno.

Le foglie di quest'erba son buone con l'insalata; a filetti tagliati si mettono nelle frittate, nelli brodi di zuppe, e nell'altre vivande in umido da grasso, e magro. Peste le suddette foglie, se ne cava il sugo da condire carni, e pesci lessi, fritti, ed arrostiti, in particolare quelle di Castrato, ed Agnello. Se qualcheduno avesse mangiato frutto, o altra cosa acida per cui avesse li denti alligati, col mastigar quest'erba subito si rimettono.

D E L L A S A L V I A

Salvia Erba ch'è buonissima per condimento, e per vivanda assoluta. E' vantata molto dalla Scuola Salernitana. Erba che alligna in ogni luogo, e se si pianta vicino gli Arvaj degli Api fanno ottimo mele se delli fiori di questa si nutrono. Eccita l'appetito mangiandola con l'insalata. Da grato gusto agl'arrosti d'ucelletti. Fa buona salsa con presciutto, zucchero ed aceto. Bollita in latte con zucchero fa ottima bevanda. I suoi rametti teneri si friggono in pastetta fatta con farina di Castagne, o in uova, e servono per vivanda, o per ornamento. E buona per marinato a pesci quando è bollita con aceto, zafferano, ed aromati. La Salvia fritta è d'ottimo condimento a servire vivande arrostate, e fritte. Le Acciughe fritte tra le foglie di salvia, e pastetta sono gustosissimi. Dalli Fiori bulliti in giulebbe se ne fa ottima conserva.

D E L L A M E N T A

La Menta è un'Erba troppo aromatica, ed è di condimento all'insalate crude, e cotte, ed alli marinati di pesce. Pesta, e sciolta con aceto ed olio se ne fa buona salsa. E buona per condimento di bracirole, e polpette di Bue, e per arrosti di pesce.

D E L L A R U C H E T T A

Si mangia la Ruchetta tramezzata con l'insalate di natura frigide, acciò col suo calore le contempra. Bollita la Ruchetta in brodo di carne si da per cibo a Vecchi, o a frigidì. Si soffrigge in olio con aglio, e serve per condimento ai salami, ed a legumi, come faggioli, lente, o ceci. Pesta con petrosimolo, e stemprata con olio, ed aceto, fa ottima salsa per carni fredde, per pesci lessi, e per insalatine di acciughe, o tarantello.

D E L C E R F O G L I O

Il Cerfoglio si mangia con le tenere insalatine. Si serve nei brodi di zuppe, e nelle carni, e pesci lessi. Tritolato con petrosimolo, ed acciughe se ne fa salsa con olio, ed aceto. Il Cerfoglio si frigge in olio, o strutto,
e se

e se n'ornano frittture, ed arrostiti. Dà grato gusto il cerfoglio alli legumi cotti in olio, ed ai pesci in ragù.

DELLA PORCELLANA

La Porcellana si lava in vino, e si mangia in insalata con i cedrioli, e lattuca. Si cuoce col sugo d'arrostito di Castrato, e con esso si serve. Fritta è di condimento agli arrostiti di quaglie, ed agnello. Bollita in vino, e condita di menta, targone, agli, peperoli, ed aceto, fa spiritosa insalata.

DEL BASILICO

Si adopera il Basilico tritolato, per condimento di carne, e pesce in umido, per Pottaggio di cavoli cappucci, per legumi, e zuppe di piccioni; come pure si mette tramezzato nelle zucche, e petronciane fritte, quando incaciate alla parmegiana si servono.

DELLA RUTA

La Ruta è un controveleno grande, la quale in rametti adoperafi nei ragù di funghi. E' di piacere ancora nelli ragù di carne porcina, perchè toglie la nausea a quel grassume che ha, e bollita la Ruta con aceto, e mele fa ottima salsa per pesce marinaro.

DEI FIORI DI SAMBUCCO

Con i 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 vestiti di pastetta, o pure infarinati e dorati si servono in frittura. Si servono ancora per ornamento di carni, e pesci lessi, e d'insalatine.

