

ADOLFO GIAQUINTO



LA
CUCINA DI FAMIGLIA
RACCOLTA
di ricette pratiche e consigli
per ben cucinare

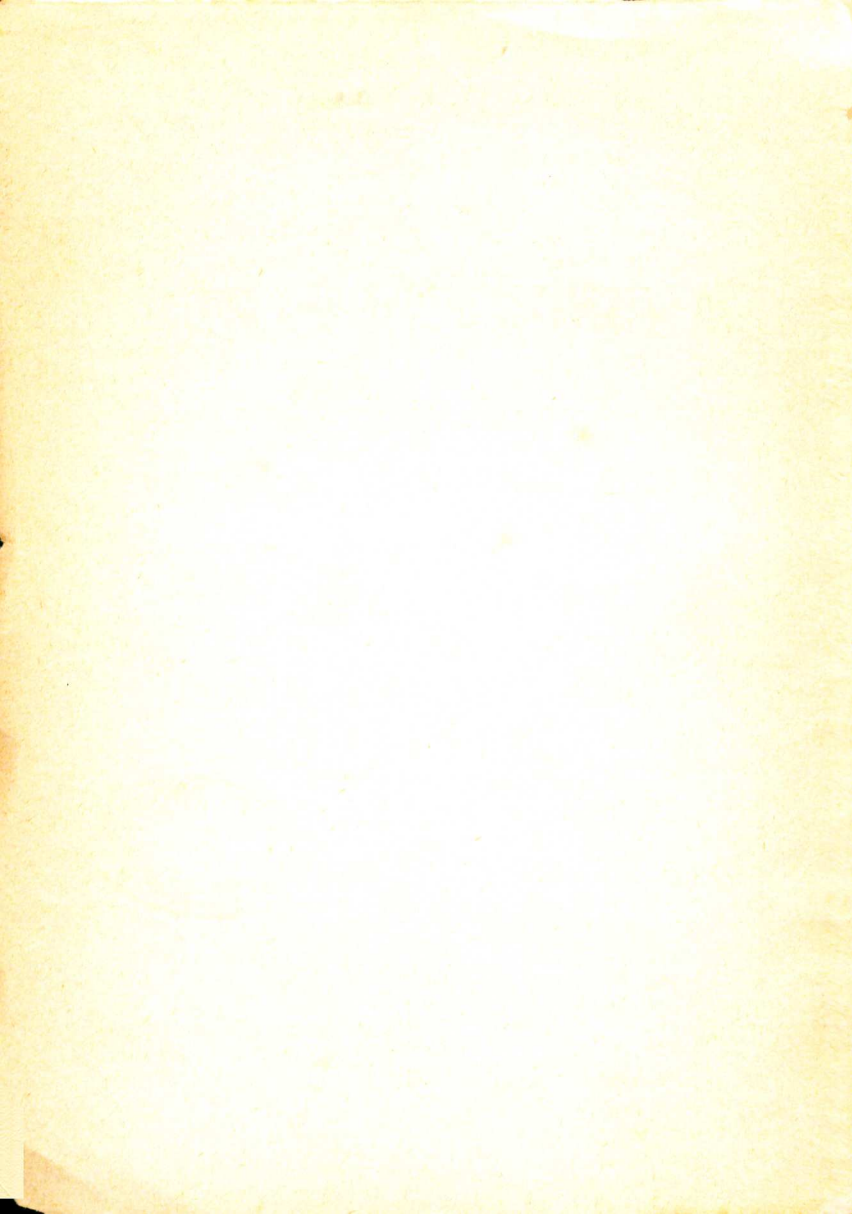
VOLUME SECONDO

ROMA
GRAFIA DELLA MINERVA
Via S. Ignazio, 28
1899

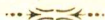
Prezzo: L. UNA



INTERN.
IGNA»
ZA



ADOLFO GIAQUINTO



LA CUCINA DI FAMIGLIA

RACCOLTA

di ricette pratiche e consigli per ben cucinare

La famiglia è un santuario di cui
la cucina è la cappella ardente.

Hetne.

~~~~~  
VOLUME SECONDO  
~~~~~

ROMA

TIPOGRAFIA DELLA MINERVA

Via S. Ignazio, 28

—
1899



B

XIX

574

BIBL. INTERN.
« LA VIGNA »
VICENZA

L'Autore si riserva il diritto di proprietà.

*Inviando cartolina vaglia di L. 1 all'autore —
Via Panico, 85, palazzo Taverna, Roma — si avrà
il volume franco di porto in tutto il regno.*

PREFAZIONE

Incoraggiato, dall'accoglienza veramente lusinghiera che il pubblico ha fatto al 1° volume della Cucina di famiglia, e sollecitato dalle continue richieste, mi sono deciso di pubblicare più presto di quello che avevo stabilito, questo 2° volume di ricette, il quale, a Dio piacendo, sarà seguito quanto prima dal 3° e dal 4°.

*Ho voluto regolarmi in modo che ciascun volume, faccia come suol dirsi **da sè**, cioè a dire, che colui che ne acquista uno, non sia obbligato ad acquistarli tutti per capirci qualche cosa.*

In altri termini, se a qualcuno basta un repertorio culinario limitato, acquisterà un solo volume, chi poi desidera allargare la cerchia delle sue cognizioni li acquisterà tutti.

*Ciò ho voluto dichiarare per tranquillizzare certuni, i quali nell'atto di acquistare il mio libro, vedendovi scritto **Volume primo** vi si rifiutarono temendo di essere poi obbligati a comprare il seguito.*

*Debbo anche giustificarmi dell'appunto fattomi da qualcuno, cioè, che trattandosi di **Cucina di famiglia** le mie ricette sono troppo costose.*

Ecco, spieghiamoci :

Se per cucina di famiglia costoro intendono la cu-

cina degli straccioni o di quei poveri diavoli che posseggono il soldino limitato per sfamarsi, allora sbagliano, perchè per questi disgraziati anzichè la Cucina di famiglia occorre la Cucina economica della Congregazione di Carità; ma se per Cucina di famiglia deve intendersi una cucina sana, possibilmente variata, che senza raggiungere il classicismo della cucina aristocratica, riesca a soddisfare le esigenze dello stomaco, compatibilmente con le esigenze della borsa, io credo che l'appunto non regga, e che, salvo rarissime eccezioni, io mi sono mantenuto nel limite impostomi dal titolo del mio lavoro.

Fra tante pietanze semplici e di poco costo, perchè non avrei dovuto metterne qualcuna più complicata e costosa, sia per coloro che possono permettersi questo lusso, sia puranche per la ragione che della gente che vive modestamente tutto l'anno, possa in certe date occasioni trovare nel mio ricetturario qualche cosa che sorta dall'ordinario?

Ad ogni modo le continue e numerose lettere di ringraziamento e di congratulazioni, che ho ricevuto da coloro che hanno sperimentato le mie ricette, mi sono di conforto e di sprone a proseguire, e mi confermano nella persuasione di aver fatto opera utile e necessaria a moltissime famiglie.

Adolfo Giaquinto.

N. B. Esigere in ogni copia la mia firma a penna sul frontispizio, ed il mio timbro.



LA CUCINA DI FAMIGLIA

Ricetta

per fare la zuppa alla marinara.

Ogni città d'Italia, specialmente se città marittima, ha il suo metodo speciale per cucinare la cosiddetta *Zuppa alla marinara*; io ne ho mangiata a Livorno, nelle Marche, a Civitavecchia, a Genova, ecc., ecc., e dico la verità a tutte io preferisco il metodo adottato dal celebre Peppone di Porto d'Anzio, un trattore alla buona, ma che per questa sua specialità si è acquistata una fama imperitura fra i buongustai romani.

Certo che non è così facile di confezionare una zuppa di pesce in Roma, come la si confeziona in un porto di mare ove si cucina il pesce di scoglio (che è il pesce di miglior gusto per tal genere di zuppa) ancora vivo e saltellante; ma dirigendosi da negozianti accreditati, come ad esempio da Bucci alle Coppelle, si può sempre avere, se non del pesce vivo, almeno freschissimo.

Infinite sono le specie di pesce con cui si può

comporre la zuppa alla marinara, ma, naturalmente, non è necessario che vi siano tutte; cinque, sei, o sette qualità al più sono sufficienti. I pesci per zuppa sono: il cefalo (di questo pesce si deve usare poco; più per assortimento che altro, perchè il suo brodo è oltremodo indigesto) il merluzzo, la trácina, il San Pietro, la seppia, la spigola, l'ombrina, il corvo, la murena, il martino, il palombo, lanciò, lo squalo, lo scorfano, il cappono, la lucerna, l'occhiata, la dorata, la arigusta, ecc, ecc.

Ecco il modo di procedere alla confezione della zuppa:

Prima di ogni cosa è assolutamente necessario che il pesce destinato alla zuppa sia sventrato, privato accuratamente delle sue scaglie e lavato a dovere; poi lo si taglia in pezzi piuttosto grossi di almeno tre o quattro once l'uno (1) tenendolo diviso per qualità; nel tagliarlo si possono sopprimere le teste, le code e le parti più spinose dei pesci, i quali cascami voi potete mettere in un recipiente con un po' d'acqua e farli bollire, servendovi poi di quel brodo, invece dell'acqua per bagnare la zuppa.

Per cuocere la zuppa è necessario un bel tegame di rame o di argilla, ma piuttosto alto di bordo e proporzionato alla quantità di pesce che dovete cucinare. Il pesce vi si deve trovare in modo da formare un solo strato, e non deve starvi nè troppo pigiato nè sovrapposto; un recipiente o troppo grande o troppo piccolo potrebbe nuocere alla riuscita dell'operazione.

La zuppa alla marinara dev'esser ricca di pesce,

(1) Eccettuate le seppie le quali si tagliano in liste come fettucce. Le ariguste, se piccole, si dividono in quattro pezzi.

ed a mio modo di vedere se ne deve calcolare *per lo meno* 400 grammi per persona. Supponiamo dunque che dobbiate fare una zuppa per sei persone, dopo che vi sarete provveduto del pesce necessario, e dopo averlo tagliato e diviso per qualità procederete così:

Metterete in un mortaio due o tre alici salate, ben lavate e spinate, un buon pizzico di prezzemolo tagliuzzato, un pochino di peperoncino rosso tritato, ed un piccolissimo pezzo d'aglio; pestate bene tutto ciò, e quando è diventato tutto una poltiglia, sciogliete con un bicchiere di vino secco, o bianco o rosso (1). Intanto avrete posto sul fuoco il recipiente con un mezzo bicchiere scarso d'olio d'olivo (2) e mezzo spicchio d'aglio triturato finissimo.

Appena l'aglio comincia a scaldarsi (badate bene che dico *a scaldarsi* non *a rosolarsi*) mettete giù il pisto sciolto nel vino e fate cuocere a fuoco forte. Quando l'umidità del vino è scomparsa, aggiungete una cucchiata di salsa di pomodoro, oppure pochi pezzi di pomodori pelati, e quando questi saranno cotti, mettete dentro le seppie; cuoprite il recipiente, e fatele cuocere adagio adagio fino quasi a completa cottura. Va con sè, che se mancasse loro il bagno, o si asciugassero troppo, vi porrete man mano o un po' di acqua calda o un po' di brodo di pesce.

Dopo ciò, aggiustate con garbo nel tegame le altre qualità di pesce, conditele con un po' di sale e pepe, bagnatele col brodo dei cascami o con dell'acqua, e fate cuocere una ventina di minuti (piut-

(1) Quest'ultimo è preferibile.

(2) Questa quantità d'olio è sufficiente per sei o sette persone.

tosto meno che più) a fuoco vivace, quindi gustate se sta bene di sale e mandate in tavola.

Questa zuppa si serve in più modi; v'è chi mette il pesce su un piatto e passa il brodo in una zuppiera o insalatiera in cui vi siano delle pagnottelle fettate piuttosto grossolanamente ed abbrustolite; v'è chi manda in tavola l'insalatiera stessa col pane, il brodo ed il pesce insieme, perciò ognuno farà come più gli accomoda.

Dico la verità, quando faccio la zuppa alla marinara per me, adotto il sistema di spinare completamente tutto il pesce a crudo, poi con i cascami faccio il brodo che serve a bagnare la polpa, e metto in tavola l'insalatiera col pane abbrustolito il brodo ed il pesce insieme, così *mangio di cuor*, e non corro il pericolo di strozzarmi con le spine perchè si ha un bel dire, ma per quanta attenzione si faccia, alle volte una spina può essere ingojata inavvertentemente con una delle fette di pane, il cui facilmente può conficcarvisi e nascondersivi.

N. B. — Perchè la zuppa alla marinara riesce perfetta e di grato profumo è *indispensabile* che sia fatta quasi al momento di mangiarla; vuol dire che potrete prepararvi l'intingolo e far cuocere le seppie come dissi, un po' prima, ma la seconda parte dell'operazione, ripeto, va fatta il più tardi possibile.

Una zuppa, anche fatta bene, stando in caldo come suol dirsi *a covare*, perde il suo profumo, cioè la cosa più gradevole che contraddistingue un intingolo di pesce. E pensare che moltissimi trattori non incomodarsi a fare la zuppa di pesce in più volte in una giornata, servono delle zuppe ai loro avventori, disfatte, e prive di ogni fragranza!

Zuppa di pesce alla francese.

Nettate e tagliate in pezzi del pesce come dissi nella *Zuppa alla marinara*, e con i cascami del pesce stesso, insieme ad una radica gialla, una costa di sedano, un mezzo porro, una manata di gambi di prezzemolo, (il tutto tagliuzzato a dovere) e dell'acqua, fate un brodo per bagnare il pesce.

Mettete poi un mezzo bicchiere d'olio in un tegame, con un paio di cipolle tagliate in fette e fate rosolare finchè la cipolla sia bionda, aggiungete poi il pesce e bagnate con un bicchiere di vino bianco.

Fate ridurre il vino a fuoco violento, quindi ribagnate il pesce fino a ricoprirlo, con il brodo preparato e passato allo staccio, aggiungendovi una foglia di lauro, un ramoscello di timo, un mazzolino di gambi di prezzemolo, uno spicchio d'aglio, un paio di pomodori pelati e tagliati in pezzi, la polpa di mezzo limone tagliata in pezzi, ma senza scorza e senza semi, sale, pepe, ed un pizzico di zafferano.

Fate cuocere tutto ciò, a fuoco forte per un quarto d'ora scarso, e poi passate il brodo in una zuppiera in cui avrete posto delle fette di pane, (ma non tostato) e servite il pesce in un piatto da parte dopo averne tolto l'aglio, il prezzemolo, il timo, ed il lauro.

Presso FINZI e BIANCHELLI, Via del Corso 375, trovasi un assortimento completo di marmitte per brodo, solide ed igieniche in rame, ferro smaltato, ferro stagnato, ecc., a prezzi convenientissimi, ed una infinità di articoli, come: cas-

seruole e padelle di varie specie, girarrosti automatici, graticole, pressa-patate, cava-turaccioli, spremi-limoni, taglia-legumi, coltelli speciali da cucina, batticarne, piatti per uova e per gratin, pesciere, porta-pranzi, macinini da pepe, da caffè, tostini da caffè, apri-sardine, ecc., ecc.

Zuppa di crostini alla parmigiana.

Per far questa zuppa bisogna disporre di un forno in casa.

Tagliate delle fettoline di pane, possibilmente senza crosta, (o il meno possibile) e dello spessore di una moneta da due soldi, pareggiatele dandogli la forma che più vi conviene cioè a pezzi quadrilunghi, a dischi, a mostaccioli, ma di diametro o lunghezza non inferiore ai due o tre centimetri. Ricoprite ciascun pezzo di pane con uno strato piuttosto alto di parmigiano grattato, e un nonnulla di pepe bianco, ed aggiustateli sopra una teglia.

Pochi minuti prima di mangiare, metterà la teglia nel forno piuttosto forte, e quando lo strato superficiale dei crostini avrà preso un bel colore levate la teglia dal forno, aggiustate i crostini su un piatto, e mandateli subito in tavola insieme ad una zuppiera di brodo bollente.

Zuppa alla massaia.

Anche per questa zuppa è necessario disporre di un forno e di scodelle di terraglia resistente al fuoco.

Tagliate tante fettoline di pane quadrilunghe e mettetene 7 od 8 in ciascuna scodella aggiustate in forma di corona, e nel mezzo di ciascuna di queste un uovo fresco sgusciato.

(È meglio se il fondo di ciascuna scodella sarà leggermente unto di burro).

Seminate del formaggio grattato sul pane e sull'uovo, bagnate tanto l'uno che l'altro con un pochino di brodo, condite con un pizzico di sale e pepe e mettetle in forno finchè l'uovo si quaglia appena superficialmente. Allora togliete le scodelle dal forno, bagnatene il contenuto con un pochino di brodo caldo ed inviatele in tavola accompagnandole con una zuppiera di brodo bollente.

Volendo si possono mettere nel brodo o dei piselli, od altri legumi, od anche delle regaglie di pollo soltanto; insomma si può variare come si vuole.

Per mangiare bene è necessario il vino buono e genuino, rivolgersi al Mercato Vinicolo Esquilino, via Viminale. 62.

Zuppa di trippa alla sardegnola.

Tagliate in listarelle un kilg. di trippa cruda e mezzo kilg. di testa di vitella anche cruda, ma dissossata e ben lavata.

Fate un pisto di grasso di prosciutto, con una cipolla, e mezzo spicchio d'aglio, mettetelo a soffriggere e quando è di bel colore gettateci dentro le liste di trippa e di testa. Condite con sale, pepe, un po' di noce moscata e fate rosolare il tutto finchè siasi prosciugata l'umidità prodotta dalle carni, aggiungete un bicchiere di vino bianco e coprite.

Consumato che sarà il vino uniteci dei pezzi di pomodori pelati, ed una manata di fagioli bian-

chi freschi, (1) nonchè delle foglie di sedano e di prezzemolo tagliuzzate, bagnate con brodo, o se non ne avete, con acqua, e lasciate cuocere ogni cosa adagio adagio per sette od otto ore.

Se in questo frattempo il bagno della trippa si fosse troppo ristretto lo allungherete un poco.

Giunta l'ora di mangiare la zuppa, versatela su fette di pane arrostito, e ultimate l'operazione col seminarvi su del formaggio grattato.

Chi cucina ha il dovere di fornirsi di tutti gli utensili occorrenti per ben riuscire nel suo lavoro, e per acquistare tutto ciò che gli occorre non c'è di meglio che dirigersi ai grandi magazzini di FINZI e BIANCHELLI, via del Corso 375, ove trovasi il più completo assortimento di tal genere a prezzi onestissimi, e di una eleganza e solidità a tutta prova.

Polpettone, brodo, e minestra alla Meranghini.

Si prende un pezzo di carne di manzo tenera, senz'osso, (1½ chilo per 4 o 5 persone) si libera dai nervi e si tritura colla macchina od in mancanza col coltello.

Si condisce con un' uovo crudo, sale, pepe, parmigiano, e prosciutto a pezzetti (2). Si mescola ben bene, e di questo composto se ne tolgono due o tre

(1) In mancanza di fagio'i freschi ne metterete a ram-mollire dei secchi.

(2) Per rendere più pastosa e meno gretolosa la carne, alcuni vi aggiungono un po' di burro ed un terzo del suo volume di mollica di pane bagnata e spremuta.

cucchiariate, per servirsene per la minestra come si dira in seguito.

Si aggiunge ancora nella pasta un uovo sodo a pezzi, ed una radica gialla tagliata a stecchi per il lungo — Si racchiude il tutto entro un sacchetto di tela dandogli una forma rotonda ed oblunga come un cotechino, e s'immerge entro la pentola da brodo, ove si trova l'acqua necessaria condita con sale e pomodoro, una cipolla in cui avrete conficcato un chiodo di garofano, ed un mazzolino di sedano e prezzemolo.

Si fa bollire, come il manzo per il brodo, quindi si toglie, si fa raffreddare un poco, si svolge dalla sacchina e si taglia a fette come la galantina — Questo polpettone si serve con contorno di erbe o legumi, o con salsa di pomodoro, poi si fa la

Vi occorre **Vino buono, Olio, Aceto, Marsala, ecc.**, telefonate al N 1028 Mercato Vinicolo Esquilino, via Viminale 62.

Minestra.

Si prende del pane in cassetta, se ne tagliano fettine sottili, e se ne fanno dei pezzi di due centimetri quadrati.

Sopra una metà di questi quadrati, si spalma la carne pista, già messa da parte, e si cuopre con altrettanti quadrati simili. — Ciò fatto, s'infarinano, si indorano, si friggono, e si fanno ben scolare.

Quando il brodo è bollente, vi si gettano dentro, e dopo poco si versa tutto in terrina.

Per ogni persona bastano 6 o 7 di questi piccoli sandwiches.

N.B. — Questa è la guarnizione caratteristica che deve accompagnare questo genere di minestra, ma nulla vi impedisce di fare con il brodo del pol-

pettone qualunque altra minestra che vi piacerà come uovo filato, stracciatella, riso e piselli, ecc., ecc.

Uovo di rete metallica argentata

specialmente destinato per fare il the e qualunque altra infusione senza bisogno di passarla per lo staccino. Dirigersi da Finzi e Bianchelli.

Zuppa d'orzo.

Chi ha dei bambini, soprattutto se questi sono gracilini, dovrebbe nutrirli spesso con questa zuppa, specialmente nei mesi d'inverno. Infatti la zuppa d'orzo ha un'azione dolcificante, pettorale, oltre ad essere nutritiva per eccellenza e appetitosa.

Per 5 o 6 persone prendete 80 gramm. di orzo perla di Germania (1) (il quale è piccolissimo quanto il grano di miglio) lavatelo bene in acqua tiepida, dopo averlo mondato s'intende da qualche pagliuzza o altro, e poi mettetelo a cuocere con acqua e sale (2) in un recipiente il quale contenga più di un litro di acqua e che, per quanto è possibile, fra l'orzo ed il suo bagno diventi colmo; mischiate bene, aggiungete un pizzico di sale e fatelo bollire tre o quattro ore, pian pianino sull'angolo del fornello, schiumandolo e distaccandolo sotto di quando in quando perchè non si attacchi al fondo della casseruola, e se occorre rifondervi un po' d'acqua calda.

Quando l'orzo sarà cotto, levatelo dal fuoco, di-

(1) Da Dagnino al Tritone se ne trova di quello finissimo della grossezza di una testa di spillo.

(2) Naturalmente, se avete del brodo tanto meglio ma anche con sola acqua riesce buonissima.

lutilo con un bicchiere di latte, oppure, ciò che sarebbe molto meglio, con un bicchiere di panna sciolta, quindi aggiungetegli due rossi d'uova diluiti prima con un po' di latte, od acqua, gustatelo bene di sale, ed ultimate con amalgamargli, (proprio al momento di versarlo nella zuppiera) 60 grammi di burro fresco ed un pizzico di parmigiano grattato.

Zuppa di pane alla Portoghese.

Il brodo alla portoghese si fa nel seguente modo :
Prendete una libra (333 grammi) di prosciutto crudo, possibilmente dalla parte nervosa del manico, e mettetelo a dissalare nell'acqua tiepida per un paio d'ore, poi cambiategli l'acqua e fatelo bollire alcuni minuti, per rinfrescarlo nuovamente in altra acqua (1).

Ponete poi in una pignatta il prosciutto, insieme ad una bella gallina e bagnate con un litro e mezzo abbondante di acqua fresca. Schiumate con attenzione e fate bollire la pignatta in un angolo adagio adagio, senza mettervi nè sale nè legumi.

Allorquando la gallina ed il prosciutto saranno cotti, passate il brodo. toglietegli il grasso superficiale, e servitelo in una zuppiera, inviando contemporaneamente un piatto di fettine di pane abbrustolite.

(1) Per maggiore economia potete prendere un pezzo di osso di prosciutto.

Pappardelle con intingolo di lepre alla toscana.

Le pappardelle sono in toscana quello che sono da noi le fettuccine, e per cucinarle con l'intingolo di lepre si possono adoperare tanto quelle fatte di pasta all'uova (vulgo: *pasta fatta in casa*) quanto quelle secche del fornaio.

Per 6 persone occorrerà almeno 500 grammi di polpa magra di lepre (filetto o cosciotto) la quale polpa taglierete, dopo averla privata delle pellicole, delle ossa e dei nervi, in piccoli dadi.

Ponete sul fuoco una casseruola con un pezzetto di burro ed un battuto di grasso di prosciutto, in cui avrete posto un pizzico di foglie di timo, mezza cipolla ed un po' di sedano; fate rosolare e poi aggiungete i dadolini della lepre, ed un po' di sale e pepe.

Quando tutto ciò sarà ben rosolato, spolverateci su un mezzo pugno di farina, e fate rosolare un piccolo momento ancora, poi metteteci subito un mezzo bicchiere di vino secco, e due o tre bicchieri di acqua.

(Se potrete mettervi del brodo tanto meglio, poichè la carne del lepre, per la sua aridità, ha bisogno di venire sussidiata o con brodi o con sughi).

Bisogna regolarsi in modo che, alla cottura della lepre, (di che vi accorgete assaggiandone un pezzetto) il sugo sia di una giusta densità.

Giunto il momento opportuno cuocete le pappardelle o fettuccine che siano come di consueto, nell'acqua e sale, e conditele in una insalatiera, alternandole con parmigiano grattato e coll'intingolo di lepre.

N. B. — Si fanno anche le pappardelle con sugo di coniglio, ed il procedimento è quasi identico,

menochè sopprimerete il timo, ed aggiungerete un pochino d'olio d'oliva al soffritto, un po' di pomodoro o conserva nera di uita, e nel battuto vi pesterete insieme il fegato dell'animale.

Una zuppa fatta senz'acqua e senza pignatta.

Narrano le cronache culinarie francesi che il cuoco di Gioacchino Murat (certo Laguipierre) allorchè quegli era re di Napoli, gli servì più volte una zuppa eccentricissima detta *Soupe Laguipierre*.

Ora in una pregevolissima pubblicazione fatta or son pochi anni dai colleghi Lacam e Charabot trovo la ricetta esatta di questa zuppa, che io riproduco a semplice titolo di curiosità :

Bisogna procurarsi prima di tutto, una di quelle grosse zucche gialle rotonde, dette da noi zucche di Spagna, ma non dev'essere però sproporzionatamente grossa ; se ne toglie, dalla parte del gambo, un grosso disco, per formarne una specie di apertura col suo coperchio, come una zuppiera. Si vuota ben bene la zucca, privandola non solo delle semenze, ma anche delle filamente che si trovano sulle pareti interne ; poggiate poi la zucca o su un piatto che vada in forno od un piatto di rame.

L'uno o l'altro che sia, va poi collocato su una teglia più grande.

Allora voi mettete uno strato di fettine di pane nel fondo della zucca sul pane uno strato di formaggio grattato (metà parmigiano e metà groviera) poi uno strato di pezzetti di burro fresco, sale, pepe, ed un pochino di noce moscata, ricominciate l'operazione ripetendo gli strati finchè la zucca sia piena, quindi copritela col suo coperchio.

Metterla in forno non troppo caldo e farla cuocere almeno tre quarti d'ora e portar la zucca in tavola, intiera.

Si vuole che nel bollire, la polpa della zucca si amalgama con l'imbottitura, e da ciò ne deriva un'insieme da formare una zuppa deliziosa.

Concludendo, si potrebbe scommettere di confezionare una zuppa senz'acqua, senza pentola, e senza fuoco apparente, con la certezza di vincere la scommessa.

Specialità del Mercato Vinicolo Esquilino, via Viminale 62, è il CARANO VECCHIO dei tenimenti del generale Menotti Garibaldi.

Crocchette di pollo.

Cuocete un pollo, sia lessato o sia arrostito, (in quest'ultimo caso bisognerà non farlo abbrustolir molto e lasciarlo cuocere a fuoco non troppo violento); fatelo raffreddare e poi toglietene tutte le parti polpate, senza pelle e senza nervi, e trituratele finissimamente.

Intanto metterete in una casseruola 80 grammi di burro e quando sarà liquefatto gli mischierete un ettogr. scarso di farina, fate cuocere alcuni minuti a fuoco lento, sempre rimuovendo il composto con un mestolino, e badando di non fargli prendere colore.

Ciò fatto metteteci dentro tre decilitri di buon latte, condite con sale ed una piccolissima quantità di noce moscata grattata; cuocete questa poltiglia sul fuoco, sempre agitandola in modo che divenga liscia e compatta; continuate così per otto o dieci minuti, poi togliete la casseruola dal fuoco, unite nel composto il pollo triturato, aggiungete un pizzico di parmigiano, mischiate bene, e distendete il

composto in uno strato sottile, sopra un piatto grande per farlo raffreddare.

Quando sarà ben freddo e rassodato, impastatelo nuovamente col mestolo, e distribuitele in tante parti eguali della grossezza di una grossa noce, appoggiandole su un tavolo sul quale avreste posto uno strato leggiero di pan grattato secco, misto ad un po' di farina.

Date alle crocchette la forma di turacciolo o di una piccola pera, poi intingetele una alla volta nell'uovo sbattuto, impanatele bene, e pochi minuti prima di mangiare friggetele poche per volta nello strutto e nell'olio molto bollente.

N. B. — Volendo farle più economicamente, prenderete, invece del pollo, un pezzo di petto di gallinaccio (500 grammi circa) ciò che vi costerà meno di una lira, e dopo avergli tolto le ossa e le pellicole lo farete cuocere così: Prendete una casseruola in cui il pezzo di gallinaccio vi entri giusto giusto, e metteteci dentro a liquefare un oncia di burro, poi dopo aver disossato e *spellato* bene il gallinaccio bagnatelo nell'acqua e ponetelo nella casseruola, metteteci un po' di sale, copritelo, e fatelo stufare piano piano per circa un quarto d'ora, rivoltandolo a metà cottura, e poi lo mettete a raffreddare su un piatto per quindi trituarlo finissimo come si disse pel pollo.

A questo composto vi si può sempre aggiungere, qualora lo si desidera, o del prezzemolo trito, o dei funghi o dei tartufi parimenti triti, od anche del prosciutto cotto magro, o della lingua salata tagliati come il pollo; dipende insomma dal gusto... e dalla saccoccia.

Frittelle di pollo.

Fate un composto simile al precedente, e con esso formate tante pallottole della grossezza di una grossa ciliegia, immergetele poi una alla volta in una pastella da friggere (la cui descrizione troverete più innanzi), e tirandole su con garbo mediante una forchetta le farete cadere in una padella di strutto o di olio caldo, facendole cuocere per alcuni minuti, finchè abbiano acquistato un bel colore d'oro, e la pastella sia cotta e croccante. Disponetele simmetricamente su un piatto ricoperto da salvietta, e garantitele di prezzemolo fritto.

N.B. Fate attenzione di non friggerne troppe alla volta, bisogna che il numero di frittelle sia proporzionato alla capacità della padella ed alla quantità di grasso ch'essa contiene.

Modo di fare la pastella.

Mettete in una catinella quella quantità di farina che approssimativamente vi potrà bastare per ciò che dovrete friggere, e con una piccola frusta sciogliete la farina o con vino bianco comune, ma secco, o con acqua tiepida, o con latte; io preferisco di scioglierla col vino.

Però il liquido non va mischiato a centellini, ma bensì versandovi d'un tratto quella quantità che approssimativamente può occorrere, poichè non facendo così si comincerebbe a formare una pasta dura ed elastica difficile a sciogliersi e più difficile ancora ad adoperarsi, giacchè per la sua elasticità non si presterebbe a ricoprire completamente ciò che si è destinato di friggere, e lo strutto di essa sulla frittura diverrebbe ineguale.

Bisogna dunque sciogliere la farina il più solleci-

tamente possibile, e lavorarla appena il necessario per evitare che la pastella divenga elastica ed *incordata*.

Dopo che avrete diluita la farina, aggiungetegli un pizzico di sale, qualche cucchiaino di olio d'oliva e poi copritela con un panno.

Pochi minuti prima di adoperarla sbattete dei bianchi d'uova (1) ed allorchè sono ben spumosi e sostenuti, mischiateli con delicatezza nella pastella.

N.B. È necessario che la pastella da friggere non sia dura, essa dev'essere liscia come un velluto e scorrevole.

Altro modo di fare la pastella.

Questo metodo è spesso adottato dai cuccinieri francesi.

Mettete in una catinella 2 ettogr. di farina, un pizzico di sale, e 3 o 4 cucchiainate d'olio d'oliva, sciogliete tutto ciò con della birra, adottando le stesse precauzioni accennate nell' articolo precedente, poi coprire la pastella, tenerla tre o quattr'ore a temperatura tiepida, e quindi incorporare ad essa 2 bianchi d'ova montati.

(1) Per ogni ettogramma di farina potete calcolare due cucchiainate colme d'olio fino ed un bianco d'ovo sbattuto. Al posto dell'olio, volendo, potrete mettere dello strutto liquefatto ma freddo, allora però dovrete mischiarlo alla farina un minuto prima di unirvi il bianco d'ovo. Volendo si può sopprimere l'addizione dei bianchi d'uova ma riuscirebbe però una pastella poco soffice ed indigesta.

Posate di metallo bianco prima qualità, garantite, caffettiere, cioccolatiere, servizi da tavola e da caffè tanto usuali che elegantissimi.

mi servizi da tavola di porcellana e di cristallo presso FINZI e BIANCHELLI, Corso 375.

Fritto di muzzarella in carrozza.

Specialità napoletana molto gustosa, della quale nelle pizzerie napoletane se ne fa gran consumo, e che ha molta analogia al *pan dorato con la provatura* che si usa fare in Roma.

Ad ogni modo eccovi il metodo di prepararla:

Prendete del pane soffice e freschissimo, cioè, o del così detto pane in cassetta, o di quei pani tondi rigonfi che i cuochi adoperano per fare il pan dorato.

Ho voluto indicare queste due qualità perchè più adatte allo scopo, del resto si può fare con qualunque altra qualità di pan bianco, purchè sia fresco e contenga molta mollica.

Togliete al pane tutta la scorza, e tagliatelo in fette lunghe dello spessore di un mezzo centimetro, poi accoppiate queste fette a due per due, e tagliatele in pezzi di tre o quattro centimetri quadrati.

(Sintende che ogni due di questi quadrati sovrapposti formeranno un pezzo solo).

Tagliate poi della muzzarella (1) della stessa forma e grandezza del pane, e ciascun pezzo di questa la collocherete fra i due strati di pane in modo che fra tutti e tre, si trovino uniti e compatti da formarne, per quanto è possibile un pezzo solo.

Prendeteli poi uno alla volta, e tenendoli ben stretti in mano, appoggiateli a più riprese sulla fa-

(1) In mancanza di muzzarella a loperate provatura o fontina.

rina, soltanto attorno allo strato laterale del pezzo e ciò per formargli una specie di sostegno il quale impedisca alla muzzarella di liquefarsi troppo presto al calore della padella.

Dopo avere infarinati tutti i pezzi, mettete un po' di brodo caldo in una scodella (1) e bagnate leggermente e sollecitamente tutta la parte infarinata.

Collocate man mano i pezzi bagnati in un recipiente, come un tegame, un piatto concavo, o altro simile, e badate che non stiano nè troppo pigiati nè troppo larghi (2).

Ricoprite completamente tutti questi pezzi con una quantità di uova sbattute, in cui avrete messo un po' di sale, e dopo qualche ora (3) fateli friggere un po' a' la volta nello strutto bollente per tre o quattro minuti, e serviteli color d'oro e bollenti.

Frittura di granelli d'agnello.

Ecco un piatto di stagione veramente appetitoso, e che da noi si può mangiare soltanto dal giorno di Pasqua al giorno di San Giovanni Battista, epoca in cui termina la cosidetta *agnellatura*.

Per fare dunque un buon fritto di granelli, è in-

(1) Se non avete brodo adoperate del latte, o nella peggiore ipotesi un po' d'acqua calda e sale.

(2) I pezzi non debbono toccarsi uno coll'altro, nè star sovrapposti. Bisogna fare attenzione quando si tolgano dall'uova per metterli in padella, di prenderli con una forchetta larga, e di farli scivolare nella padella con maniera affinchè gli strati che compongono i pezzi non si dividano, poichè in tal caso l'operazione riuscirebbe male.

(3) In caso di bisogno si possono preparare anche in pochi momenti, ma è preferibile di prepararli in anticipazione per dar loro il tempo di imbevversarsi d'uovo.

dispensabile di attenersi scrupolosamente al metodo che indicherò qui appresso, poichè in caso diverso riuscirebbero poco gradevoli, specialmente ai palati delicati.

Dividete ciascun granello in due parti eguali, ma per lungo; togliete poi a ciascun pezzo la prima pellicola che getterete via; dopo toglietegli anche la seconda pellicola (la quale è molto più grossa di spessore) e mettetela da parte.

Quest'operazione va fatta con garbo e senza lacerare la polpa dei granelli; poi, a seconda della grossezza di questi ultimi, ne farete due o tre spicchi di ciascun pezzo. Quando avrete tagliato tutti gli spicchi, vi seminerete su un po' di sale fino, li mescolerete bene e li adagierete in una scodella o altro recipiente concavo di terraglia, lasciandoli così almeno un'ora perchè il sale possa farli spurgare del liquido sieroso che contengono. Dopo distenderete un panno asciutto e netto sul tavolo, tirerete su gli spicchi di granelli dal liquido, e li poserete a distanza uno dall'altro sul panno, rotolate quest'ultimo per involgerli bene e lasciarli asciugare in esso almeno un'altr'ora.

Scorso questo termine metterete gli spicchi in un piatto in cui avrete posto una discreta quantità di farina e di pane pisto in parti uguali (ma quest'ultimo passato allo staccio fino) e stropicciate in questo i granelli perchè s'impanino bene, quindi lasciateli così tra il pane pisto e la farina un paio d'ore, se lo potete, se no anche meno.

Dieci minuti prima di mangiare mettete sul fuoco una padella riempita a metà con olio d'olivo o di strutto, levate gli spicchi di granelli dal pane, poggiandoli man mano sopra un altro piatto, e quando lo strutto sarà ben caldo, gettateli nella padella, facendoli cuocere cinque e sei minuti, finchè diven-

gano di bel color d'oro e l'involucro esterno sia croccante.

Però, un minuto prima di tirar fuori i granelli dalla padella, gettate in questa una manata di foglie di salvia fresca, lavate e asciugate, e quindi tirate su granelli e salvia fritta insieme, spolverizzateci su un po' di sale, mettete ogni cosa su un piatto ricoperto da salvietta e poneteli in tavola bollenti.

Con le seconde pelli dei granelli potrete farci un'altra pietanzina semplice e gustissima, semprechè di queste pelli ne abbiate almeno una dozzina.

Lavatele, dunque, e asciugatele bene, poi mettetele a cuocere in un tegamino, con un po' d'olio, sale, pepe e prezzemolo trito. Fatele insaporire e stufare alcuni minuti, poi levatele dal fuoco, spremeteci su un pochino di limone e servitele.

Queste pellicole di granelli, così preparate, somigliano, e per il gusto e per la forma, ad un intingolo di calamaretti.

Crocchette d'uova.

Cuocete 7 uova sode, sbucciatele, asciugatele e tagliuzzatele minutamente, poi mettete a liquefare in una casseruola 80 grammi di burro nel quale poi unirete un ettogr. di farina di buon peso, e fate cuocere alcuni minuti su fuoco lento il composto agitandolo quasi continuamente con un mestolino, e badando di non fargli prendere colore. Poi versate in esso un quintino e mezzo (3 dec.) di buon latte, condite con sale e pepe (1) e cuocete questa specie di crema sul fuoco, mischiando in modo che

(1) L'addizione di questa droga è facoltativa.

divenga ben liscia e vellutata, e continuate per otto o dieci minuti finchè abbia acquistato elasticità e consistenza. A tal punto toglietela dal fuoco, unite ad essa le uova trite, un po' di prezzemolo parimenti trito, ed un po' di parmigiano grattato.

Dopo avere amalgamato bene ogni cosa, distendete sottilmente il composto su un marmo o su un piatto grande e lasciatelo raffreddare. Allorquando è ben freddo e rassodato, rimischiatelo un po' con un mestolo e distribuitelo in tante parti della grossezza di una noce poggiandole man mano su un tavolo, sopra al quale avrete seminato del pan grattato secco ed un po' di farina. Quando tutti i pezzi son distribuiti arrotondateli uno alla volta, facendoli rotolare leggermente sul tavolo con una mano in modo da formarne una pallottola la quale poi allungherete, dando alla crocchetta la forma di un turacciolo comune. Poscia intingete le crocchette una alla volta nell'uovo sbattuto, impanatele bene, e pochi minuti prima di mangiare friggetene poche per volta nello strutto o nell'olio ben bollente. Appena hanno preso colore toglietele subito dalla padella (altrimenti si spaccano) e disponetele su un piatto ricoperto da salvietta o da un disco di carta bianca intagliata.

Volendo si può mettere metà latte e metà panna sciolta, naturalmente riusciranno più costose ma in compenso più squisite.

Fritto di capellini

E' una frittura un po' eccentrica, poco comune, e che può servirsi come piatto a chi non ha fame, oppure può servire come ornamento in un piatto di fritto misto, al posto dei filetti di zucchine.

Impastate sul tavolo un ettogr. di farina, uno di

di parmigiano grattato, mezz'ettogr. di burro e due rossi d'uovi (se in caso fossero di uova piccole ne occorreranno tre). Aggiungete un pizzico di pepe bianco; lavorate bene come fosse una pasta da tagliatelle, poi distendetela in più pezzi, perchè in un sol pezzo si spezzerebbe, e fate con essa come suol farsi dei capellini, cosidetti *fatti in casa*.

Al momento di cuocerli, tuffateli nello strutto o nell'olio bollente, e dopo poco, cioè appena saranno divenuti biondi chiari, levateli subito, sgocciolateli sopra un panno pulito, e serviteli.

Cognac Italiano e francese da L. 2,50 a 9 e Champagne italiano e francese da L. 2,85 a 12. Mercato Vinicolo, via Viminale, 62.

Fritto di cipolle.

Anche con le cipolle si può ricavare qualche cosa buono per frittura.

Le cipolle si possono friggere in due modi, o tagliandole in fette, e dopo lavate ed asciugate metterle a padella piuttosto calda con olio o strutto, e farle cuocere di bel color biondo come le patate fritte. Esse sono adatissime a servirsi per contorno specialmente nei luoghi e nelle stagioni in cui i legumi scar-eggiano.

L'altro modo, è più elegante e più buono, e si presta ad accompagnare i polli, ed i pesci fritti.

Si prendono delle cipolle di media grandezza, piuttosto meno che più, e dopo averle sbucciate e lavate, gli si mozzano abbondantemente le due estremità, poi si tagliano in fette un po' doppie, ed in tutta la larghezza della cipolla in modo da formarne tante ciambelle, si mettono queste ciambelle, in acqua corrente per un paio d'ore almeno, poi si scolano,

s'infarinano, e si mettono in un recipiente coll'ovo sbattuto quindi si fri gono.

Dopo fritte si spruzzano di sale e si servono.

Nei mesi di primavera, in cui le cipolle non hanno preso il gusto troppo forte questa specie di fritto riesce appetitosissimo.