DEL ROSMARINO

Col Rosmarino si condiscono vivande di carne, come ragù, e stragotti di Bue, d'agnello, e di salvagiume. Le cimette tenere di Rosmarino attuffate in pastetta, o in uova, si friggono e si servono per vivanda, e per ornamento; e con i fiori poi di quest'erba si fa grato ornamento alle insalatine, ed alle carni, e pesci bolliti.

DEI

D E I T R A L C I D I V I T E

I Tralci di Vite bolliti in brodo di carne, fanno gustosa minestra per la State. Cotti che sono nel brodo, si servono sopra le carni bollite, o sopra a pesci. Bolliti in acqua i Tralci di vite, si possono friggere infarinati e nell'uova attuffati, o pure con pasetta; siccome anche si può fare con le foglie tenere di vite.

D E L Z A F F E R A N O

Il Zafferano, o Croco nasce da cipollette, e forma un fiore rosso in varj filamenti, i quali si raccolgono l'Estate, e si conservano tutto l'anno ben chiusi in una scattola, per poi servirsene a colorire, e a render gustosi, i geli, i brodi, le false, le minestre di riso, e qualunque si voglia altra vivanda siccome grandemente si usava alle Cene di Lucullo.

D E L L' A N A S I

Gl' Anasi son certi semi che si mangiano la mattina per delizia. Si usano in diverse false, nelli ragù di carni salvatiche, e nell'insalatine di acciughe, o tarantello. S'impastano gl'anasi col pane, e se ne formano ciampelle. Infusi gl'anasi nello spirito di vino, se ne fa acquavita, ed odoroso aceto se in questo si mettono. Distillati gl'Anasi con acqua fa odorosa lavanda.

D E L L I C A P P A R I

I Cappari in aceto sono di gran condimento, non solo alle varie insalatine di erbe, e di salumi, ma ancora alle vivande fredde, alle false, e dentro i ragù e ripieni da grasso, e magro. Prima di servire i Cappari bisogna lavarli nel vino, a fine di farli perdere il gusto dell'aceto, e della salzedine. Dopo che i Cappari sono stati a maturare in aceto con sale, si passano in un vase con altro aceto condito di mele, finocchio dolce, finocchio salvadico, targone, menta, timo, cerfoglio, petrosemolo, ed acetosa, e così si avrà sempre preparata un insalata.

D E L L E S G A L O G N E

Le Scalogne sono una specie di cipolle che nascono a cespi, e servono molto alla Cucina, le quali non solo possono servire come le Cipolle, ma ancora si usano molto per false, e dentro i pasticci. Arrostate le scalogne tra le ceneri calde, o in forno, o pure bollite in acqua si servono
con-

condite d'olio, fugo di limone, e pepe. Bollite poi in vino fervono per ornamento di carni bollite. Si cuocono le Scalogne nel fugo dell'arrosto, e con esso si fervono.

DELL' AGLI

L'Agli son semi conosciutissimi da pertutto, e necessarij nella Cucina. Sono l'agli eccidanti all'appedito, per cui se ne deve far uso in molte false. Quasi tutte le carni si devono cuocere con qualche aglio, si per gusto, vi ancora per levarli qualche male odore, superando qualunque naturale, o accidentale che in esse siasi. In Francia si mangiano gli agli nella primavera con butirro, per corroborazione della sanità. Fra noi si mangiano cotti sotto la brace, conditi con olio, sale, e pepe, e si condiscono tutte forti di legumi. Bisogna però usarli con parsimonia, a cagione del gran fedore che tramandano, sebene, come scrive il Tanara, molti vantaggi se ne hanno.