Fritto di fiori di zucca.

Mozzate loro la punta ed una parte del gambo e toglietegli la parte sfilacciosa; poi lavateli bene e metteteli ad asciugare in un panno.

Un momento prima di mangiarli metteteli sul fuoco una padella con olio o strutto, quando questi sarà caldo immergete uno alla volta i fiori, in una pastella simile a quella descritta a pag. 22 e quando saranno croccanti, e di bel colore biondo sgocciolateli, asciugateli su carta o salvietta, e serviteli bollenti dopo avergli seminato su un po' di sale.

N.B. Per quest'uso, sono adatti solo i fiori chiusi.

Quando si debbono fare dei grandi piatti di frittura, questi fiori sono molto adatti, perchè sono appetitosi, costano poco, e fanno molto volume.

Fritto di filetti di zucchine.

Mozzate le due estremità delle zucchine, lascian-dole lunghe possibilmente non meno di dieci centimetri, lavatele bene, asciugatele, e tagliatele per lungo in tante fette dello spessore di una moneta da due soldi, ritagliatele poi nel senso opposto facendone tante listarelle come vermicelli o tagliatelli. Quando tutte le zucchine son tagliate aspergetele leggermente di sale, mischiatele e mettetele in una ca-

tina o insalatiera, lasciandovole possibilmente per alcune ore.

Al momento di adoperare i filetti prendetene un po' alla volta fra le due mani, premeteli fortemente, ma con garbo per non spezzarli, infarinateli, setacciateli in un crivello per liberarli dal superfluo della farina, e metteteli a friggere nell'olio o nello strutto bollente.

N. B. E' necessario che la padella per friggere i filetti non sia tanta piccola, perchè nel mettervi dentro i filetti, lo strutto, (specie se ha già servito ad altra frittura) si trasforma in tante bollicine schiumose, che debordando dalla padella cadono nel fuoco provocando delle fiammate pericolose.

Per evitare questo inconveniente è prudenza o di friggere pochi filetti alla volta, oppure se il recipiente è spazioso fare infuocare prima bene lo strutto, mettere una parte dei filetti ed un momento dopo mettere gli altri rimuovendoli di quando in quando con un forchettono, e dopo la prima sfuriata della padella, finirli a fuoco meno forte per dar loro il tempo di asciugarsi e diventare biondi e croccanti, ciò che forma il loro pregio.

Per quanto sono appetitosi questi filetti se fatti a dovere, altrettanto ripugnano allo stomaco, se sono flosci o troppo coloriti.

Canapé croccanti di muzzarella.

Tagliato delle fette di pane, possibilmente senza crosta, (1) dello spessore di mezzo centimetro ab-

(1) Per fare questi crostini conviene prendere dei cosiddetti *pani in cassetta* i quali se ne trovano da cent. 20 - 50 e da una lira.

bondante, e di forma quadrilunga, tonda, ovale, a seconda della sagoma del pane. (1)

Friggetele in una teglia con un po' di burro, ma da una sola parte, e fate che da quel lato siano ben fritte e croccanti.

Ungete poi con burro il fondo di una tortiera, allineateci su le fette di pane, e mettendo la parte non fritta sotto. Sulla parte fritta metteteci una fetta di muzzarella (2) della medesima sagoma e grandezza del pane, e doppio poco più di una moneta da due soldi, sulla muzzarella collocateci, a regolare distanza tre o quattro filettini di alici salate, ben lavate e spinare, sbruffateci su un po' di pepe e fate cuocere pochi minuti a forno forte, cioè finchè la parte di sotto del pane è colorita, e la muzzarella siasi ben liquefatta.

Se questi canapè aspettano un poco, dopo che son fatti, diventano immangiabili, mentre al contrario mangiati appena usciti dal forno sono oltremodo appetitosi.

(1) Non bisogna farli tanto piccoli; bisogna che siano lunghi almeno 6 o 7 centimetri e larghi 4.

(2) Se non avete la muzzarella, metteteci uno strato di fette di provatura.

NUOVA PRESSA AMERICANA per spremere il sugo dalla carne, dai legumi, dai semi oleosi, dalle frutta e fare le purè. La più pratica di quante furono messe in commercio. Dirigersi da **FINZI e BIANCHELLI**, Corso, 375.

Il pesce di Roma.

Roma non è porto di mare, ma sul suo mercato il pesce abbonda e del migliore, più di qualunque porto di mare, ed in media si mantiene a prezzi inferiori a quelli delle città marittime.

In genere, anche per la freschezza, (fatte le debite eccezioni), non possiamo lagnarci, ed io non esito a dichiarare, che a mio credere, non v'è città in Italia dove si mangi del pesce buono ed a buon mercato come in Roma.

Il pesce, semprechè sia nelle condizioni dovute, è alimento sano, nutriente, e per di più stimola l'appetito.

Però, nelle famiglie borghesi ed operaie, non se ne fa un gran consumo, per l'indolenza credo io, di cucinarlo, e questo è deplorabile perchè molte volte collo stesso denaro che spendono per procurarsi da cena o dal pizzicagnolo o dal friggitore, potrebbero, in certi dati giorni in cui il pesce abbonda procurare un nutrimento più abbondante e più gustoso ai loro figli.

In Roma vi sono molti negozianti di pesce, ma la ditta più importante, più seria, e più da lungo tempo accreditata è la **Ditta Bucci** in piazza delle Coppelle 57, la quale per la numerosa clientela, e per le sue dirette importazioni da ogni porto o lago d'Italia, è in grado di tener sempre un variatissimo e fresco assortimento di pesci e di crostacei da far fronte a qualunque esigenza.

Oltre a ciò questa ditta ha un ristorante a se, nella stessa località, dove predominano le specialità della ditta, e dove ciascuno può prendersi la soddisfazione di farsi cucinare qualunque genere di pesce a piacer suo.

La lampreda.

La lampreda è una anguilla di acqua dolce abbastanza buona e delicata, essa è suscettibile delle stesse preparazioni che si usano per l'anguilla di mare.

Nel Pò se ne pescano di quelle che hanno lo spessore di un lapis, queste sono eccellenti a mangiarsi fritte dopo avergli mozzata la coda e la testa, e dopo averle fatte macerare in un po' di sale e quindi lavarle, infarinarle e friggerle.

Gli antichi romani erano ghiottissimi delle lamprede e le conservavano nei vivai assieme alle murene.

A proposito di lamprede mi ritorna in mente un aneddoto storico, non troppo recente veramente, accaduto una quindicina d'anni prima di Cristo.

Pollione Verdio, ricchissimo cavaliere romano, costumava cibare le sue lamprede con carne umana, e quante volte uno schiavo gli spiaceva, lo faceva gettare nel vivaio per alimentare i pesci.

Una volta Augusto cenava con lui, quando uno schiavo ebbe la disgrazia di rompere un bicchiere, e il padrone ordina *immantinente* sia gettato ai pesci.

Lo schiavo cadde ai piedi di Augusto invocando la sua intercessione; l'imperatore prega Pollione a perdonargli, e non potendolo a ciò indurre, liberò lo schiavo facendo infrangere tutti i vasi di Pollione, e colmare il vivaio.

Del pesce fritto.

Friggere del pesce, sembra a prima vista la cosa più facile di questo mondo, eppure, raramente si vede del pesce fritto a dovere, specie nei locali

pubblici. Taluno vi presenta del pesce infarinato e dorato (1) il quale dopo un minuto che è stato fritto, rinviene e quel pesce con quell'involucro esterno rammollito mi fa l'effetto di un pesce in veste da camera, tal'altro vi presenta del pesce fritto, dopo essere stato soltanto infarinato, ma talmente secco e cristallizzato, anche internamente, che si stritola sotto i denti, e che di pesce non ha più neanche il sapore.

Prima di tutto vi dirò che il miglior modo di friggere il pesce è quello di non scarseggiare d'olio (2), nella padella, e facendo così farete economia perchè se voi scarsegiate d'olio, trovandosi questo in poca quantità si farà talmente nero e sudicio, che sarete costretti a gettarlo via, mentre se per contrario v'è n'è molto, voi dopo fritto potete passarlo, poi colarlo pian piano per non mandarci il fondo, e serbarlo per un'altra volta.

Un'altra cosa da osservarsi, (specialmente se frigate pesci piccoli) è di non tenere la padella su fuoco troppo lento, anzi, per il metodo che vi dirò di friggere qui appresso, è necessario che l'olio sia

(1) Non escludo che si possa dorare il pesce, ma secondo pesci: p. e. capisco che si possano dorare dei filetti di merluzzo o di altri pesci, delle sogliole, (quantunque queste e quelli io preferisca dorarli e panarli), dei pezzi di ancio o di pa'ombo, od anche delle fette di cefalo, merluzzo, od altro, ma escludo assolutamente la frittura mezzana oppure piccola, come cefoletti, triglie, merluzzetti, fravolini, suàce, sugheri, ecc., ecc. Si debba dorare.

(2) Dico *olio* perchè io lo preferisco a tutti gli altri grassi allorchè trattasi di frigger pesci, ma ciò non significa che non possiate friggere con lo strutto od anche col grasso depurato di manzo, od oppure con ambedue le specie mischiate.

bene infuocato. (Con ciò non intendo che debba bruciare addirittura, veh!)

Cominciamo dal dire che il pesce dopo nettato (3) e lavato si deve sgocciolare su un panno o su uno staccio, e poi si deve condire con sale, un pochino d'olio, un pochino di limone, qualche gambo di prezzemolo, e quindi si tiene al fresco fino al momento di friggerlo. (Anche non volendo marinarlo, il sale bisogna mettervelo sempre prima di friggerlo, perchè per quanto dopo ne mettiate sul pesce non arriverete mai ad insaporirlo perfettamente). Il pesce non bisogna metterlo in farina che quando la padella già stà sul fuoco, poi si getta nel cribbio o crivello e si sfarina. Intanto terrete vicino al fornello una catinella di acqua fresca e quando vi accorgete che l'olio è ben infuocato, (senza togliere la padella dal fuoco) prenderete uno alla volta i pesci dal crivello, con una mossa svelta, e reggendoli per la coda li immergerete nell'acqua e subito dopo' nella padella finchè ve ne sarà in numero sufficiente.

Badate di non metterne troppi alla volta; meglio è farne una padellata di più che agglomerarne tanti insieme.

L'operazione della bagnatura del pesce va fatta con grande sollecitudine, altrimenti accadrebbe che allorchando voi metterete gli ultimi pesci i primi già saranno cotti.

Quando il pesce si è un po' rassodato voltatelo di quando in quando con un forchettone ed appena è divenuto biondo e croccante (4) sgocciolatelo su

(3) Se trattasi di pesci non tanto piccoli potete spuntar loro le pinne e l'estremità della coda con una forbice.

(4) Un fritto composto di merluzzetti, ecc. di media grandezza deve stare almeno tre o quattro minuti sul fuoco.

carta sugante o su un panno per spolverarvi su un pochino di sale fino, e portarlo in tavola immediatamente.

Il metodo che vi ho descritto ha molti vantaggi sugli altri metodi, e soprattutto quello di far divenire il pesce croccante esternamente, e morbido dentro.

Il pesce così fritto non rinviene, e per di più non insudicia l'olio come il pesce infarinato soltanto, il quale, dopo un paio di padellate, deposita una melma nerastra in fondo all'olio, che vi costringe a ripulirlo e ripassarlo di quando in quando. Se trattasi per esempio di argentine, triglie molto piccole od altri pesci come questi, allora riuscendo troppo lungo di intingerli uno alla volta nell'acqua, li mettete, dopo sfarinati su un piatto, gli spruzzate su un po' d'acqua, e li gettate uno alla volta in padella.

I polipi, i calamai, le seppie, le alici, ed i lattarini non vanno bagnati ma infarinati soltanto.

Scampi alla Monsignore.

Gli scampi sono una specie di gamberi di mare, che in Roma vengono erroneamente chiamati da molti col nome di *astici*.

In generale non si dà allo *scampo* quell'importanza che merita, e si vende spesso a vilissimo prezzo. È anche vero che gli *scampi* da noi non sono così gustosi come lo sono a Venezia, a Trieste ed a Fiume, città dell'Ungheria, ove se ne fa un consumo enorme.

Essi, come gli altri gamberi, si possono cucinare lessi, in umido o fritti. V'è anche un'altro modo di cucinarli, un modo che non è troppo adatto per

cucina casalinga, ma che alle volte, per capriccio, potrebbe essere adottato.

Scegliete gli *scampi* più grossi, levatene il guscio della coda dopo averla separata dal busto, poi marinare tutte le code con un pochino di cognac; quindi avvolgetela ciascuna in una fettolina di prosciutto grasso, poi infilatela in uno spiedino, alternandola ognuna con una foglia di salvia, e fatele girare sul fuoco una quindicina di minuti. Man mano che il grasso del prosciutto si fonde, seminateci del pane grattato, in cui avrete mischiato un po' di sale e pepe e quando sono un po' abbrustoliti metteteli nel piatto e mangiateli prima che si raffreddino.

Razza Bollita (*Arzilla*).

Per bollire la razza (o *arzilla* come chiamasi comunemente da noi), occorre bene aromatizzare l'acqua in cui deve cuocere, perchè la polpa di questo pesce essendo molto scipita, bisogna perciò fargli acquistare quel gusto che non ha.

Dopo aver nettata l'arzilla, spuntategli le ali, dividete il tronco in più parti, e mettetela a cuocere in un recipiente con abbondante acqua, sale, un mazzolino di gambi di prezzemolo, un ramoscello di timo, un paio di cipolle, due chiodi di garofani, sedano, radica gialla, ecc.

Quando l'acqua bolle, schiumate e fate bollire la casseruola per dieci o dodici minuti pian piano, e sempre coperta.

C'è chi ama di mangiarla così naturale, o con olio e limone, molti la preferiscono *al burro nero*, cioè versandovi su del burro fritto ma molto scuro, ciò che si ottiene facendolo frigger molto.

Ad ogni modo vi sono nel 1° Volume della Cu-

cina di famiglia alcune salse, come: *la salsa provenzale, la salsa piccante all'uova, la salsa mationese, ecc.*, le quali sono indicatissime anche per questo genere di pesce.

Fritto di rane.

Fate marinare dei ranocchi crudi con un po' di vin bianco, prezzemolo, cipolle in fette, e basilico.

Dopo un'oretta, toglietele dal marinaggio spolverizzatele di sale e pepe, infarinatele, doratele e frigatele per alcuni minuti.

Si possono anche friggere intingendole semplicemente in una pastella, ma bisogna però che quest'ultima non sia tanto densa.

N.B. — Le rane, sono un alimento sanissimo e nutriente.

Seppie in umido.

Le seppie contengono, come i calamai, una piccola borsetta di umor nero la quale va tolta nel nettarle, oltre a ciò essi hanno sotto la testa un'altro deposito più abbondante di umor giallognolo scuro, il quale invece è buonissimo a cucinarsi specialmente se questo pesce si deve fare in umido.

Dopo aver nettate e tagliate in listarelle le seppie prendete un tegame, metteteci qualche cucchiata d'olio, una buona cipolla ed uno spicchio d'aglio tagliuzzati. Quando questo soffritto comincia a diventar biondo, metteteci un oncia e più di conserva nera diluita (1) e fatela cuocere per qualche minuto.

(1) In mancanza anche un po' di pomodoro è adatto, ma dev'esser poco e ben rosolato, perchè il sugo del'e seppie non d'ev'esser rosso.

Aggiungete poi le seppie, condite con sale e pepe, e fatele insaporire sempre dimenando con un mestolo, bagnatele poi con un buon bicchiere e più di acqua, mezzo bicchiere di vin bianco e fatele cuocere. Il tempo della cottura non può precisarsi perchè varia a seconda della grossezza e freschezza delle seppie.

Venuto il momento di mangiarle, toglietegli un po' dell'olio che vi sarà a galla, e se la salsa fosse troppo liquida la farete restringere sul fuoco, viceversa poi se fosse troppo densa, (ciò che più spesso avviene) la diluirete un poco.

Vini di Gallipoli, del Lazio, e della Toscana, aceto e olii al Mercato Vinicolo Esquilino via Viminale angolo via Napoli.

Sugari alla barcarola.

I sugari sono pesci molto somiglianti ai maccarelli, e molti buongustai li preferiscono ai primi. In Roma se ne trovano dei bellissimi e sempre a buon mercato.

Ciò significa che è un genere di pesce poco apprezzato nelle case aristocratiche e negli alberghi, eppure vi garantisco che è buono.

Sceglietene dei belli e freschissimi, lavateli, asciugateli in un panno, e conditeli con olio, limone, sale, pepe, e gambi di prezzemolo.

Intanto preparatevi una salsa, fatta così: Mettete in un mortaio un cucchiaino di prezzemolo trito, mezzo cucchiaino di regano secco e senza gambi, mezzo spicchio d'aglio, una acciuga spinata e lavata, ed un pezzetto di peperoncino.

Quando tutti questi ingredienti saranno diventati come una manteca, li scioglierete con alcune cucchiainate di olio e di aceto.

Un quarto d'ora prima di mangiare, distendete della bragia sulla quale collocherete una graticola, e su questa disporrete simmetricamente i sugheri.

Fateli cuocere da ambo i lati, poi aggiustateli in fila su un piatto, ed aspergeteli di salsa.

N.B. — Nella stessa maniera potrete cucinare delle triglie, delle sardelle, dei cefoletti e diversi altri pesci.

Arigusta alla diavola.

Sciogliete in un piattino una cucchiata di senape inglese, un pizzico di pepe bianco, un pezzetto di peperoncino trito insieme ad un po' di prezzemolo e foglie di regano secco, un cucchiaio di olio, un po' di sale e 60 gr. di burro fuso. Con tutti questi ingredienti formate una specie di poltiglia liquida. Venti minuti prima di mangiare, spaccate in tutta la sua lunghezza un'arigusta viva di media grandezza, levategli il budello e la parte arenosa dello stomaco, collocate le due mezze ariguste su una piccola teglia, mettendole con la parte tagliata in aria, versate su di esse (specialmente nelle parti più polpate) il composto preparato, poi ungetele ancora facendovi cader sopra un pochino d'olio, su questo seminate un po' di mollica di pane grattata, e fate cuocere in forno piuttosto forte.

Per un'arigusta di 3 o 400 grammi bastano una dozzina di minuti.

Triglie alla sorrentina.

Scegliete delle belle triglie di scoglio, nettatele bene, asciugatele e mettetene da parte i fegatini delle stesse. Condite le triglie con olio, sale e pepe

e lasciatele così per un paio d'ore. Venti minuti prima di mangiarle spianate della bragia a metà consumata, su questa vi poserete una gratella, sulla quale avrete posto trasversalmente tante asticelle di canna ben nette e della stessa larghezza della gratella, ed a distanza di un paio di centimetri una dall'altra. Collocate le triglie sulle asticelle e fatele cuocere dieci minuti per parte, rivoltandole, s'intende, quando son cotte da una parte.

Intanto che le triglie cuociono, farete soffriggere nel burro un paio di cucchiaini di cipolla tritata finissima, ed un cucchiaino di funghi, parimenti triti, poi vi aggiungerete un paio di cucchiaini di brodo e 100 gr. di burro in cui avrete mischiato mezzo cucchiaino di farina, un po' di pepe ed un po' di prezzemolo trito; amalgamate bene tuttociò e poi finite col mischiarvi i fegatini pisti e diluiti con il sugo di un limone. Fate scaldare e gettate questa salsa sulle triglie dopo che le avrete aggiustate simmetricamente in un piatto.

Polpi di scoglio.

In Roma c'è poca ricerca di polipi o *polpi* di scoglio, detti dai marinari *polpi veraci*. Questi polpi, sono di proporzioni colossali in confronto degli altri polpi; vero è che ve ne sono anche dei piccoli ma sono più rari.

Questa grossezza li fa credere duri a chi non li conosce, mentre se è vero che se ne trova qualcuno un po' tenace per l'età o per la razza, viceversa se ne trovano moltissimi che sono teneri come le anelle.

In Napoli se ne fa un consumo enorme, e la quantità che si riesce pescarne è inferiore di molto alle richieste.

I napoletani trattandosi di una *ranfa i' purpetiello verace* ne sono ghiottissimi, tanto che a Santa Lucia ed in altre località di quella bellissima città si vendono cotti, bolliti in metà acqua di mare e metà acqua dolce, e così caldi li tirano fuori della pignatta e li vendono a pezzi ed a volontà del compratore.

Questi polpi veraci, si distinguono da questo, cioè che hanno due file di ventose, specie di occhielli che hanno sulle branchie, mentre le altre qualità di polpi ne hanno soltanto una.

Ecco due maniere di cucinarli:

Nettate bene il polpo delle interiora, e della pellicola che lo ricopre, toglietegli gli occhi, lavatelo bene, poi mettetelo in una pignatta grande, o altro recipiente simile ricoperto abbondantemente di acqua e sale sufficiente (1).

Copritelo bene e mettetelo su fuoco moderato perchè raggiunga con calma il bollore, e farlo poi bollire piano, quasi impercettibilmente.

Dopo un po' di tempo cominciate ad osservarlo ed a pungerlo di tanto in tanto per vedere se è cotto.

Badate però di non farlo scuocere, perchè in tal caso perderebbe tutte le sue buone qualità, e diventerebbe tiglioso.

Poi si porta in tavola, senza acqua, ma intiero e bollente, e si mangia con olio pepe e limone.

Polpo affogato.

Dopo aver nettato il polpo lo si mette in una pignatta in cui vada giusto, si condisce con un po'

(1) Se vi trovaste nella possibilità di adoperare metà acqua di mare e metà acqua dolce, tanto meglio.

d'olio, un pezzo di peperoncino, uno spicchio d'aglio, prezzemolo trito, qualche pezzo di pomodoro, poi si chiude la pignatta col suo coperchio, si ottura la fessura del coperchio con un po' di pasta molla fatta con ovo e farina, e fate cuocere il polpo così chiuso ermeticamente per un paio d'ore, od anche meno, su fuoco moderato, o fra la bragia, od anche in un forno ben caldo.

Dopo si apre la pignatta e si rovescia il polpo col suo intingolo in un piatto concavo e si serve bollente.

Cefalo alla domenicana.

Tagliate in grosse fette un cefalo, dopo averlo, (si capisce) scagliato, sventrato e lavato a dovere.

Mettete i pezzi del cefalo ben disposti in una casseruola più larga che alta, aggiungetegli un mazzolino di gambi di prezzemolo, timo e mezza foglia di lauro. Aggiungete ancora un chiodo di garofano, qualche granello di pepe, ed un paio di spicchi d'aglio, nonchè mezzo litro di vino rosso secco, e 50 grammi di burro in cui avrete mischiato altrettanta farina (1). Appena bolle metteteci delle cipolline già a metà lessate in acqua bollente, ed allorquando il pesce e le cipolline saranno cotte, ciò che si otterrà con circa 20 o 25 minuti, tirate su i pezzi di cefalo con garbo ed aggiustateli in una flamma in cui avrete posto delle fet-

(1) Per confezionare questo burro si mette in un piatto e si maneggia con un mestolo di legno, quando è divenuto morbido vi si mischia bene la farina e poi lo si lascia così fino al momento di aggiungerlo al sugo del pesce.

tine di pane abbruscato, su i pezzi di pesce ponete le cipolline ed in ultimo la salsa passandola a traverso un setaccino.

Baccalà in guazzetto.

Prima si taglia il baccalà in pezzi quadrati ma non tanto grossi, poi lo si lava in acqua pulita e lo si mette a sgocciolare in un cribbio od un pasabrodo.

Ciò fatto, si prende un recipiente più largo che alto, in cui il baccalà vi possa stare comodamente, e vi si mette dentro un po' d'olio, e qualche cipolla tagliata in fettoline trasversali, nonchè uno spicchio d'aglio trito.

Si fa soffriggere a fuoco debole tutto ciò, e poi vi si aggiunge o qualche pomodoro in pezzi, senza pelli e senza semi, oppure qualche cucchiata di salsa di pomodoro, od anche un po' di conserva nera sciolta, e dopo che questa sarà cotta insieme con le cipolle, gettateci dentro i pezzi di baccalà, mischiateli tra la salsa un momento operando con un mestolino, e con garbo per non romperli, poi bagnate con un po' d'acqua, aggiungete del prezemolo trito, una manata di pignoli e di sultanina ben mondati, coprite il recipiente e fate cuocere piano piano almeno per una mezz'ora.

Maccarelli alla lionese.

Il maccarello è un pesce eccellente a condizione però che sia freschissimo, ma siccome *passa* subito, e quando è un po' *passato* irrita maledettamente la lingua e il palato di chi lo mangia, così la miglior cosa sarà di cuocerlo il più presto possi-

bile e quindi riscaldarlo al momento di mangiarlo, oppure servirlo freddo.

Fate due o tre incisioni per parte sulla groppa di ciascun maccarello, conditelo con sale, pepe, olio, ed il sugo di un limone; aggiustateli in una teglia in cui vadano giusti, e fateli cuocere in forno piuttosto caldo per venti minuti almeno.

Dopo collocate i maccarelli sul piatto, radunate il sugo rimasto nella teglia in una piccola casseruola, ed aggiungetegli, sempre mischiando vicino, (non sopra) al fuoco, un paio di once di burro d'alici, un pizzico di prezzemolo ed il sugo di mezzo limone.

Quando la salsa sarà ben mantecata, versatene un po' sopra ciascun maccarello e servite.

Crostini di fegato di arzilla.

Il fegato di arzilla è molto stimato dai buongustai, e soprattutto in Francia; con esso potete fare dei crostini abbastanza appetitosi nel seguente modo:

Prendete due o tre fegati di arzilla e teneteli una buona mezz'ora in acqua tiepida a dissanguarli, poi cambiategli l'acqua, ed in essa ponete un pizzico di sale, un po' di aceto, un gambo di sedano, un po' di cipolla, e dei gambi di prezzemolo; fate alzare un bollore, e quindi fateli raffreddare nell'acqua stessa. Quando i fegati sono freddi, asciugateli e tagliateli in fettine sottili o a dadolini, e posateli sopra un piatto.

Frattanto avrete posto sul fuoco un casseruolino con un mezz'ettogr. di burro ed una cucchiata di cipolla tritata finissima, fatela rosolare adagio adagio, e poi aggiungete un mezzo cucchiaio di farina, bagnate poi con un po' di vino bianco ed un pochino del brodo del pesce, in modo da farne

una salsa piuttosto densa, fate cuocere sempre rimuovendo, e quando il composto sarà abbastanza compatto vi aggiungerete una cucchiata di capperi (ben lavati e spremuti) una cucchiata di prezzemolo trito, una di cetrioli sott'aceto tagliuzati, due alici passate allo staccio insieme ad un oncia di burro, ed in fine vi mischierete con garbo i fegati di arzilla, ed in ultimo un pochino di pepe bianco.

Tagliate dei crostini di pane o rotondi o quadri-lunghi, frigeteli da ambo i lati con olio o burro, e su questi dividete il composto di fegato, agguistandolo con garbo mediante la lama di un coltello, disponeteli quindi su un piatto ricoperto o da salvietta o da un gran disco di carta intagliata, e procurate di servirli caldi.

I latticini.

Pochissime città trovansi fornite di latticini eccellenti ed in abbondanza come lo è la nostra Roma, ove delle ditte romane antiche e rispettabilissime tengono alto il primato in questo genere di prodotto.

Una tra le primissime è indubbiamente la Ditta **Giuseppe Nardi e fratelli** situata nello splendido stabilimento di Via Crociferi 22 Vicolo Bollette 11-16.

Giuseppe Nardi è un abilissimo agricoltore. Il suo coraggio, la sua non comune perizia, la sua vigorosa volontà, confortata dall'opera energica dei propri fratelli, ha dato forte im-

pulso, grande incremento ad una azienda che nel suo genere non ha chi lo rivaleggi.

In tutte le esposizioni alle quali la Ditta **Giuseppe Nardi e fratelli** ha partecipato i migliori premi sono stati attribuiti ad essa. Essa può vantare, medaglie d'oro, d'argento, di bronzo, diplomi d'onore e più alti premi ancora come quelli del Ministero di Agricoltura Industria e Commercio, consistenti in una *medaglia d'oro e L. 5000* e *medaglia d'argento con L. 1000*; il primo per la coltivazione avvicendata di cereali, e per l'allevamento di vacche lattifere, ecc., ecc., l'altro per le bonifiche della tenuta *Caffarella*.

Io non esito a raccomandare ai miei lettori questa rispettabile ditta, sia per la sua specialità in caciocavalli grassi e squisiti, sia per la bontà del suo latte, la finezza delle creme, delle Chantilly, e per qualunque altro prodotto del genere che si possa desiderare.

Telefono N. 1872.

Polpettone alla napoletana.

Procuratevi una bella fetta di manzo, magra senza pelle nè ossa, tagliata possibilmente o dalla rosa del culaccio o dalla parte migliore dello scannello. Spianatela con garbo in modo da ingrandirla

senza romperla, e conditela con sale e pepe. Poi prendete tre once (circa 80 gr.) di prosciutto grasso e magro e tritatelo fino (o come si dice fateci un battuto) con un pezzettino d'aglio, un po' di prezzemolo e maggiorana (persa), quando è ridotto in pasta unitegli il doppio del suo volume di mollica di pane fresca (tenuta in acqua e poi spremuta), e quando il pane sarà bene unito, aggiungete due rossi d'uovo e mischiate bene ogni cosa.

Distendete questo pisto su tutta la superficie della fetta di carne, livellandolo esattamente con un coltello. Su questo seminateci un po' di pignoli, e dell'uva passa (cioè o zibibbo o uva di Smirne detta Sultanina) quindi rotolate la fetta di carne (come si fa con i sigari) formandone un salamotto non troppo lungo e un po' panciuto.

Legatelo accuratamente per tutti i sensi, poi mettetelo in una casseruola, fatelo rosolare con un po' di strutto e prosciutto, e quando ha preso colore aggiungete qualche pezzo di cipolla, sedano, radiche gialle, ed un chiodo di garofano, quindi (appena i legumi saranno distrutti) bagnate o con conserva nera diluita o con pezzi di pomidori, in poche parole fate una specie di umido come vi ho già descritto a pag. 50 del 1° Vol. bagnando il polpettone dopo che ogni cosa sarà stata ben rosolata e facendolo cuocere due ore o più, secondo cioè la qualità della carne che avrete adoperata.

Quando è cotto slegatelo, mettelo in un'altro recipiente, poi passate il sugo, ed una parte ne verserete sul polpettone per tenerlo in caldo, e poi servirlo insieme, ed il resto potete adoperarlo per condire maccheroni od altro.

Gli stampi in rame o in ferro stagnato, per dolci, budini, gelatine, bavarese, charlottes, per pezzi gelati, ecc., ecc., nonchè ogni sorta di tortiere, testi

per pasticcerie, stenderelli, taglia-paste, forme da pasticcetti, ecc., trovansi da Finzi e Bianchelli, Corso 375.

Ossobuco.

L'*osso buco* è una specialità della cucina milanese, ma che però si è abbastanza popolarizzato anche fra noi, tanto che si cucina giornalmente in quasi tutte le trattorie; chiamasi *osso-buco* un pezzo d'osso bucatto che vien segato all'estremità della coscia o della spalla del vitello, lasciandogli aderente la polpa muscolosa; occorrono tanti pezzi per quanti sono i convitati.

Vari sono i modi di preparare l'*osso-buco*, ma il più preferibile, a mio modo di vedere è il seguente: Dopo aver nettati con un panno gli *ossi-buchi* infarinateli bene, poi mettete in una casseruola larga e bassa, un pezzo di burro, e quando sarà caldo metteteci dentro gli *ossi-buchi* (1) per farli rosolare pian piano, con sale e pepe, finchè divengono ben biondi; bagnate con un po' di vin bianco, coprite, e collocate la casseruola su fuoco moderato perchè cuociano adagio, mettendovi di quando in quando un po' di vino, e rivoltandoli spesso. Il punto di cottura non si può precisare, perchè ciò dipende dalla qualità del vitello, ma in media io credo che con un'oretta e mezza gli si può fare, tanto più che non debbono essere troppo cotti.

A questo punto gli *ossi-buchi* debbono trovarsi *glassati*, parola tecnica che significa che debbono essere coloriti e spalmati in tutta la superficie del

(1) Occorre che gli *ossi-buchi* occupino tutto lo spazio del fondo della casseruola, senza possibilmente lasciar vuoti e senza star sovrapposti uno sull'altro

loro sugo ristretto (e biondo scuro) in cui furono cotti.

Allora qualche minuto prima di toglierli dal fuoco aggiungetegli un pisto composto di un piccolo pezzetto d'aglio, un pochino di acciuga, un pezzetto di buccia di limone grossa come una moneta da due centesimi, ed un po' di prezzemolo. Finite d'insaporire gli *osso-buchi* con questo pisto, poi metteteli uno alla volta con garbo sul piatto senza romperli, sciogliete il loro sugo ch'è rimasto nella casseruola con un pochino di brodo o di acqua, versatelo sopra e mandate in tavola bollenti.

Cinghiale in agro-dolce alla Romana.

Diversi sono i metodi per confezionare questa popolarissima pietanza, non potendo citarveli tutti vi indicherò il metodo che, a mio debole parere, sembrano il migliore.

Il cinghiale si può marinare, e se non c'è tempo di fargli subire questa operazione si può far senza, ma però riesce meno gustoso e meno aromatico.

Io lo faccio macerare un paio di giorni in una marinata cotta, cioè: metto in un recipiente un paio di bicchieri di aceto ed un bicchiere di acqua, vi aggiungo delle erbe tagliuzzate come cipolle, radici gialle, gambi di sedano, una foglia di lauro, due o tre ramoscelli di timo, una paio di chiodi di garofani, e una dozzina di granelli di pepe sano; faccio alzare un bollire a tutto ciò e poi quando è freddo lo butto sul cinghiale che ho già collocato in una catinella o piatto concavo.

Alcuni vi lasciano la cotenna per cuocerla insieme, io preferisco toglierla e gettarla via, perchè anche

se trattasi di un cinghiale giovane, la cotenna è sempre setolosa, terrosa ed indigesta.

Per la cottura farete così: Lavate il pezzo di cinghiale, perchè le sue carni sono quasi sempre sporche di sabbia, asciugatelo, legatelo con lo spago per mantenerlo in forma, poi collocatelo in un recipiente dove non stia troppo pigiato; e nel cui fondo avrete messo un pochino di strutto, e fate rosolare ma fortemente il pezzo di carne da tutte le parti aggiungetegli un po' di lardo e prosciutto, e poi un paio di cipolle, una radica gialla, un gambo di sedano (il tutto tagliuzzato), ed un po' di timo e lauro, nonchè due chiodi di garofani; condite con sale e pepe, ed allorquando tutti questi legumi saranno diventati scuri e che la carne minaccia di attaccarsi in fondo alla casseruola bagnate con un bicchiere di vino e copritela.

Consumato anche il vino, bagnate fino a metà altezza della carne con acqua (se avete del brodo in sua vece tanto meglio) e lasciate bollire piano fino a completa cottura. Il tempo della cottura non si può precisare, perchè essa dipende non solo dall'età, ma anche dalla nutritezza del cinghiale, ma infilando in esso uno spiedino od un quadrello si capisce dalla più o meno resistenza che oppone la sua fibra per giudicare se è cotta.

A questo punto levate il pezzo di cinghiale dalla casseruola, appoggiatelo su un piatto e passatene il sugo in una catinella; dopo toglietene il grasso, che si trova sulla superficie, e mettete due o tre cucchiaini di sugo nel cinghiale per tenerlo in caldo nello stesso recipiente in cui ha cotto, ed il resto del sugo lo metterete in un casseruolino.

Bisogna fare attenzione che il sugo non sia nè eccessivamente ristretto nè troppo liquido. Nel primo caso non avreste sugo sufficiente per la salsa che

ora vi descriverò, nel secondo ne avreste troppo, riuscirebbe insipido e disadetto alla bisogna.

Per un piatto di cinghiale bastevole a 7 od 8 persone occorre almeno un quintino e mezzo di sugo, perchè la caratteristica di questa pietanza è l'abbondanza della salsa, ciò che ne costituisce la parte più ghiotta ed accetta.

Ora per fare salsa procedete così:

Mettete sul fuoco un casseruolino con due cucchiari di zucchero fino, uno spicchio d'aglio ed un pezzo piccolissimo di lauro, girate di quando in quando con un mestolino, ed appena lo zucchero si è liquefatto ed è di color biondo chiaro (non scuro vèh, se nò diventa amaro) gettate in esso un paio di cucchiariate abbondanti di cioccolata grattata, ed un paio di cucchiariate di mostaccioli secchi di Napoli, infranti.

(Quest'ultima addizione può anche essere soppressa ed in tal caso si aumenta un cucchiario di cioccolata).

Quando la cioccolata sarà liquefatta, aggiungerete il sugo del cinghiale e farete bollire ancora, poi se la salsa non è sufficientemente densa vi unirete (sempre mescolando) un mezzo cucchiario di fecola di patate diluita con una cucchiariata d'acqua, gustate la salsa, metteteci un buon pizzico di pepe bianco sentite se è abbastanza piccante, in caso contrario vi aggiungerete un'altro pochino di aceto, e poi passatela per setaccio dentro un'altra casseruola un po' più grande, mettete questa poi a bagnomaria in acqua bollente per tenerla in caldo, ed intanto aggiungetegli le qui appresso frutta secche e canditure che avrete preparate in precedenza:

Una manata di uva passa (zibibbo) a cui avrete tolto i gambi e gli acini, una manata di sultanina privata anch'essa dei gambi, una di pinocchi (vulgo

pignoli) sbucciati e spellati, qualche prugna d'Amelia, tenute prima in acqua fredda per farle rinvenire e poi tagliate in grossi pezzi, una manata di viscioletta nera, (anche questa tenuta in acqua e privata delle ossa).

Tutto ciò dovrà esser lavato bene ed asciugato in un panno; dopo vi si aggiunge un pezzo di cedro, ed un paio di scorze di aranci candite, tagliate in dadolini,

Giunto il momento, di mangiare, tagliate in fette il pezzo di cinghiale aggiustatelo in una fiamminga o in una insalatiera, e versateci su la salsa bollente con tutti gli ingredienti suddescritti.

N.B. — Volendo fare il cinghiale in pezzi fin da principio, vi sarà facile seguendo lo stesso procedimento.

LE QUALITA' DELLE CARNI

Una fra le ditte raccomandabili è certamente la Ditta **ETTORE CANESTRI**, Roma, via Due Macelli, 119 e 121 con succursale via Cola di Rienzo 196.

Anche in queste due macellerie potrete avere del vero bue perugino, nonchè del vitello e del montone finissimo a prezzi di vera concorrenza.

ETTORE CANESTRI è persona affabilissima ed onesta, un vero *romano paciocccone* col quale ci si contratta benissimo, e nei suoi negozi troverete la massima pulizia, esattezza di peso, carni freschissime e servizio inappuntabile a domicilio.

I lettori che mi conoscono sanno che se lodo una ditta è perchè ho la certezza di quanto affermo, poichè non mi presterei ad ingannarli per tutto l'oro del mondo.

Cosciotto di montone bollito.

I cosciotti di montone bolliti non debbono essere troppo cotti, ma piuttosto sanguinosi nel mezzo, cioè quasi come il rosbif; Il tempo di cottura è calcolato a 35 minuti per ogni kg.

Bisogna scegliere naturalmente un cosciotto di buona qualità, e *mortificato*, (come si dice in arte) cioè a dire morto da qualche giorno.

Nettatelo bene, disossatelo togliendogli l'osso così detto dell'incassatura, segate l'estremità della gamba, poi restringetelo su se stesso e legatelo strettamente come una galantina ma senza deformarne la sagoma.

Mettete al fuoco un recipiente con acqua, in cui il cosciotto vi possa stare quasi giusto e non troppo largo, e quando l'acqua bollirà, gettateci dentro un pugno di sale grosso (1), ed immergete il cosciotto; schiumate e mettete il recipiente a bollire in un angolo del fornello in modo da mantenere una ebollizione regolare.

Aggiungete, dopo una mezz'ora che il cosciotto bolle, qualche radice gialla raschiata e lavata, qualche rapa sbucciata, un paio di sedani lavati e scottati in precedenza, una bella cipolla in cui avrete conficcato un chiodo di garofano, e se volete anche qualche patata sbucciata e lavata.

Bisogna regolarsi in modo che tanto il cosciotto, quanto i legumi siano pronti al momento di mangiarli e non prima.

Giunto questo momento levate il cosciotto, scioglie-

(1) Durante la cottura gustate il brodo per accertarvi se stà bene di sale. Badate che non sia troppo scipito perchè allora il cosciotto non riuscirebbe gustoso.

telo, scalcatelo con garbo (1), circondatelo con i legumi, e servitelo il più caldo possibile (2).

Questo bollito potete mangiarlo semplicemente con le sue guarnizioni, o potete accompagnarlo con una delle salse per le carni bollite descritte nel 1° Vol. *Cucina di famiglia* oppure con una salsa ai capperi come usano gl'inglesi ed i francesi. (Vedi a pag. 60).

Modo di fare le lingue di bove o di vitella, nonchè il manzo sotto maianza, detto allo scarlatto.

Per confezionare le carni in maianza è necessario o un vaso in maiolica od un piccolo mastello di legno piuttosto stretto ed un po' alto.

Supponiamo che vogliate preparare una lingua di manzo, non dovete fare altro che prenderne una fresca, cioè morta di recente, toglierne la parte della cosiddetta *pappata* cioè quella parte che sta attaccata sotto ed alla estremità grossa della lingua e che non è adatta allo scopo.

Battete la lingua sul tavolo ed in tutti i sensi (ma non eccessivamente forte, perchè potrebbe riuscire spaccata nell'interno), in modo da renderla frolla e cedevole, spalmatela con un paio di soldi

(1) Meglio sarebbe metterlo in tavola intiero e che ciascuno ne tagli quel tanto di cui ha bisogno così facendo si eviterebbero due inconvenienti; 1. non si raffredderebbe il montone, 2. riuscirebbe più sugoso, perchè per quanto sollecitamente possa scalcarsi in cucina prima che giunga in tavola ne sgocciolerebbe sempre via una buona parte del sugo.

(2) Con questo stesso sistema potrete cucinare anche delle spalle disossate di montone.

(ed anche meno) di salnitro, procurando a forza di fregagioni di farglielo assorbire completamente; assorbito il salnitro ripetete l'operazione con due o tre pugni di sale fino.

Assorbito che sia ancor questo, mettete uno strato di sale (un buon pugno) nel fondo del recipiente che dovrà contenere la lingua, collocateci su quest'ultima ripiegata in ciambella, metteteci un altro strato di sale, e su questo una tavoletta di legno con un grosso sasso in modo che faccia pressione sulla lingua.

Mettete il recipiente in un luogo fresco e lasciatelo stare così quattro o cinque giorni. Al 5° giorno mettete un paio di bicchieri di vino rosso in una casseruola, metteteci dentro meno di mezza foglia di lauro, ed un paio di pizzichi di coriandoli, fate alzare un bollo e mettete a raffreddare.

Quando il vino è freddo, levate il peso dalla lingua, voltatela, versateci su il vino, rimettete tavoletta e peso, e lasciatela così altri 4 o 5 giorni.