DEL RAFANO, O RAMOLACCIO

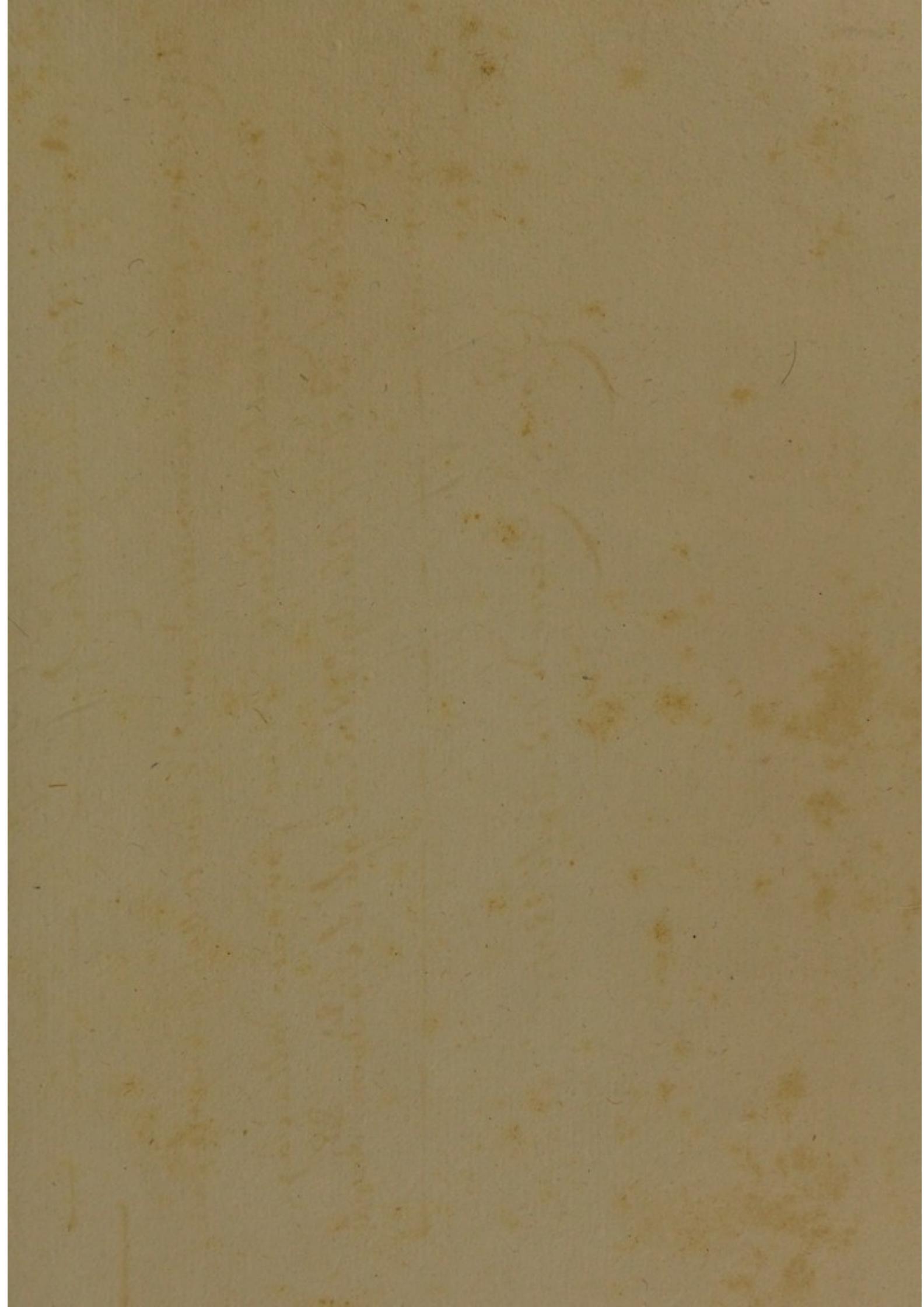
Il Rafano è una Radice di un piccante stomatico, e tanto cruda, che cotta è grande eccitatrice dell'appetito, e però entra in molte false e brodi.