(Volendo, specialmente nella stagione d'inverno, si può tenere una lingua anche 15 o 20 giorni in maianza) ma 8 bastano.

Allorchè vorrete cuocere la lingua, toglietela dalla maianza, lavatela bene in acqua fresca, e poi mettetela a cuocere in un recipiente con acqua, ed in cui la lingua vi possa stare comodamente e ricoperta bene dal liquido.

Fatela cuocere adagio adagio per due, tre ore, o più, (secondo la qualità, e l'età della bestia a cui apparteneva la lingua) ma badate di non eccedere nella cottura, cosa che infilando nella lingua uno spiedino od un forchettone facilmente vedrete.*

Spellate la lingua e rimettela nel suo bagno; se vi occorrerà calda la riscalderete col suo brodo e potrete servirla con spinaci, con purèa di patate,

piselli, ecc., ecc., se vi occorrerà fredda potrete servirla con burro o con gelatina.

La maianza della lingua può esser buona per confezionare altre lingue od altre carni, ma è sempre necessario di fare la prima operazione in un recipiente da parte e due o tre giorni dopo aggiungergli la maianza vecchia.



Con questo stesso sistema potrete fare dei grossi pezzi di manzo o di maiale fresco, i quali dopo bolliti, sono eccellenti tanto caldi che freddi.

Uno fra i tagli da preferirsi è la *giovara*, ma dev'essere di bove scelto e ben nutrito.

Fatevi dare dal beccaio un bel pezzo di giovara, confezionatelo come dissi per la lingua, soltantochè qualora il pezzo fosse superiore in peso ed in grossezza ad una lingua, bisognerà aumentare la dose degli ingredienti, e dei giorni di marinaggio. Quando un pezzo di giovara è di buona qualità ed è confezionato e cotto a dovere, nel tagliarlo freddo ha una così bella venatura che sembra una lonza.

In una famiglia un po' numerosa, converrebbe servirla calda, e l'avanzo adoperarlo freddo per l'indomani.

Il brodo della giovara e della lingua si può adoperare allungato, (perchè altrimenti riuscirebbe troppo salato), per bagnare risotti, zuppe d'erbe, ecc., ecc.

N.B. All'Emporio Finzi e Bianchelli in Via del Corso, si vendono dei comodissimi forni, solidi e convenienti per cucina di famiglia.

Spalla di majale bollita all'inglese.

Acquistate una bella spalla di majale, e mettetela sotto maianza. (Vedi: modo di confezionare le lingue, ecc., pag. 56) per una settimana (1).

Il giorno che vi occorrerà lavatela, mettetela in una casseruola dove non vi stia nè troppo ristretta nè eccessivamente spaziosa.

Coprite la spalla con acqua fresca, e fatela bollire, schiumate ed aggiungete in essa un mazzolino di gambi di prezzemolo, ed una cipolla in cui avrete conficcato un chiodo di garofani.

Dopo una mezz'ora mettete a cuocere col majale mezzo cavolo, 4 radici gialle, 2 bei sedani e 2 patate (2).

Gustate se sta bene di sale, coprite e fate cuocere almeno un'altr'ora e mezza, quindi tirate fuori la spalla, adagiatela su un piatto grande, scolate i legumi, metteteli intorno ad essa, e servite a parte una salsiera con salsa di rafano, (3) oppure servitela così semplice.

Noce di majale con castagne.

Legate una bella noce, (4) o altra parte polputa del majale, mettetela in una casseruola spal-

(1) Si può fare bollire anche il maiale senza metterlo in maianza, ma non riesce però così gustoso.

Se al posto di una spalla volete fare un cosciotto, convien tenerlo in maianza almeno dieci giorni.

(2) Questi legumi si tagliano in grossi pezzi, si sbollentano in acqua e poi si aggiungono al maiale, eccetto le patate, le quali metterete una mezz'ora più tardi e senza sbollentare.

(3) Vedi 1° vol. cucina di famiglia pag. 44.

(4) Si chiama noce la parte più rotonda e polputa

mata di burro, aggiungete sale, pepe, ed un ramoscello di timo; poi mettetela a rosolare piano su un fornello non troppo ardente, cuocendola come si usa col vitello alla genovese, e bagnandola di quando in quando con un pochino di acqua qualora tendesse ad abbruciarsi. A metà cottura collocate nella casseruola una ventina di castagne sbucciate e pelate (1), poi coprite la casseruola e finite di cuocere la carne con le castagne.

Dopo tirate fuori la carne, affettatela ed aggiustatela su un piatto, circondatela con le castagne, versateci su il sugo, (il quale se fosse troppo ristretto lo allungherete un poco, e gli toglierete un po' di grasso) e mandate in tavola bollente.

Salsa al burro con capperi.

Mettete in un casseruolino 100 grammi di burro con 80 grammi di farina mischiate bene con mestolo, (ma fuori dal fuoco) per formarne un solo impasto. Aggiungete un bicchiere di acqua (cioè un quintino scarso) sale, pepe ed un po' di noce moscata.

Mettete sul fuoco, sempre mischiando sollecitamente perchè venga liscia, e nel momento che accenna a bollire (badate però a non farla bollire) levatela dal fuoco, mischiateci un po' di sugo di li-

della coscia, ma fare in questo modo anche la lombata o la spalla disossate possono servire al caso.

(1) Per togliere la seconda pelle alle castagne, mettetele in una casseruola con acqua (dopo avergli, ben inteso, tolte le buccie) e fatele scaldare finchè l'acqua scotta, ma non bolla però, e vedrete che si pelano con la massima facilità.

mone, una mezza manata di capperi spremuti e servite.

Questa salsa è adatta anche per pesce bollito.

Salsa verde alla Don Pedro.

Pestate nel mortajo i filetti (ben lavati) di cinque alici salate, con un pizzico di cipolla trita una manata di cetrioli sotto aceto ed una manata di prezzemolo.

Quando il composto è liscio come un unguento metteteci 70 grammi di midolla di pane che avrete tenuta a bagno per alcuni minuti nell'acqua fresca.

Bisogna però che il pane sia ben spremuto.

Mischiate bene col pestello ed allorchè anche il pane è incorporato alla massa, sciogliete con un po' d'olio e di aceto e servite in una salsiera.

Anche questa salsa serve per accompagnare il bollito.

Pollo bollito con riso.

Il pollo bollito, a mio modo di vedere, costituisce uno dei pasti più sani, più appetitosi e nutrienti.

Una persona anche indisposta, e senza appetito difficilmente potrà resistere alla tentazione di un ala di pollo bollita con risotto, semprechè sia fatta a dovere, s'intende.

Scegliete una bella pollanca, di carnagione bianca e nutrita, passatela un momento sulla fiamma del carbone o dello spirito per bruciacchiarle la peluria, poi lavatella bene dentro e fuori, asciugatela, agghiostatela, e poi mettetela in una casseruola nè troppo grande nè troppo piccola, in modo che l'ac

qua in essa contenuta copra il pollo e sia circa un litro, poco più poco meno. Aggiungete giusta dose di sale, un mazzolino di gambi di prezzemolo con un pezzetto di sedano, una radica gialla, ed una cipolla (non troppo grossa) in cui avrete conficcato un chiodo di garofano

Fate bollire, schiumate bene, ed appena la polanca è giusta cotta (1), levatela, mettetela su un piatto e contornatela con un risotto in bianco, (qui appresso indicato) sgocciolate su di essa un pochino del suo brodo e servitela ben calda.

Risotto in bianco.

Tritate finissimamente un pochino di cipolla, lavatela bene nel pizzo di una salvietta, spremetela e mettetela in una casseruola con un po' di burro, facendola più che rosolare, direi quagliare vicino al fuoco, perchè deve cuocersi ma senza colorirsi affatto.

Aggiungete il riso e fatelo soffriggere un momento leggermente, poi bagnatelo più del doppio della sua altezza col brodo del pollo (2) (senza toglierne il grasso, anzi tanto meglio se ce n'è) aggiungete una piccola presa di sale, una piccolissima di noce moscata, (appena la punta di un coltellino) mischiate

(1) Un pollo bollito, specialmente se giovane, non deve mai presentarsi troppo cotto, la troppa cottura gli fa perdere quel non so che di pregio e di appetitoso che lo contraddistingue.

(2) Questo stesso risotto, in mancanza di brodo lo si può fare anche con l'acqua, ed in tal caso dovrete mettervi un po' più di burro e di parmigiano.

Qualche volta, tanto per cambiare, vi potrete unire, dopo averlo condito, un uovo o due ben sbattuti, e così lo servirete giallo.

e fate bollire a fuoco piuttosto allegro, mischiando di quando in quando e ribagnando il riso se occorre, e dopo una ventina di minuti (al più) di cottura, mischiate al riso un pezzetto di burro fresco, un pugno di parmigiano grattato e servitelo.

Risotto alla milanese.

Tagliate in piccolissimi dadi del prosciutto grasso e magro (potete calcolare un ettogr. di prosciutto per un kg. di riso) triturate, lavate e spremete un po' di cipolla, e mettete tanto l'uno che l'altra in una casseruola (1), e con un pezzo di burro fate rosolare pian piano finchè divengano leggermente biondi.

Poi mettete il riso, fatelo rosolare un momento, bagnate due volte la sua altezza con brodo (od in mancanza con acqua) condite con sale, pepe, e noce moscata, mischiate bene e fatelo bollire non più di venti minuti (2) a fuoco vivace, poi levatelo dal fuoco, amalgamategli un bel pezzo di burro fresco e del parmigiano grattato e versatelo in una fiamminga.

N. B. Un risotto ben fatto non deve essere nè

(1) E' necessario che la casseruola per fare il risotto non sia troppo ristretta nè troppo profonda; e se doveste cuocerne in grande quantità, meglio varrebbe di servirsi di due o più recipienti.

(2) Dico venti minuti per stabilire un tempo approssimativo, ma le qualità di riso variano una dall'altra. C'è del riso che si cuoce, anzi si scuoce in quindici minuti, e ce n'è di quello che dopo averne bollito venti è ancor duro. Preferite però sempre di servire magari un risotto un po' duro, piuttosto chè scotto; un riso passato di cottura per quanto ben condito, è sempre detestabile.

eccessivamente secco nè troppo liquido. Però fra i due difetti il primo è il peggiore. Se avrete del sugo di carne, ma senza pomodoro, farete bene a metterlo sopra.

Nel risotto alla milanese non è prescritto che vi siano tartufi, funghi, regaglie, o altro, ma se non tenete tanto alla qualifica, e se disponete di questi preziosi ausiliari servitevene pure, che non guasteranno mai.

Risotto dell'arciprete.

Togliete le pellicole a tre o quattro salsicce di pasta fina, e fatele rosolare in una casseruola con un po' di burro, un po' di cipolla fina ed una manata di funghi secchi o freschi, quindi aggiungeteci una cucchiata di pomodoro, oppure un pochino di conserva diluita, ed allorchè l'intingolo sarà ben rosolato, metteteci dentro il riso, conditelo bene con sale e pepe e finitelo come risotto alla milanese, con un po' meno burro.

Risotto in cagnoni.

Il riso in cagnoni non è che un risotto cotto in modo diverso da tutti gli altri.

E' un riso, cioè, che si cuoce in acqua e sale, come si usa per i maccheroni, poi si sgocciola, si mette su un piatto e si condisce per lo più con burro fritto e formaggio, ma nulla impedisce che lo possiate condire con sugo di carne e altro.

Mercato Vincolo Esquilino, via Viminale 62. — Vini economici per famiglia, Olii di Sabina e Toscana.

Filetti di tacchino alla milanese.

Togliete i nervi a quel numero di filetti di tacchino che vi abbisogna (1) poi lavateli nell'acqua fresca, spianateli adagio adagio con una marracchetta o spiana-bistecche, fatene di ciascuno due per traverso in modo da formare due filetti più piccoli possibilmente eguali, e pareggiandoli per dargli la forma di una piccola costoletta senza manico; man mano li allineerete sopra un tavolo netto, poi vi metterete da ambo le parti un po' di sale, di pepe, di formaggio grattato, ed un pochino di noce moscata grattugiata (ma pochino veh!). Intingeteli uno alla volta nell'uovo sbattuto e poi nel pane grattato di recente, regolarizzate la panatura appoggiando sopra ed attorno a ciascun filetto col coltello, quindi frigeteli nel burro tenendoli adagiati e distesi in una teglia, e quando son fritti da ambo le parti, metteteli in un piatto; poi nel recipiente così infuocato mettete dei pezzetti di burro, e quando questo diverrà spumoso, spruzzateci su una piccolissima presa di sale, versatelo sui filetti e servite dei spicchi di limone da parte (2).

Avvertenza: Per togliere i nervi ai filetti gli si fa una incisione lungo il nervo del filetto stesso dalla parte di sotto del filetto, poi si solleva pian piano una parte del nervo e con le dita lo si scopre in tutta la sua lunghezza ma senza far forza.

Scoperto che sia lo si taglia il più profondamente possibile in lunghezza ma senza bucare la parte opposta del filetto; è l'unico modo per togliere il nervo senza rovinare il filetto.

(1) Nei paesi dove non si trovano in vendita i filetti di tacchino, si può far questo lavoro con la polpa del petto del tacchino stesso. Volendo si può mettere un risotto od altra guarnizione sotto ai filetti.

Il coniglio.

Il coniglio, come la lepre, vive tanto allo stato selvatico che domestico, e precisamente, come quest'ultima, se ne trovano di varie specie, di varii pelami.

Da noi, qui in Roma, sono poco meno che sconosciuti, e se a qualche donna incinta saltasse il ticchio di mandarne a cercarne qualcuno nel mercato potrebbe pure rassegnarsi a fare un figlio, con un paio di orecchie pelose.

Mi ricordo che in occasione di una esposizione a Villa Borghese, un patrizio romano che aveva un allevamento importantissimo di queste sue bestiole in una sua villa in Toscana ne fece venire una discreta quantità, li fece uccidere per esporre i diversi pelami, fra i quali alcuni apprezzatissimi.

Trovandosi perciò con una quantità di conigli morti, e non potendò consumarli tutti per casa sua, mi pregò, (sapendo che ero praticissimo del mercato, e conosciuto da tutti i beccai ed i pollivendoli) di esitarli a qualunque prezzo.

Lo si crederebbe? Neppure uno ne potei vendere, (e si che erano bellissimi e freschi!) non solo, ma durai fatica a farne accettare qualcuno *gratis!*

Eppure, credetelo, abbiamo torto marcio a non incoraggiare la produzione di un'animale che potrebbe essere anche di risorsa alle classi povere.

La carne del coniglio, soprattutto nell'inverno, è eccellente, ed ha moltissima somiglianza con il tacchino, o *gallinaccio*, come lo chiama il nostro popolo.

I francesi, che in moltissime cose sono più pratici ed intelligenti di noi, ne fanno uso, anzi direi abuso addirittura.

Con il coniglio si fanno degl'intingoli squisiti, semprechè sia cucinato con arte.

Per uccidere un coniglio, è meglio aspettare che si trovi bene in carne, e qualche tempo prima di ucciderlo, mescolare al suo alimento del rosmarino, o della salvia, od altre erbe aromatiche.

Il coniglio vecch'io riesce duro, insipido, tiglioso, ed indigesto.

Alcuni hanno il sistema di tenere il coniglio in acqua corrente dopo averlo ucciso.

Non esito a dire che costoro sbagliano; uccidete pure il coniglio 24 ore prima di mangiarlo, ma invece di farlo diventare più insipido di quello che è, col tenerlo, *a mollo a uso del bacallà*, marinatelo piuttosto, appena morto, con olio, aceto, e legumi aromatici; ovvero, ciò che sarebbe meglio, con vino in cui avrete fatto bollire delle erbe aromatiche e poi raffreddato.

Spezzatino di coniglio alla francese.

Per uccidere un coniglio, dovete prendere le due zampe di dietro dell'animale con la mano sinistra, e con la destra, a guisa di mannaja, dovete dargli un paio di colpi secchi sulla nuca.

Ciò basta ad ucciderlo.

Fategli poi immediatamente un'apertura nella gola per fargli uscire il sangue prima che si raffreddi, il quale raccoglierete in una catinella, e gli colerete su qualche goccia di aceto per impedire che si coaguli.

Mettete poi in una casseruola più larga che alta, e di fondo consistente, un paio di ettogr. di guanciale tagliato in dadi, ed al quale toglierete la cotenna e la parte rancida, 50 grammi di burro, ed una ventina di cipolline pelate.

Fate rosolare finchè siano biondi, e poi, con un cucchiaino bucato tirate su il guanciale e le cipolline, mettendoli sopra un piatto, ed al loro posto metterete il coniglio, (il quale frattanto avrete fatto spellare e tagliare in pezzi) conditelo con sale e pepe, e fatelo ben soffriggere e rosolare; a questo punto aggiungerete al coniglio un paio di cucchiaini scarsi di farina, mischiate alcuni momenti, e poi bagnate un po' a lungo con vino rosso e brodo, (od in mancanza di quest'ultimo acqua.)

Sciogliete bene il liquido con la farina, poi rimettete dentro il guanciale e le cipolline, e quando il coniglio sarà cotto, sciogliete il sangue riservato con qualche cucchiainata della salsa del coniglio stesso, mischiatelo bene nello spezzatino, e dopo un altro paio di minuti di cottura servitelo.

N. B. A metà cottura vi si possono anche aggiungere dei spicchi di patate se si vuole.

Spezzatino di coniglio all'italiana.

Uccidete un paio di conigli giovani, e lasciateli fino all'indomani, senza marinarli e senza metterli in acqua.

Il dì seguente, tagliateli in pezzi piuttosto piccoli, poi mettete a rosolare in una casseruola, o in un tegame, un pisto di grasso di prosciutto ed un pochino di strutto, quando questi saranno bollenti e coloriti, mettete i pezzi di conigli, aggiungete del sale e pepe, e fate rinvenire e rosolare ogni cosa, ma ben rosolato.

A tal punto gettate sui conigli un bicchiere di vino bianco secco, in cui avrete sciolto in antecedenza un pisto di un po' d'aglio ed un po' di persa (maggiorana).

Continuate a girare col mestolo a fuoco forte e quando il vino sarà consumato aggiungete 5 o 6 pomodori pelati e tagliati in pezzi, coprite il recipiente, fate cuocere badando di mescolare di quando in quando e di aggiungere un poco d'acqua setendesse ad abbruciare.

Quando i conigli son cotti versate ogni cosa in un piatto concavo e servite.

Da Finzi e Bianchelli v'è un gran deposito di Macchine per far ghiacci e sorbetti, gelatiere, ghiacciaie speciali ed economiche per famiglie, per poltivendoli, macellai, pescivendoli, ecc.

Coppiette di carne cruda alla casalinga.

Mettete su un tagliere della polpa magra e tenera di manzo, di vitello, o di maiale, (1) aggiungetegli una terza parte di lardo e grasso di prosciutto, un pezzetto d'aglio, del prezzemolo, un paio di pizzichi di persa (maggiorana) sale, pepe, e noce moscata.

Triturate finissimamente, poi mettetela nel mortaio (2) e pestateci insieme un pezzo di mollica (3) di pane (tenuta a bagno nell'acqua fredda e poi spremuta) quando la carne e la mollica formeranno un

(1) Il lombello del maiale è preferibile, con esso le coppiette riescono delicatissime, ma in tal caso bisogna diminuire un po' la dose del tardo e del grasso di prosciutto.

(2) Anche senza mortaio potrete farle, ma vi occorrerà magg'or tempo e fatica per portarle a perfezione.

(3) La quantità della mollica bagnata, dev'essere circa un terzo della carne.

solo impasto uniteci delle uova (un paio per ogni 500 gr. di carne) ed un pugno di parmigiano grattato, tirate su il pisto, mettetelo in una catina, mischiateci un po' di uva passerina ed un po' di pignoli, infarinate il tavolo e con questo pisto formateci tante pallottole grosse come una piccola mela, un po' schiacciate, le quali devono restare infarinate completamente; poi friggetele un momento nello strutto o nel grasso bollente, quindi asciugatele, collocatele in un recipiente, ed in un solo strato; cospargetele piuttosto abbondantemente di sugo d'umido non tanto denso, copritele, e fatele bollire di un bollore quasi impercettibile per una mezz'ora, rivoltandole a metà cottura, qualora vi accorgete che il calore non penetri sufficientemente nella parte superiore di esse.

Alcuni amano di mangiarle soltanto fritte e senza metterle nel sugo, in tal caso è necessario di farle stare più tempo nella padella, perchè il calore di essa arrivi a cuocerle internamente.

Coppiette di carne cotta.

Con avanzi di bue bollito, od altra carne, (se ne tolgono però nervi, grasso e pellicole) si possono confezionare delle coppiette in tutto simili alle precedenti, solo che bisognerà essere un po' più parchi di grasso di prosciutto, di lardo, e di pane; ed invece aggiungere un uovo in più della dose suindicata, perchè la carne cotta ha meno compattezza della carne cruda, e si sgretola molto più facilmente.

Il Mercato Vinicolo Esquilino, via Viminale 62, è l'unico stabilimento che vende a prezzi correnti e generi genuini.

La farina di patate.

La farina di patate è molto utile per chi cucina, e non dovrebbe mai mancare in nessun casa.

Siccome la farina, o *fecola*, come chiamasi in commercio, è priva affatto di sapore, (ed è un prodotto sano ed innocuo) perciò combina bene con tutte le preparazioni alimentari.

Essa, diluita a freddo con un pochino d'acqua, può servire a restringere cioè, cioccolata, creme cotte, intingoli salse, sughi, ragù, ecc. ecc.

Se fate supponiamo delle scaloppine, delle bistecche al *sauvé*, del bue abbragiato, ecc. ecc. voi potete all'ultimo momento, con una addizione di farina di patate, legare, cioè, per dirlo in termine popolare, *infittire* il sugo di queste carni per salzarle o renderle più gradevoli al palato.

Però, badate di non abusarne, e di metterne poca per volta nei sughi, per regolarvi e portare al punto giusto di spessore ciò che vi abbisogna. Alle volte sembra che sulle prime non faccia l'effetto desiderato ma poco dopo vi accorgete del contrario.

Un'altro avvertimento:

Quando si mette la fecola diluita nei sughi o nelle salse, bisogna rimuovere questi contemporaneamente, perchè se no si addensa troppo in un punto e niente nell'altro.

Per adoperare la farina di patate se ne stempera un cucchiaino o più in acqua fredda in modo che divenga piuttosto liquida e scorrevole.

Il vero vino di VELLETRI tanto stimato per pasto trovasi al Mercato Vinicolo Esquilino, via Viminale angolo via Napoli.

Salsa verde alla superiora.

Mettete in un mortaio un pugno per sorta delle seguenti erbe:

Foglie di cerfoglio, di prezzemolo, di maggiorana (persa), di dragoncello, e due pugni di boraggine.

Quando tutte queste erbe saranno ridotte in poltiglia aggiungeteci 4 rossi d'uovo sode passate allo staccio.

Scioglietela in una catinella, sempre lavorando con un mestolo, con un po' di aceto, di olio, mostarda, sale e pepe.

Questa salsa si serve a parte in una salsiera per accompagnare il bollito.

Galantina di pollo.

Dopo aver fiammeggiata, ossia bruciacchiati i peli sulla fiamma di un po' di spirito ad una bella pollanca (ma senza però vuotarla) mozzategli il collo (1) le ali e le zampe. Poi mettete il pollo a panza sotto, e con un coltellino tagliente, fategli nel mezzo del dorso una incisione diritta che dall'attaccatura del collo arrivi fino alla coda, poi sempre scartando la pelle, e senza intaccarla, proseguite a staccare la parte polputa dalle ossa tagliando le giunture delle ali e delle coscie per facilitare l'operazione finchè resterà lo scheletro da una parte e la pelle con la polpa dell'altra.

Stendete il pollo sul tavolo, toglietene tutta la polpa senza strappare la pelle; e quella del petto la taglierete in grossi dadi e la metterete in una

(1) Di questo lasciate più pelle che vi è possibile attaccata al pollo.

terrinetta, quella delle coscie procurerete di toglierle tutti i nervi, e la mischierete con 400 grammi (o anche meno, se il pollo non fosse tanto grosso) di vitella magra, già disossata, spellata, insomma dev'essere 400 gr. di sola polpa. (1)

Intanto metterete la pelle del pollo in un piatto, e la condirete con sale, pepe, pochissima noce moscata, e un bicchierino di marsala. Attorcigliatela e lasciatela così:

Prendete la terrinetta dove avete messo i dadi della polpa del pollo, aggiungeteci 100 grammi di lardo sbianchito (2), 100 grammi di prosciutto crudo e magro tagliato abbastanza doppio per poterne fare dei dadi, 100 grammi di lingua scarlatta cotta e fredda, pure tagliata a dadi, un pizzico di pistacchi pelati nell'acqua bollente (3) e qualche tartufo crudo lavato, sbucciato, e tagliato anche in dadi (4).

(1) Si può adoperare anche metà vitella e metà polpa di maiale ma in tal caso bisogna diminuire almeno di 100 gr. la dose del lardo da pistarsi insieme.

(2) Per fare il lardo sbianchito dovete fare così: Dividete il lardo in fette adatte allo spessore dei dadi che dovrete tagliare. mettetelo in un recipiente con acqua bollente e fatevelo stare una ventina di minuti, poi gettatelo in acqua fresca, e quando è freddo asciugatelo, tagliatelo in dadi, ed unitelo all'altro ripieno della galandina.

(3) I pistacchi però non si tagliano.

(4) Ecco, in quanto ai tartufi mi preme di farvi un avvertimento:

O metteteli buoni, o non li mettete affatto, magari un solo tartufo, ma che sia di Norcia o di Spoleto. Non vi lasciate abbindolare da quei venditori girovaghi, i quali adescandovi col buon mercato vi *appiccicano* dei

Condite tutti questi dadi come avete condito la pelle del pollo, mischiateli bene e teneteli anche da parte.

Mettete intanto sul tagliere 400 grammi di vitello, insieme con la polpa delle coscie e tritateli finissimamente col coltello. Poi da un'altro lato del tagliere triturate i 400 grammi di lardo salato, ma badate di non mischiarvi del rancido, quando ambedue le specie sono ben trite, unitele, conditele con sale, pepe e noce moscata, e continuando a triturare formate un'impasto compatto in cui non si veda traccia nè del vitello nè del lardo. (1)

Mettete questo pisto in una catinella, uniteci i dadi tagliati e mischiate bene con una cucchiara di legno per unire questi ultimi al primo.

Allargate la pelle del pollo, metteteci dentro tutto il composto, accostate le estremità della pelle tutto intorno, dandogli man mano una forma oblunga ed arrotondata, cucitela con garbo, arrotolatela strettamente in una solida salvietta, legatela bene alle estremità, prima, e poi facendogli alcune legature anche nel centro.

Collocate la galantina in una casseruola possibilmente ovale ed in mancanza in una casseruola rotonda ma non eccessivamente grande, metteteci su

tartufi che hanno il puzzo di zolfo, ed appestano col loro nauseante profumo tutto ciò che avvicinano.

Quando vi premerà di fare una galantina come si dice recatevi al negozio Jacovacci in piazza della Madonna N. 13 ed ivi troverete tutto ciò che di più quisito offre il mercato.

(1) In regola d'arte questo pisto dopo del tagliere va messo in un mortaio, pestato bene e passato allo staccio di crino nero; ma se per impossibilità bisogna far senza. Vuol d'altro modo facendo senza vi riuscirà meno fino e meno delicato.

tutte le ossa ed i cascami del pollo, e del vitello nonchè due o tre piedi di vitella, (7) una radica gialla, una cipolla in cui avrete conficcato un chiodo di garofano ed un piccolo mazzolino di gambi di prezzemolo con un ramoscello di timo.

Coprite con acqua e brodo lungo, se ne avete, mettete giusto sale (8) e fate bollire un'ora e mezza di continuo all'angolo del fornello, e sempre adagio.

A questo punto prendete la galantina inballata com'è, tiratela fuori dal brodo e mettetela su un piatto.

Un quarto d'ora dopo toglietegli la salvietta, sciacquata in acqua fresca, spremetela, ed attorcigliatela nuovamente alla galantina, rilegandola forte in tutto similmente alla prima volta.

Ciò fatto collocatela in un posto fresco, con un leggerissimo peso sopra, e dopo sette od otto ore (9) potrete adoperarla tagliandola in fette e guardandola di gelatina come appresso.

N.B. — Non ho detto di passare allo staccio il

(7) Ho indicato i piedi di vitello, perchè è la materia collosa la più igienica e da me sempre preferita, ma, o non volendo aver tante noje, o volendo spender meno, potrete ottenere lo stesso risultato bagnando un ettogr. abbondante di gelatina *marca d'oro* (colla di pesce) nell'acqua fresca, poi scaldarla in un po' della stessa acqua, stemperarla bene ed unirli al brodo della galantina appena questo sarà stato schiumato.

(8) Mentre la galantina cuoce gustatene bene il brodo perchè dipende dalla giusta dose di sale l'esito del lavoro. Infatti se il sale sarà scarso, la galantina riuscirà insipida, se invece sarà troppo, la gelatina riuscirà salata.

(9) E' sempre preferibile far la galantina la vigilia di adoperarla; se è inverno essa si mantiene bene, se in estate la si mette sul ghiaccio appena sarà fredda.

pisto di carne, come l'arte consiglia, perchè trattandosi di cucina alla buona, debbo evitare per quanto possibile complicazioni del lavoro.

A chi occorre il vino da pasto da dessert, olio d'oliva, Marsala, scc., si rivolga al Mercato Vimicolo Esquilino, via Viminale, 62.

La gelatina per la galantina.

Allorchè avrete levata la galantina dal fuoco, rimettete un pochino di acqua nella casseruola, per far finire di cuocere i piedi di vitello, i quali piedi, perchè possano dar forza di colla alla gelatina, bisogna che siano molto cotti e quasi disfatti.

Quando saranno arrivati a questo punto, passate la gelatina in un panno, mettetene un cucchiaino a provare sul ghiaccio, per vedere la sua forza (1). Poi privatela del grasso che sta alla superficie, pistate o triturate fino 3 o 400 gr. di polpa magra di manzo, mischiateci un uovo ed un bicchierino di marsala, od anche se volete un mezzo bicchiere di vino bianco secco (2), scioglietela poco alla volta con la gelatina, collocatela in una casseruola sul fuoco, e rimuovetela finchè bollerà; tenetela un po' sull'angolo del fornello, e se vedete che è abbastanza chiara, passatela a traverso una salvietta bagnata e spremuta, e poi quando è fredda mettetela in un recipiente sul ghiaccio per farla congelare.

(1) Se vi accorgete che è troppo tenera, bagnerete per alcuni minuti altri fogli di colla di pesce, poi tolta dall'acqua la stemperate con un po' della gelatina di pollo e quindi dopo averla mischiata all'altra dovrete richiarirla nel modo indicato in fine dell'articolo.

(2) Alcuni vi mettono dell'aceto, io non ho mai voluto metterlo, perchè quel sapore acidulo in un brodo non mi pare di buon gusto.

Al momento di adoperarla si stende una salvietta bagnata e spaemuta sul tavolo, ci si rovescia su lo stampo per far cadere la gelatina tutt'un pezzo, (passandogli a tal'uopo un dito attorno al recipiente che la contiene per farla uscire intiera) e poi si taglia con un coltello, in triangoli, in mostaccioli od altra forma per guarnire la galantina.

N. B. Se per caso vi accorgete che la gelatina dopo essere stata passata sia un po' losca, voi non dovrete fare altro che chiarificarla in questo modo:

Gettate un'ovo, con tutta la scorza (purchè sia pulita s'intende) in una casseruola, un po' di vin bianco e sbattete con una frusta, poi mischiatevi la gelatina, mettete sul fuoco e sbattete fin che questa arrivi sotto al bollire, ma senza farla bollire. Vedrete che l'uovo si *straccia* come si dice in arte, cioè si cuoce ed apparisce il liquore trasparente; a tal punto dovete levarla e passarla, che allora non vi sarà più pericolo che intorbidisca.

Piccioni con guanciale e funghi.

Dopo aver tolto le parti rancide a 250 gr. di guanciale, tagliatelo in grossi dadi, mettetelo in una casseruola con un pezzetto di burro, e fatelo soffriggere bene; poi con una cucchiaino bucata tirate su i pezzi di guanciale e lasciate la parte liquefatta nella casseruola, nella quale metterete due o tre piccioni divisi ciascuno in quattro parti. Condite con un pochino di sale e pepe e fateli rosolare su fuoco vivace perchè divengano biondi.

Appena hanno acquistato il colore voluto, spruzate in essi una cucchiaino di farina, poi quando questa è ben mischiata aggiungete un bicchiere di vino, od un bicchiere di brodo (oppure di acqua).

Quando l'intingolo bolle, rimettete in esso, il guan-

ciale ed una manata di funghi freschi nettati, od in mancanza di funghi secchi. Dopo una mezz'ora toglietegli un po' di grasso superficiale all'intingolo, procurate di farlo restringere ad un punto giusto cioè che non sia nè troppo liquido, nè eccessivamente denso, e poi versate ogni cosa in una fiamminga e mandate in tavola.

Volendo dargli più importanza, e nello stesso tempo farlo figurare più voluminoso potete circondarlo di crostini di pane fritti (al burro, all'olio od allo strutto, secondo i gusti) messi simetricamente attorno all'intingolo.

Piccioni grigliati.

I soli piccioni giovani possono essere cucinati in questo modo:

Bisogna vuotarli, passarli su fiamma o del carbone di legna o dello spirito per toglierle la peluria, poi di ciascuno se ne fa due metà in lunghezza, si spuntano le ali, si passa la zampa di ciascuna metà a traverso la pelle del ventre, quindi si condiscono con sale e pepe, si stropicciano bene nel burro liquefatto, poi nel pan grattato (*non pestato*), e si fanno grigliare venti o ventidue minuti su fuoco piuttosto dolce, rivoltandoli di quando in quando.

I piccioni così preparati possono guarnirsi con risotto, con piselli, con cipolline, o altro legume, oppure possono esser serviti così, semplici, accompagnandoli con una insalata.

Trippa alla boeme.

Scegliete della trippa piuttosto spessa, lessatela secondo le consuetudini, e fatela raffreddare nel suo brodo, poi asciugatela, tagliatela in pezzi quadrati, e piuttosto grossi, i quali riporrete in una catinella e condirete con un po' di sale, un pezzetto di peperoncino trito, prezzemolo, cipolla fina, ed un pochino di regano (1).

Aggiungete dell'olio fino e lasciate macerare la trippa per un paio d'ore; prenderete poi pezzo per pezzo la trippa, la passerete nel pan grattato, e poi la farete arrostitire adagio adagio, per una mezz'ora scarsa sulla gratella, rivoltandola spesso, per impedire al pane grattato di bruciare.

Aggiustatela poi sopra un piatto, e mandate da parte contemporaneamente una salsiera di salsa maionese (2).

Timballo di riso alla romana.

Preparate un bel ripieno, detto ragù, cioè delle creste di pollo cotte, dei funghi, pezzi di animelle, salsiccie, lingua di manzo salata, e granelli di pollo; amalgamate tutto ciò con un buon sugo d'umido molto denso e tenete il ripieno in caldo.

Prendete uno stampo liscio da timballo, o in mancanza una casseruola, ungetela abbondantemente di strutto tanto nel fondo, che nelle pareti interne,

(1) Il regano è un'erba secca; ed odorosa, che trovasi presso tutti gli erbivendoli. Del resto in mancanza si può far senza.

(2) Vedi *Cucina di Famiglia*, Vedi 1, pag. 41.

passateci dentro del pane pisto poi fategli prendere tutto uno strato di uovo sbattuto sul pane, ed in ultimo, per terminare di formare la crosta un altro strato di pane pisto.

Allorchè mancherà un'ora e un quarto al desinare mettere a cuocere un buon risotto, (il quale non dev'essere troppo cotto) e finito con burro, parmigiano e due rossi d'uova diluite con un pochino d'acqua, ma mischiate sollecitamente per impedire che si cuociano; ciò fatto versate due terzi del risotto nello stampo, rialzate lo addosso alle pareti di esso in modo da formarne uno strato tutto intorno più alto di un centimetro, nel vuoto del mezzo porrete il ripieno, poi richiudete con altro riso, regolarizzandone la superficie, e lasciando il timballo un ditino sotto il livello dello stampo.

Spalmate la superficie d'uovo sbattuto, spolverizzate su del pan grattato e finite con metterci quà e là, delle sottilissime fettoline di burro.

Infornate subito il timballo a fuoco piuttosto vivace e fatelo cuocere almeno 50 minuti, perchè divenga ben colorito e ben croccante.

N. B. Va con sé che questa operazione dev'esser fatta con sollecitudine.

Altro modo di fare il timballo di riso.

Potete cuocere il riso e preparare il ripieno come si disse più innanzi, e farli raffreddare ambedue.

L'operazione anche in questo caso è identica alla precedente, soltanto che bisognerà tenere il timballo in forno 10 o 15 minuti di più.

BILANCIE INGLESÌ per uso di cucina, a quadrante con piatto e tascabili da appendersi, presso FINZI e BIANCHELLI.

Il mercato del pollame.

Come si sa, Roma in fatto di pollame è tributaria delle Marche, della Toscana, della Ciociaria, del Modenese, ecc., e doloroso a dirsi, perfino dell'estero.

Io non so spiegarmi, come mai succede che, tutti coloro i quali son venuti quà ad impiantare stabilimenti di pollicoltura hanno fatto tutti cattivi affari.

Eppure con tanti terreni adatti, tante granaglie, ed un bel clima non si deve riuscire a produrre un genere tanto utile e tanto ricercato!

Data questa condizione di cose, accade che il mercato di Roma deve subire i capricci ed i soprusi degli speditori, i quali spesso, in momenti di affluenza di forestieri, o di certe ricorrenze dell'anno spediscono il pollame come suol dirsi a *tozzi ed a bocconi*, di modo che ogni pollivendolo per necessità di fornire i suoi clienti deve fare a gara per potere impadronirsene, e con questa smania di acquistare non può mercanteggiare, anzi spesso non può sapere neppure il prezzo di acquisto del pollame perchè l'agenzia glie lo fa sapere... dopo che lo ha venduto.

Trovandosi la capitale d'Italia soggetta a simile camorra, poteva darsi il caso che in certi momenti la capitale d'Italia venisse a mancare del pollame occorrente.

A tale inconveniente ha saputo riparare la solerzia, l'attività e l'intelligenza di un industriale romano, cioè del Sig. **Camillo Jacovacci**, con negozio in piazza della Maddalena N. 12, il quale è come fornitore della R. Casa, delle case principesche, ecc., ha saputo fare in modo affinchè Roma non manchi mai di nulla. Egli ha impiantato un deposito di ogni sorta di pollami, di stazioni d'ingras-

samento, in una parola, egli in qualunque stagione dell'anno è fornito non solo di pollame nazionale ed estero, ma di ogni sorta di selvaggina, di tartufi, funghi artificiali freschi, asparagi, ecc., ecc., talchè il suo negozio può dirsi un vero emporio di specialità e di primizie. Oltre a ciò la sua proverbiale onestà, la sua indiscutibile perizia gli hanno attirata la stima di tutti i gastronomi siano italiani che stranieri.

I lettori della *Cucina di famiglia* faranno bene a visitare il negozio **Jacovacci** per accertarsi della verità di quanto ho detto.

Stufatino alla romana.

Prendete la quantità di carne che vi occorre, a secondo il numero di persone, e questa carne dev'essere il muscolo della gamba, detta, *polpa di stinco*, e precisamente quella parte più adatta contraddistinta dai macellari romani col nome di *palcio*.

Tagliate questa carne in fette trasversali, larghe e sottili e ponetela in un recipiente che i cuochi chiamano *sauté* (specie di tegame in rame), o potete anche metterla in un tegame di argilla nel di cui fondo avrete spalmato del grasso di prosciutto misto a lardo, e battuti insieme, e su questo, uno strato di cipolla tagliuzzata.

V'è anche chi non usa di mettere il pesto di lardo e prosciutto, e spalma il fondo del tegame con lo strutto soltanto. Io preferisco il primo metodo, perchè con quello, lo stufatino riesce più gustoso.

Ad ogni modo ricoprite lo strato di cipolle con le fettoline di carne, condite con un po' di sale e pepe, coprite il recipiente e ponetelo sul fuoco.

Quando comincia a colorirsi sotto, bagnatelo poco alla volta con un buon bicchiere di vino bianco secco, e girate col mestolo per distaccarlo e fargli prendere un colore piuttosto scuro; aggiungete alla carne un mezzo spicchio d'aglio, tritato insieme ad un pizzico di foglie di persia (maggiorana).

Allorquando lo stufatino è *tirato* bene (parola tecnica che significa ben rosolato) metteteci o un po' di conserva nera di pomodoro diluita in acqua calda, o qualche pomodoro pelato e tagliato in pezzi, oppure qualche cucchiaino di salsa di pomodoro semplicemente.

Fate rosolare nuovamente e poi bagnate con acqua per farlo cuocere almeno due ore.

La caratteristica dello stufatino alla romana è che il suo sugo non sia denso, nè somigli ad una poltiglia come il sugo detto alla napoletana, ma che sia piuttosto scuro, un po' liquido e discretamente abbondante.

Lo stufatino alla romana può esser servito semplice, o può essere accompagnato da cipolline, patatine, fagioli, cardoni, sedani, ecc., ecc., cotti nella carne stessa.

Va con se, che a seconda della qualità dei legumi bisogna regolarne la cottura, ed il modo di trattarli.

Per esempio le cipolline, le patate, le zucchine, ecc., possono esser messe nello stufatino mezz'ora, od un'ora prima di levarlo dal fuoco, e vi si possono mettere così naturali, dopo averle soltanto sbucciate e lavate.

Mentre i fagioli bianchi bisogna lessarli, così dicasi dei sedani e dei cardoni (specie questi ultimi) i quali bisogna che siano ben mondati e lessati.

Anche i funghi, freschi o secchi, sono indicatissimi per guarnire uno stufatino.

Pasticcio di maccheroni alla romana.

Il pasticcio di maccheroni alla romana si può fare in due modi, cioè di gran spesa o di spesa più modesta.

Faccio a meno di descrivere il primo modo, perchè questo non si pratica che nelle case principesche, e siccome in ognuna di queste case c'è il cuoco il quale non ha bisogno dei miei insegnamenti, così mi limiterò a descrivere il secondo modo:

Prima d'ogni cosa è necessario che la vigilia di fare il pasticcio voi vi prepariate il sugo, e possibilmente (se la stagione lo permette) anche il così detto ripieno o *ragù*.

In quanto al sugo voi dovete fare un sugo di umido di manzo, (Vedi 1° Volume *Cucina di Famiglia*, pag. 50) nel quale però dovrete mettere meno pomodori della dose descritta, e vi dovrete aggiungere, in caso non fosse abbastanza denso, un po' di fecola di patate diluita.