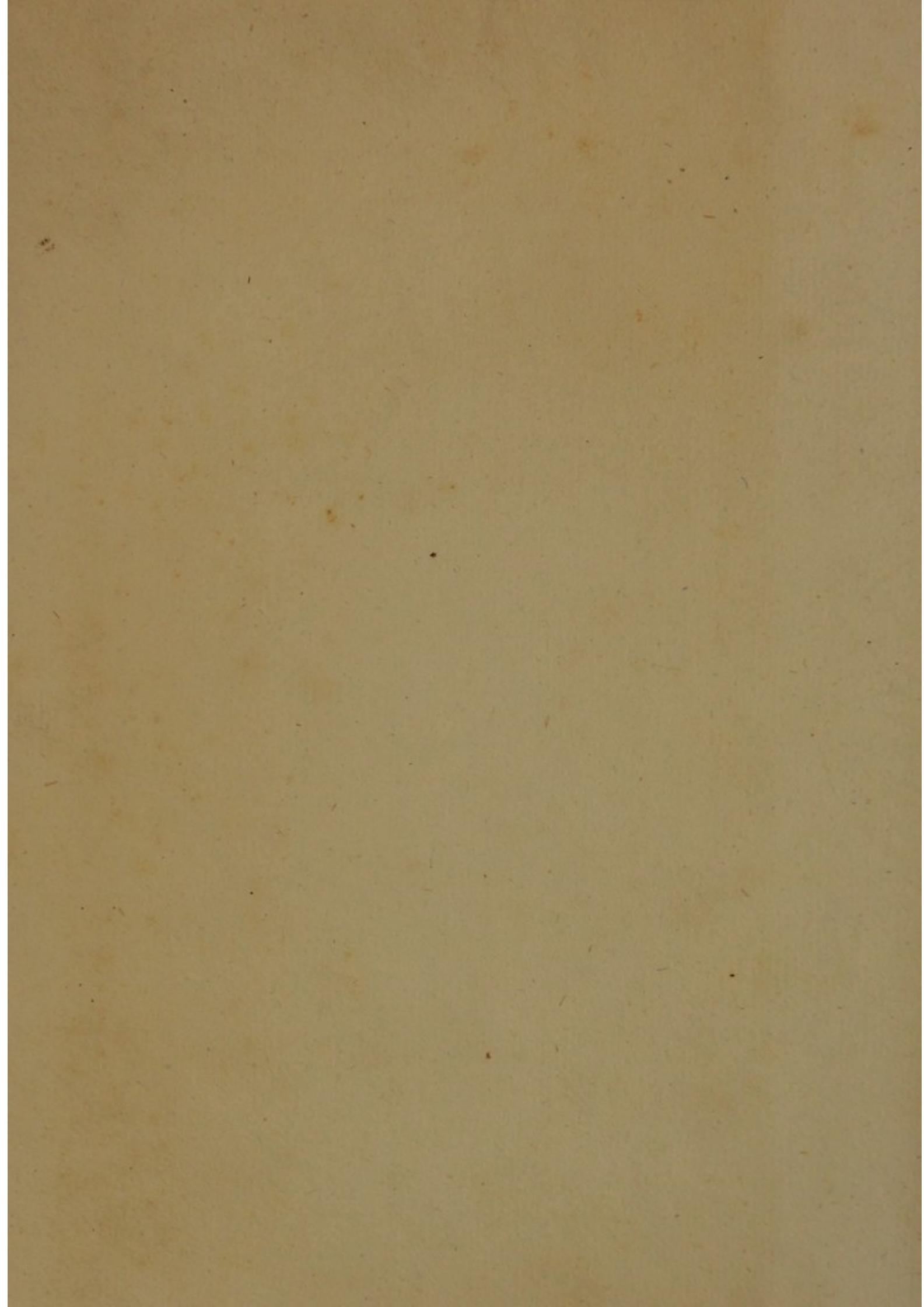
DELLA BETTONICA

Le virtù della Bettonica riferite da Antonio Musa, che fu Medico di Cesare Augusto, sono infinite; onde par, che quest'erba abbia da servire per i soli ammalati, quando che è d'uso anche per i sani alla Cucina, ed alla Credenza, facendone con le foglie, e con i fiori ornamento all'insalate d'erbe, e di salumi, ed ai carni, e pesci lessi. I Fiori si cuocono in giulebbe, siccome ancora le foglie.

IDEA DELL' USO DELLE FRUTTA

Le Frutta sono il parto degli Alberi, e di alcune Piante, le quali si mangiano per lo più crude, e volendole cotte si possono servire con simili condimenti come si è detto dell'Erbe. Le Frutta si candiscono ancora in chiarito giulebato zucchero. Se ne fa delle Frutta composta in aceto, che serve alle Menfe per insalatine. E cotte che saranno le Frutta in giulebbe se ne fanno gustosissime deligate Torte.





ent. conf.