Dunque ricordatevi che il sugo non dev'essere liquido e per di più dev'essere bene sgrassato. Intanto preparate un ripieno composto di animelle di abbacchio o di capretto, (Vedi articolo qui appresso) di creste e ovette di pollastri, di funghi freschi o secchi tagliati in pezzi, di qualche matricola di gallina, qualche pezzetto di salciccia cotta e spellata, e qualche fettolina di tartufo nero (se crederete di metterla).

Dopo che ciascuna specie sarà preparata, come dirò in seguito, vi mischierete un po' di sugo e lascerete freddare questo ripieno su un piatto.

Intanto preparerete, a seconda della grandezza del pasticcio che vorrete fare, della pasta frolla,

simile a quella descritta per i *bocconotti di ricotta* nel sunnominato 1° Volume pag. 48 (sopprimendo però l'essenza di limone) e terrete questa pasta in un luogo fresco.

Poi fate cuocere dei maccheroni che avrete antecedentemente spezzati in pezzetti corti; quando son cotti conditeli con un po' del sugo preparato, un po' di burro, del parmigiano, ed un pizzico di cannella. Mischiate bene e mettete a raffreddare anche que-ti.

Infine, preparate anche una crema pasticciera come quella descritta a pag. 104 del ripetuto 1° Vol. mettendovi un pizzico di cannella invece del limone, ed aggiungendovi qualche cucchiata di latte in più per tenerla meno soda. Anche questa crema si versa in una catinella, e la si lascia raffreddare.

Allorquando tutti questi ingredienti saranno freddati, prendete una tortiera o tiella tonda da crostate, ungetela leggerissimamente di strutto, poi dividete la pasta frolla in due metà un po' ineguali, lasciandone una metà alquanto più abbondante per coprire il pasticcio, e stendendo l'altra sul tavolo, sbruffandogli su un po' di farina, per formarne un disco regolare grande quasi come la tortiera, di mezzo centimetro scarso di spessore, fate cuocere questo disco nel forno e fatelo poi raffreddare, senza toglierlo dalla tortiera. (1).

(1) Si può anche lasciare il disco crudo, e cuocere il pasticcio tutto in una volta, ma io preferisco di farlo cuocere prima perchè quando su quel disco vi si trova accumulata tanta roba, è ben difficile che si possa cuocere a perfezione, e secondo me, non c'è cosa più disgustosa ed indigesta del dover mangiare della pasta cruda, specie poi un genere di pasta grassa e pesante come è la pasta frolla.

Quando il disco di pasta sarà freddo, smovete con un mestolo i maccheroni e formatene uno strato regolare (alto più di un centimetro), sul disco, lasciando un giro di pasta libero tutto intorno per potervi attaccare l'altra metà della pasta. Lo strato dei maccheroni dev'essere compatto, e non vi si deve lasciare nessun vuoto.

Sullo strato dei maccheroni adagiate il ripieno, ben disteso ed eguale dappertutto, poi sul ripieno collocate un'altro strato di maccheroni disposti con garbo in maniera che coprano tutto il ripieno; regolarizzate la massa con un coltello perchè formi un tutto uguale, lasciando perfettamente libero e netto il margine circolare, (1).

A questo punto prendete la crema preparata, distribuitela su tutta la superficie della massa del ripieno, e spalmandola con un coltello addosso ai maccheroni perchè vi penetri e vi aderisca bene.

Stendete il rimanente della pasta, formandone un foglio alto un mezzo centimetro ed abbastanza grande per poter coprire tutto il pasticcio.

Bagnate con un pennello che intingerete nell'uovo sbattuto tutto il margine del pezzo di sotto del pasticcio, poi ricoprite questo con la pasta distesa, fatelo aderire con garbo attorno e sopra al pasticcio, poi con un coltellino tagliate tutto in giro rasente al primo disco per tagliare il superfluo della pasta di ricopertura, fate combaciare bene i bordi dei due dischi, aggiustatene le sporgenze, dorate con uovo sbattuto tutta la superficie del pasticcio, e con dei rimasugli di pasta potete farne qualche

(1) Procurate di dare al pasticcio una forma rotonda sulla sommità, perchè se questa riesca troppo accumulata, la pasta frolla nel cuocersi si distacca e sdruc-ciola sulla base.

foglia o altro gingillo sul pasticcio stesso, oppure ne formate un cordone che attaccherete sugli orli del coperchio. Ma di tutto ciò, che è ornamento, trattandosi di cucina di famiglia se ne può fare di meno.

Mettete la tortiera col pasticcio dentro ad altra tortiera più grande (1), fate cuocere in forno moderato, (2) ed allorquando la pasta avrà preso un bel color scuro ed uniforme, levate il pasticcio, inzuccheratelo e servitelo nella stessa tortiera (3).

Questo pasticcio è eccellente a mangiarsi anche freddo.

Modo di preparare le animelle, le creste, le ovette, i granelli, i fegatini, le matricole, ed i funghi secchi per ripieno.

Le animelle si mettono prima a dissanguare nell'acqua tiepida, poi si sbollentano e si rinfrescano, quindi si sgocciolano sopra un panno, si nettano bene dai nervi, dalle pellicole o dai peli che vi possono essere aderenti, e si fanno saltellare cin-

(1) Questo va fatto solo nel caso che il disco di sotto sia cotto prima, e ciò per impedirgli di cuocere nuovamente e quindi di bruciarsi; ma se volete farlo col disco di sotto crudo non occorre mettervi altro recipiente.

(2) Per un pasticcio di 8 persone occorre più di venticinque minuti di cottura.

(3) Se il pasticcio non è molto voluminoso si può sollevare con un coperchio di casseruola, e sdruciolarlo su un piatto munito di salvietta, ma per far questo ci vuole una certa destrezza e capacità, per cui vi converrà meglio di presentarlo nel recipiente in cui lo avete cotto, e non mettervi a rischio di deformarlo.

que o sei minuti sul fuoco con burro, sale e qualche pezzetto di prosciutto (1). Questo per le animelle di bacchio o di capretto.

Le creste debbono esser scelte di pollastri e non di galline, e si mettono sul fuoco in acqua fresca e senza pareggiarle, si girano con un mestolo, e si fanno scaldare gradatamente finchè vi si possa resistere la mano. A tal punto si sgocciolano su un panno, si aspergono di sale fino, richiudete il panno e si stropicciano bene per mandarne via la pelle, quindi si spunta la base e la estremità di esse, e si fanno dissanguare in acqua leggermente tiepida (2), quindi si lessano con un po' d'acqua appena acidulata ed un po' di sale e quando sono cotte si asciugano e si uniscono al ripieno.

I granelli di pollo e le ovette di gallina basta metterli in un recipiente con un po' d'acqua sul fuoco, appena bollono si levano e si lasciano freddare nell'acqua stessa, poi gli si leva la pellicola superficiale e si unisce come sopra.

I fegatini di pollo o di piccione. — Gli si toglie il fiele e le parti verdastre che hanno toccato il fiele (3) si sbollentano, si asciugano e si saltano qualche momento al burro in un padellino, e con un po' di sale.

Le matricole, si sciaquano, si mettono in fila sul tagliere, si tagliano in pezzi lunghi un paio di centimetri scarsi, si fanno bollire appena nell'acqua e sale, e poi dopo freddate gli si toglie qualche pellicola più dura.

(1) Prima si fa soffriggere il burro col prosciutto poi vi si mettono le animelle.

(2) Se non avete tempo disponibile fatene a meno di dissanguarle.

(3) Parlo dei fegatini di pollo perchè i piccioni non hanno fiele.

I funghi secchi. — Si mettono a bagno nell'acqua fresca, e quando son molli si spremono, si allargano sopra un panno, si scartano i più duri e terrosi, a quelli buoni se ne toglie qualche lembo terroso che vi è aderente, poi si scottano un momento in un padellino con poco burro e sale e si adoperano.

Novità! Novità! Damigiane ultimo modello, indispensabili per trasportare olio, vino, ecc., tanto rivestite di sughero verniciato, che di lamiera di ferro e con mastello in legno, munite di apposito rubinetto e cappuccio in metallo, da piombarsi — Capacità (in sughero) da litri 30, 40 e 50, (in ferro) da litri 15, 30 e 50.

Presso **Finzi e Bianchelli**, Corso, 375.

RISPOSTA AD ALCUNI LETTORI.

Alcuni lettori che acquistarono il 1° Vol della *Cucina di Famiglia*, mi pregano di inserire nel 2° Vol. qualche ricetta semplice ed economica per fabbricare del rosolio.

A questi egregi signori, io mi permetto di rispondere che in quanto ai liquori, io sono dello stesso parere che il Marchese Colombi aveva per le feste. Egli suoleva dire: *Le feste si fanno o non si fanno!* Io dico invece: *I liquori si fanno o non si fanno!* Cioè; si fanno quando si possiede capacità, pratica, e buon gusto, non solo, ma quando si dispone di filtri, lambicchi, ed altri strumenti indispensabili alla fabbricazione ed alla distillazione; mancando di tale elementi.... non si fanno.

Quando io o lettori vi descrivessi delle ricette, per eseguir le quali mancassero poi quella pratica

e quegli elementi necessari alla buona riuscita dell'operazione, ne otterreste un risultato negativo, o nella peggiore ipotesi un prodotto scadente ed inservibile. E dico inservibile non a caso, perchè se un bicchierino di liquore perfetto e prelibato, può in certi casi produrre effetti benefici, un bicchierino di liquore torbido, od eccessivamente smelato o troppo alcolico, può riuscire oltrecchè sgradevole al palato, anche dannoso all'organismo.

Perchè, dunque, dovrei farvi sciupare tempo e quattrini dal momento che noi abbiamo la fortuna di avere in Roma una Ditta rispettabilissima ed oltremodo accreditata, cioè la **DITTA PROTTO** (con negozi in piazza San Pantaleo 4 e 5 e Via Convertite 6-7) presso la quale potete provvedervi di liquori finissimi a prezzi molto convenienti?

Chi non ha mai gustato i prodotti della distilleria **PROTTO** non può farsi un'idea precisa della loro squisitezza e superiorità.

Dalla **Crema di mandarino** *al Cacao alla Vaniglia*, (due specialità che bastano da sole ad assodare la fama di una ditta) dall'anisetta dolce al the-punch, tutto è perfetto ed ineccepibile.

Oltre a ciò la stessa Ditta ha messo in commercio il **Liquore - chinato ferruginoso - Protto** che fra i tanti ricostituenti in voga è il più indovinato, e che contiene al massimo grado tutte le qualità toniche del *ferro* e della *china*. Questo liquore, che viene consigliato dai principali igienisti, è indicatissimo per fortificare lo stomaco, ricostituire le proprie forze e stimolare l'appetito.

Concludendo, credete a me, val meglio dirigersi alla Ditta **PROTTO** per fornirsi di ciò che vi può occorrere, tanto per uso proprio che per regali, che incaponirsi a voler fabbricare da se dei liquori, senza il corredo dell'esperienza e senza gli utensili necessari.

Cardoni o (gobbi) alla parmigiana.

Il cardone o *gobbo* come chiamasi volgarmente in Roma, è un cibo aperitivo, rinfrescante, e di facilissima digestione. Esso si presta a varii generi di preparazione dei quali ne indicherò qualcuno.

Prima di ogni cosa si staccano le costole o foglie dei cardoni, si tagliano in pezzi di tre o quattro centimetri, scartandone le parti più dure.

Il torsolo si spunta da capo e da piede perchè l'estremità superiore riesce troppo dura a cuocersi e quella inferiore invece si disfà subito.

Lavate prima in abbondante acqua i pezzi di cardoni, e se come accade spesso vi è della fanghiglia attaccata, distaccatela con una brusca, o spazzola, di radica.

Dopo questa prima lavata, mondate i pezzi con un cortellino togliendone a ciascuno le filamenta della superficie esterna, e raschiatene la parte interna. Man mano getterete i pezzi mondati in una catina d'acqua acidulata, con po' di limone o di aceto.

Terminato che avrete di mondare i pezzi, mondate i torsoli, privandoli di tutta la corteccia ed altre parti dure e sgocciolate nuovamente i cardi.

Intanto avrete messo in una casseruola, (in cui la quantità dei cardi vi possa stare comodamente), un pugno di farina, un po' di sale, ed il sugo di un paio di limoni. Aggiungete un pochino d'acqua, in modo da formare con tutto ciò una pastella piuttosto liquida; in questa mettete i pezzi di cardoni sgocciolati, e con la mano o con un mestolo, strepiciateli alcuni minuti in essa, poi riempite la casseruola d'acqua, mettetela sul fuoco, e girandone il

contenuto di quando in quando, fate bollire per una mezz'ora e più (1).

Levate dal fuoco la casseruola, sgocciolate i cardoni, aggiustateli in una casseruola più ristretta, ricopriteli di fette di lardo, o di prosciutto, aggiungete del brodo, fino a ricoprirli, in cui vi sia del sale, collocateli su un disco di carta palomba o altra carta resistente, e fate cuocere lentamente per due o tre ore.

Giunto il momento di servirsene, si tirano su dal loro bagno, si collocano sopra un tovagliolo, si tagliano i torsoli in due o più pezzi. si dispongono i cardoni in una fiamminga e si condiscono con burro e parmigiano. Se p. e. aveste del sugo di carne, ma senza pomodoro, potrete aggiungerne un poco.

PANIERI IN PALMA per provviste da viaggio, da scuola, ecc. Solidi, eleganti, ed a buon mercato.
Dirigersi all'Emporio Finzi e Bianchelli, Corso, 375.

Cardoni al forno.

Procedimento quasi identico al precedente, soltantochè quando son cotti nel brodo metterete i cardoni in un piatto resistente al fuoco, (lo ungerete di burro però nel fondo) e poi condirete con burro, formaggio ed una salsa simile a quella indicata nei *maccheroni alla crema* (2) con la quale spalmerete anche la superficie dei cardoni, e finirete con un po' di pangrattato e burro, facendogli prendere bel colore al forno.

(1) Con questo sistema avrete dei cardoni bianchissimi.

(2) Vedi 1.º Vol. pag. 34.

Cardoni in umido.

Dopo aver prolessato in acqua i cardoni, come dissi più innanzi, tagliateli in pezzi un poco più piccoli, o meglio, di ciascun pezzo ne farete due.

Fate un pisto di grasso di prosciutto e cipolla, fate soffriggere, poi uniteci un poco di conserva nera diluita, e dopo aver fatto cuocere un po' quest'ingrediente gettateci dentro i cardoni, con sale, pepe e prezzemolo trito.

Fate stufare per un paio d'ore, aggiungendovi un po' di brodo od acqua se occorre, e serviteli (1).

N. B. Volendo in questi cardoni vi si possono aggiungere anche delle salciccie o delle bragiuline di maiale.

Cardoni fritti.

Scolate i cardoni, dopo esser stati cotti nel *bianco* (Vedi *Cardoni alla parmigiana*) asciugateli bene, tagliatene ciascun pezzo in due e tre striscie, ma in lunghezza, poneteli in un piatto, conditeli con olio, limone, sale, pepe e prezzemolo trito. Mischiateli e lasciateli così.

Venuto il momento di friggerli, infarinateli bene, passateli nell'uovo sbattuto e frigeteli nello strutto o nell'olio bollente (quest'ultimo è preferibile) finchè siano di bel colore dorato.

Un'osservazione.

Per quanto siano vantati i famosi cardoni del Piemonte, io consiglio di preferire i nostri, quando

(1) Per i cardoni in umido potete risparmiarvi di far il bianco con la farina, basta prolessarli in acqua leggermente salata e acidulata.

si possono avere di quei scelti, perchè li trovo più dolci, più di buon gusto, più teneri e delicati, e meno sfilacciosi dei primi.

Uova fritte con la ricotta.

Tagliate delle fette di ricotta, doppie un mezzo centimetro almeno, e da queste fette formatene dei pezzi un po' rotondi e di una dimensione da poterci appoggiar un uovo fritto su ciascuno.

Liquefate un po' di strutto (o volendo anche del burro, ma dev'essere *chiarificato*, cioè a dire messo a soffriggere pian piano in un casseruolino, senza fargli prendere colore, e quando vedrete che è divenuto limpido come un rosolio, passatelo con garbo in uno staccino, od in un pannolino e servitevene.) (1) in un recipiente spianato, cioè una teglia, un tegame basso di rame, ecc., su questo collocate le fette di ricotta, ponete sul fuoco, e quando queste saranno colorite da una parte, le volterete con maniera dall'altra.

Disponete poi queste fette di ricotta in un piatto in cui vi possano stare in una sola fila, e tenetele in caldo alla stufa.

Friggete le uova una per volta in un padellino con molto strutto, in modo di fare quasi delle uova affogate nello strutto, facendovele cuocer poco e ri-

(1) Il burro chiarificato si conserva più lungamente del burro fresco; se alle volte aveste per caso una quantità di burro che non potete consumare in poco tempo, fatelo chiarificare, mettetelo in vasi di porcellana, copritelo e tenetelo al fresco, così potrete evitare che irrancidisca.

ducendole col mestolo di legno il più riconcentrate che vi sarà possibile (1).

Quando le avrete fritte tutte, metteteci una idea di sale e collocatele ciascuna su un disco di ricotta fritta, seminate su del formaggio grattato e condite con, ³ sugo cosidetto alla napoletana, cioè col sugo dell'umido di manzo. (2)

Broccoli al prosciutto.

Mettete a lessare i broccoli come di consueto in acqua e sale, ed allorchè stanno per arrivare di cottura mettete sul fuoco una padella con un po' di strutto, (3) un po' di fettoline di prosciutto crudo, e mezzo spicchio d'aglio.

Appena il prosciutto comincia a soffriggere tirate in dietro, levate l'aglio, scolate i broccoli e metteteli subito nella padella. Rimettete questa sul fuoco, triturate con un mestolo, e mischiate i broccoli perchè prendano sapore, gustateli con sale e pepe e poi aggiustateli su un piatto contornandoli di crostini di pane, fritti.

(1) Perchè quest'operazione riesca bene è necessario anche che le uova siano non dirò di giornata, (perchè se lo fossero tanto meglio!) ma per lo meno che abbiano una relativa freschezza.

(2) Il giorno che si fa il sugo d'umido se ne può serbare un pochino per questa operazione. Del resto anche a volerci mettere su del burro fritto ad uso milanese, riuscirebbero anche abbastanza buone.

(3) S'intende che chi può spendere può surrogare il burro allo strutto.

Broccoli al vino alla campagnola.

Questo modo di cucinare i broccoli è poco confacente agli stomaci delicati, perchè non venendo lessati, vi resta in questo legume dell'acredine indigeribile e flatolosa. Pure, moltissime persone son ghiottissime dei broccoli cucinati così, tanto che io ho creduto bene di darne la ricetta.

Si mondano i broccoli (1) privandoli bene delle filamenta esterne e dei torsoli più grossi, e si tagliano in pezzi piccoli, poi si mette in una padella o in un tegame un po' di strutto, un pezzo d'aglio e delle fettoline di prosciutto, dopo che questo ha rosolato un poco si leva l'aglio, si aggiungono i broccoli, si condiscono con sale e pepe e si fanno stufare coperti. Poi vi si versa un bicchiere di vin bianco secco, ed agitandoli di tanto in tanto, si fanno continuare ad insaporire, tenendoli sempre coperti, finchè siano cotti a perfezione.

Frittata alla vignarola.

Per una frittata bastevole a quattro persone, taglierete 50 grammi di prosciutto grasso e magro in tante fettoline larghe e sottili, poi metterete in una padella un poco di strutto (od anche burro od olio, a seconda dei gusti) ed in esso farete rosolare un momento il prosciutto, poi vi aggiungerete 300 grammi di pomodori, precedentemente pelati in acqua bollente, privati dei semi e tagliati in grossi pezzi.

(1) Per cucinare i broccoli in questo modo, è condizione indispensabile che siano colti di fresco.

Condite con sale e pepe, e fate cuocere su fuoco forte sempre mescolando, ed allorchè il calore avrà assorbito *tutta* la parte acquosa dei pomodori, pur restando però quasi intatti i pezzi, versate questo intingolo in un piatto, per nettare accuratamente la padella.

Ciò fatto, rompete otto uova in una catinella, conditele con sale e pepe, un pizzico di formaggio, e un po' di prezzemolo e di basilico tritati grossolanamente; sbattete ogni cosa, poi aggiungetevi l'intingolo di pomodoro (ma senza sbatterlo con le uova), rimettete la padella con un po' di strutto sul fuoco e fate una bella frittata rotonda di color d'oro da ambo le parti.

Scarola alla certosina.

Mondate e lavate bene la scarola, privandola delle foglie dure e del torsolo, e mettetela a sgocciolare. Intanto metterete dell'olio di oliva in una casseruola più larga che alta, (un paio di cucchiari per ogni 4 o 5 piante di scarola) aggiungete uno spicchio d'aglio intiero e ponete sul fuoco; appena l'aglio ha soffritto un poco, ma senza prendere colore, gettatelo via e mettete la scarola nella casseruola. Conditela con sale e pepe, coprite la casseruola, e lasciate stufare e rosolare leggermente, rimuovendo la scarola di quando in quando.

Bisogna regularsi in modo che la scarola arrivi a cuocersi, ed il bagno sia completamente prosciugato.

Allora unite ad essa una manata di pinocchi (pignoli) una di zibibbo (uva passa) ben lavato e privato dei gambi e degli acini, e qualche filettino di acciuga.

Di quest'ultimi si può fare anche senza.

Accomodate la scarola mista ai suoi ingredienti in un piatto, contornatela di crostini di pane fritti nell'olio e servite.

Questo piatto è indicatissimo nei giorni di magro stretto.

Insalata alla russa.

Tagliate in piccoli dadi patate, fagiolini, barbabietole cotte, (1) cetrioli sott'aceto, aggiungete dei broccoli e cavolfiori lessati e tagliati in piccolissime parti, e fagioli bianchi cotti, aggiungete flettini d'alici salate, ed una manata di capperi, condite con olio, sale, pepe, e mostarda, (2) e lasciate macerare alquanto.

Poi amalgamate tutto ciò con qualche cucchiata di salsa majonese (Ved. Vol. 1° pag. 41) e mettetela con garbo nell'insalatiera.

Badate di proceder adagio e di non mischiare con precipitazione se no diventa una poltiglia di brutto aspetto. E' necessario che i legumi siano cotti giusti affinchè non si schiaccino nella massa.

(1) Le barbabietole, o carote rosse come si usa chiamarle in Roma, non debbono essere mischiate negli altri legumi, perchè gli comunicano il loro colore e diventa tutta una insalata rossa.

Dopo aver cotte e tagliate in dadi le barbabietole, si mettono in una catinella od in una scodella, poi si ricoprono di aceto e si lasciano così fino al momento di servire l'insalata.

A tal punto si sgocciolano su un panno, si asciugano bene e le si mischiano agli altri legumi.

L'aceto ne rassoda la tinta impedendo così di comunicarla.

(2) Volendo fare quest'insalata più appetitosa, e più piccante, potrete mischiarvi, un po' di radica forte grattata. (Vedi 1° Vol. pag. 41).

Le pizzicherie romane.

Nel 1° volume parlai diffusamente dei meriti dei salsamentari. Giustizia vuole che in questo io parli dei pizzicagnoli romani, i quali se hanno dei difetti hanno anche molta capacità e molti meriti. Se vi sono molte pizzicherie mal tenute, trascurate, e con dei sistemi antidiluviani, ve ne sono però di quelle che sono esempio e decoro della nostra città.

Fra le primissime va annoverata la grande pizzicheria dei **fratelli Martelli**, in Via del Governo Vecchio N.126-127 la quale è tenuta con quella nettezza e quella diligenza che in oggi reclamano l'igiene ed il progresso.

V'è inoltre, nei colossali magazzini della ditta **fratelli Martelli**, tale un assortimento di generi di primissima qualità da restare davvero meravigliati.

Dagli antipasti i più scelti e svariati, ai burri, ai formaggi i più squisiti, olii finissimi... e non la finirei più se volessi enumerare capo per capo tutti i prodotti di questa rispettabile Ditta, la di cui clientela è estesissima.

I lettori della *Cucina di famiglia* potranno sempre trovare nella pizzicheria dei **fratelli Martelli** tutto ciò che loro abbisogna di più fino e di più genuino.

Pomodori al forno.

Spaccate dei pomidori, maturi ma non sfatti, toglietene le semenze e l'acqua, e metiteli capovolti a sgocciolare su uno staccio grande, o un tovagliuolo, e poi aspergeteli di sale.

Intanto gratterete del pane raffermo, vi spolverizzate su un po' di sale e pepe, e vi mischierete, stropicciandolo insieme al pane un tritume composto di prezzemolo, *regano*, ed un po' d'aglio; distribuite poi questa mollica di pane condita tra i pomodori, riempiendoli a giusta misura ed uguagliandoli. Mettete poi i pomidori su una teglia unta d'olio, agiustateci simmetricamente i pomidori, sgocciolate sul pane e dappertutto, un poco d'olio e fate cuocere a fuoco piuttosto forte, finchè l'umidità del pane e dei pomodori sia asciugata, e la superficie sia diventata croccante e colorita.

Fiori di zucche per contorno.

Mozzate una parte dei gambi ai fiori di zucche, e togliete ad essi le filamenti che si trovano alla superficie dei gambi stessi, lavateli bene, poi metteteli sul fuoco una padella con un pochino d'olio ed uno spicchio d'aglio, appena questo incomincia a soffriggere, levatelo poi mettete nella padella i fiori con un po' di sale e pepe, coprite la padella, fate stufare a fuoco moderato, e quando son cotti, e la loro acqua si è asciugata serviteli.

Questi fiori per contorno al lessato e alle altre specie di carni, riescono molto gustosi.

Cappuccina per contorno.

La cappuccina per contorno è non solo gustosissima al palato, ma è anche nutriente e rinfrescante.

Mozzate il torsolo alle piante di cappuccina, ma in modo che non si distacchino da esse che le foglie più dure e giallognole, mettetele in un gran recipiente con l'acqua e procurate di lavarle con attenzione senza far rompere o distaccar le foglie.

Quest'operazione è semplicissima e si ottiene prendendo una ad una le piante che stanno in mollo per il torsolo, ed immergetele più volte su e giù nell'acqua come se gli faceste fare un balletto.

Ciò fatto mettete tutte le piante in un recipiente di acqua in ebollizione lasciandovele un solo momento tanto per scottarle ed ammalvarle.

Rimettetele in acqua e poi prendete una pianta alla volta in mano reggendola col torsolo in giù, e tutte le foglie della pianta rovesciate come un pennacchio di bersagliere.

Mettete ciascuna pianta così preparata sotto un getto d'acqua di fontana, per un minuto, perchè è questo l'unico modo per togliere bene la terra o l'arena che contiene spesso la cappuccina.

Dopo averle lavate, spremete le piante di cappuccina, (se sono molto grosse dividetele in due spaccandole dal torsolo in giù) allargatele sopra un panno, sbruffateci un pochino di sale in mezzo di ognuna, un po' di pepe, richiudetele, piegatele in due e mettetele in un recipiente in cui non stiano molto larghe.

Coprite le cappuccine con qualche fettolina di lardo e di prosciutto, e poi con un po' di brodo, e lasciatele cuocere adagio per due o tre ore, facendo

in modo che al termine della cottura il brodo sia completamente asciugato.

Con queste cappuccine potrete guarnire del lessò di manzo o di tacchino, o anche del prosciutto cotto, del zampone, del cosciotto di maiale ecc.

Quaglie stufate.

Mozzate le aii e la testa delle quaglie, nettatene il gozzo e le pelurie del corpo, sventratetele, e poi a ciascuna quaglia, le infilerete un piccolo stecco che traversi da una parte all'altra le giunture dei ginocchi perchè le gambe in tal modo non si sgarbino nel cuocere.

Mettete poi in un tegame od altro recipiente in cui le quaglie vi possano stare in una sola fila circolare, un pezzo di burro, qualche fettina di prosciutto, un piccolissimo pezzo di foglia di lauro ed un ramoscello di timo. Su questi ingredienti disponete le quaglie, conditele con sale e pepe, copritele e fatele cuocere su fuoco piuttosto vivace, saltellandole e rivoltandole spesso perchè prendano colore da tutte le parti.

Quando sono ben colorite, versateci dentro un paio di bicchierini di marsala (oppure mezzo bicchiere di vino bianco asciutto) coprite nuovamente e fate cuocere finchè la bagna sia del tutto consumata. Allora aggiungete un bicchiere di brodo (od in mancanza di acqua) ed un cucchiaino di fecola di patate diluita, mischiate bene col cucchiaino e fate cuocere almeno altri venti minuti; poi levate le quaglie una alla volta, aggiustatele in un piatto, passate la salsa per un setaccino, toglietegli un po' di grasso sulla superficie, e versatela sulle quaglie.

Volendo potete guarnire le quaglie anche con crostini fritti nel burro, o con un risotto.

N. B. I tordi, merli, allodole, ecc., ecc., si possono trattare ugualmente, regolando però la cottura in proporzione della grossezza della specie.

L'arrosto alla napolitana.

In molte famiglie non si fa mai un pochino di arrosto allo spiedo, e quando vogliono mangiarne o lo mandano a cuocere dal fornaio, e si vedono ritornare un pezzo di carne nera, scotta, *sfrizzolata*, che di carne non ha più nemmeno il gusto, oppure sobbarcandosi ad una spesa maggiore ricorrono dal rosticciere.

Eppure cosa ci vuole a fare un po' di arrosto come Dio comanda? Niente. Non occorre nè spidiera nè altro ordigno costoso, ma un semplice spiedo di ferro poggiato su dei mattoni sovrapposti alle due estremità e del carbone acceso.

Sulla manziana del fornello e nel posto dove non ci sono buche, si mette ad accendere un monticello di carbon dolce il quale allorchè è tutto acceso si allarga formandone una specie di cerchio ovale o tondo, a secondo della sagoma del pezzo che dovrete arrostitire, vi si mette un po' di cenere fredda in mezzo per impedire al grasso che sgocciola di affumicare l'arrosto.

Questo s'infila, si unge di strutto liquefatto mediante un pennello di penne, si asperge di sale e si pone a traverso il fuoco, poggiando le estremità dello spiedo sui mattoni, e si gira di quando in quando. Un pollo si arrostitisce in mezz'ora, un piccione in venti minuti, una tacchina mezzana in un

ora, un cappone 50 minuti, un pezzo di vitella di un Kg. e mezzo un'ora, un pezzo di manzo dello stesso peso tre quarti d'ora, ecc. ecc.

Rostini di agnello o di abbacchio alla paesana.

Tagliate in fette doppie o un cosciotto o altra parte dell'animale, infarinate queste fette e mettele in una teglia a bordo, od in un tegame a rosolare da ambo le parti con un poco di strutto, quando sono colorite seminateci su del rosmarino trito con un piccolissimo pezzo d'aglio e del prezzemolo, bagnate con del vino asciutto, e fate cuocere piano, sempre bagnando con po' di vino o di acqua finchè la carne sia cotta, ed il suo sugo si trovi alquanto ristretto.

Quaglie arrosto.

Certo che il miglior modo per arrostitire le quaglie (e qualunque altra specie di selvaggina o volatile) è quello di poter disporre di un girarrosto, ma in mancanza bisogna contentarsi o di girarle a mano tra due fila di carboni accesi, o di cuocerle in forno.

Sia nell'uno che nell'altro modo, voi dopo averle nettate, sventrate, e passate sulla fiamma dello spirito o del carbon di legna per toglierne quella peluria che non gli si può togliere in nessun altro modo, metterete sul petto di ciascuna quaglia una lista di foglia di vite (lunga 6 centimetri almeno, e larga 3) leggermente unta di burro o di strutto, ed un po' di sale.

Sulla foglia di vite, ponete una lista di lardo, o di grasso di prosciutto, finissima di spessore ed

un po' più grande della lista di foglia. Legate le due liste con spago, perchè rimangano bene aderenti alla quaglia, e poi preparate tanti crostini di pane per quante sono le quaglie, quindi infilatele alternando una quaglia ed un crostino, ungete ogni cosa, spruzzate su un pochino di sale ancora, e fate cuocere un quarto d'ora a fuoco piuttosto vivace.

Tacchino ripieno di salciccie e castagne

Brucciate la peluria, e nettate bene (anche internamente) il tacchino, spuntategli le zampe, mozzategli il collo, però lasciategli la pelle aderente più lunga possibile. Levate poi dal petto quell'osso che comunemente chiamasi *forcina*, e ciò per facilitare la riempitura. E' una operazione facilissima e che si fa col ficcare la punta di un coltellino vicino a quell'osso, seguirne la traccia, e dopo fatta l'incisione si tira fuori con le dita.

Ciò fatto spellate 600 gr. di salciccie, ma di pasta fina, (ed in caso che non fossero tali finirete di tritarle sotto al trinciante) poi fate cuocere 300 grammi di castagne arrosto, ma però dovrete farle cuocere a fuoco lento perchè non coloriscano, sbucciatele, trituratele ed impastatele alle salciccie in modo che formino un impasto solo, ma che però si vedano i pezzi di castagne. Mettete questo ripieno nel petto del tacchino, aggiustandolo con garbo ed in modo che formi un bel rialzo eguale e compatto.

Per cuocere il tacchino così confezionato, io vi consiglio di farlo cuocere al forno, piuttosto che allo spiedo, trattandosi di cucina di famiglia; certo che tal consiglio non lo darei qualora si disponesse

di una cucina *montata* e nella quale vi fosse una buona spidiera con la sua leccarda, ecc. ecc.

Mettete dunque il tacchino ripieno, (dopo averlo cucito bene d'apertutto, s'intende) in un recipiente in cui non vi stia eccessivamente largo, e che abbia un bel po' di bordo per contenere il grasso ed il sugo che ne sgocciolerà.

Ungetelo di strutto, conditelo con sale e pepe cuocetelo a forno moderato, almeno per un ora e un quarto (anche più se il tacchino fosse molto grosso) e bagnandolo spesso con lo stesso suo grasso, e se accennasse a *sfrizzolarsi* troppo, lo bagnerete di quando in quando con un pochino di acqua.

Il necessario è che il tacchino sia cotto, sia di bel colore ed il contenuto del recipiente non sia bruciato.

Anzi sarà bene, dopo tolto il tacchino, di sgocciolarne tutto il grasso dal recipiente e quella sostanza che vi rimane, diluirla con un pochino di acqua o di brodo, farla bollire un momento, e passarla col setaccio sul tacchino prima ch'esso vada in tavola.

N. B. A costo di riuscir noioso non mi stancherò di ripetere che il tacchino non deve esser cotto in un forno eccessivamente infuocato, se no dopo un ora e più di permanenza nel forno, il vostro tacchino diventerà nero come il carbone,

Qualora vi accorgeste essere il forno troppo forte, o tirate il tacchino verso l'apertura del forno stesso lasciandolo socchiuso, oppure ricopritelo con fogli di carta pesante, ma bianca e bagnata.

Tordi arrosto alla bergamesca.

I tordi alla bergamasca si arrostiscono in un forno piuttosto forte; si nettano e si sventrano i tordi,

s'infilano o due a due in stecchi, infilando per ciascun tordo contemporaneamente una foglia di salvia ed una fettina di prosciutto.

Poi si collocano in un recipiente o tegame basso, con uno strato di burro sotto e sopra, si condiscono con sale e pepe, e si fanno cuocere per una ventina di minuti finchè siano diventati di bel colore.

Prima di mettere però i tordi in forno, mettete una casseruola sul fuoco con acqua, (la grandezza della casseruola e la quantità di acqua dipendono dalla quantità di polenta che vi abbisognerà) ed un pizzico di sale, ed allorquando bollerà versateci della polenta granita di Bergamo, in maniera da formare un pastone duro.

Tenete la casseruola sul fuoco e rimuovete sempre con un mestolo. A questo punto mettete a cuocere i tordi.

Dopo aver lavorata la polenta almeno 20 minuti sul fuoco, levatela, e versatela in uno stampo liscio unto di burro, per formarne uua specie di caciotta bassa.

Ripeto, la polenta dev'essere molto dura.

Capovolgete la caciotta di polenta subito in un piatto, guarnitela con i tordi arrosto, aggiungete un altro pezzo di burro nel recipiente ove avrete cotti questi ultimi, fate scottare sul fuoco, staccate bene il contenuto del recipiente con un mestolo e versatelo su i tordi e sulla polenta facendolo passare a traverso un setaccino.

La caratteristica di questo piatto è che la polenta sia dura, i tordi bene arrostiti, e che ambedue, siano cosparsi abbondantemente di burro fritto piuttosto scuro.

I tordi si possono fare pure allo spiedo, ma in tal caso dovete disporre di una così detta *leccarda* ossia di un recipiente basso e quadrilungo da metter sotto ai tordi per mettervi il burro e per raccogliere la bagna che sgocciola da essi e poterla quindi versare sulla polenta.

Mercato Vinicolo Esquiloo, via Viminale 62. — Vini economici per famiglia, Oli di Sabina e Toscana.

I gelati.

Non c'è nulla di più squisito, di più gradevole, che un buon gelato. I *napolitani* furono e sono maestri in quest'arte difficile del gelatiere.

Uno di tali maestri è indubbiamente **Domenico Guardabassi** con negozio in Piazza di Montecitorio 120, e precisamente di fronte al Parlamento. Egli fornisce la Real Casa ed ha una estesissima clientela in Roma, dove gode di una meritata riputazione. Il suo stabilimento è in grado di soddisfare a qualunque richiesta sia per rinfreschi di matrimoni, di pranzi, serate, ecc., ecc., sia per varietà di servizio.

Ed è precisamente in ragione del gran lavoro del suo stabilimento, ch'egli può concedere ai suoi clienti quelle facilitazioni di prezzi, che ad altri non è dato di fare.

I lettori che non si sono mai forniti al *Gran Caffè Guardabassi*, provino, e mi saranno grati del consiglio.

Il miele Romano.

Fra i tanti mieli che si trovano in commercio il *Miele Romano* ha senza dubbio il primato. Di co-

lorito giallognolo, aromatico per eccellenza, possiede virtù igieniche e medicamentose. Dato ai fanciulli steso sul pane giova alla loro floridezza.

Il *miele romano* viene prodotto nell'Osservatorio Apistico Governativo, (Roma, Vicolo Brunetti 16), diretto dall'illustre ed infaticabile apicoltore romano Cav. **Antonio Costantini**, premiato con 5 medaglie d'oro, le di cui api trovano un pascolo sceltissimo nei vicini giardini del Pincio, Villa Medici, Villa Borghese, Giardino Reale, Giardino Vaticano, del Gianicolo e di tutti gli altri del suburbio.

Trovasi in vendita alla drogheria Parenti piazza di Spagna, Dagnino e presso altri esercenti ai seguenti prezzi:

Vaso grande . . .	L. 1.75
Vaso piccolo. . .	» 1.25
Mieli in favi . . .	< 1.25 ciascuno.

Bocconcini appetitosi di abbacchio.

Questi bocconcini sono davvero appetitosi, ma perchè riescano tali è assolutamente indispensabile che siano mangiati subito appena cotti.

Per quattro o cinque persone, (specialmente se queste sono di stomaco buono) occorrerà prendere o un cosciotto oppure due o tre lombate di abbacchio con i rognoni attaccati.

Stropicciate bene l'abbacchio con un pannolino di bucato, per nettarlo convenientemente, e tagliatelo in tanti pezzi, possibilmente quadrati, ma che questi pezzi siano al più di una quarantina di grammi ciascuno, togliendone le ossa più grosse, specialmente quelle del cosciotto.

Condite questi pezzi con sale e pepe, e metteteli da parte.

Tagliate poi tanti crostini di pane, più uno, per

quanti pezzi di carne avrete preparati; questi crostini debbono essere quadrati, dello spessore di mezzo centimetro, e un'idea più grande dei pezzi di carne.

Tagliate ancora tante fettoline di prosciutto, grasso e magro, dell'istessa grandezza dei crostini, ma in numero doppio di questi; prendete poi uno spiedo (od anche due se uno non fosse sufficiente) ed infilate prima un pezzo di pane, poi una fettina di prosciutto, appresso una bella foglia di salvia, quindi uno dei pezzi di carne, e poi un'altra foglia di salvia, un'altra fetta di prosciutto, un crostino di pane, e via di seguito; facendo in modo che ciascun pezzo di carne si trovi fra due foglie di salvia, due fette di prosciutto, e due crostini.

Ungete bene ogni cosa, (e più specialmente il pane) con olio fino, o con burro liquefatto, e fateli cuocere girati per un buon quarto d'ora a fuoco forte perche divengano ben coloriti e croccanti.

Volendo cuocerli in forno, potrete per maggior comodità infilarli in più stecchi di legno o di canna, e potrete così accomodarli più facilmente in una teglia.

N. B. Dei bocconcini simili potrete farne anche con vitellino di latte, col capretto e con agnello.

Pan dorato dolce.

Mettete in un tegame delle fette di pane fresco, di qualità fina e senza crosta, alte circa un centimetro, lunghe circa tre e larghe due.

Bagnate questo pane leggermente, con un pochino di crema sciolta calda (o latte), in cui vi sia un po' di zucchero ed un paio di rossi d'uovo stemperati.

Ripeto che non sia bagnato eccessivamente, e poi coprite il recipiente.

Dopo un'oretta sbattete delle uova con un pochino di zucchero in polvere, in quantità sufficiente per ricoprire il pane. Coprite nuovamente il recipiente, e lasciate stare così fino al momento di adoperarne il contenuto.

Quando sarà ora di mangiare, friggetelo, poco per volta nello strutto caldo, e man mano che acquisterà un bel color d'oro, levatelo, asciugatelo, ed inzuccheratelo con zucchero alla vainiglia.

N. B. Volendo dargli il gusto di limone, di arancio, o di mandarini, farete un infusione con l'epidermide di uno di questi frutti, mettendoli nell'uovo sbattuto.

Frittatine rotolate alla crema.

Preparate una crema pasticciera, simile a quella descritta nel 1° Volume della *Cucina di famiglia*, pag. 104; poi sbattete cinque o sei uova con un pizzico di sale (poco veh!) un cucchiaino di zucchero fino, 50 grammi di burro squagliato e tre cucchiaini di crema sciolta.

Se non avete crema sciolta metterete del buon latte.

Con questo composto, ed unguendo la padella con burro depurato cioè chiarificato (1), fate 6 o 7 frittatine in tutta la larghezza della padellina, cuocendole su fuoco moderato e rivoltandole quando son cotte da una parte.

Distendete tutte queste frittatine, man mano che le verrete cuocendo, su un tovagliolo, distribuite su di esse la crema pasticciera, distendetela egual-

(1) Vedi: *Uova fritte* pag. 94.

mente da per tutto, e quindi rotolate le frittatine come si usa per fare i sigari.

A misura che le rotolate, mettetele in fila, poi spuntatene le estremità per parregarle, tagliatele in due in tutta la loro lunghezza e quindi se vorrete mangiarle fredde basterà che le inzuccheriate, se poi volete mangiarle calde, mettetele un momento in forno, poi spolverizzatele di zucchero al velo, e fateci su dei disegni con uno spiedino arroventato.

Biscottini al parmigiano.

Mettete sul tavolo 100 gr. di parmigiano grattato, un pizzico di pepe bianco e 100 gr. di burro in pezzetti.

Mischiate tutto ciò il più presto possibile con la punta delle dita.

Poi stendete questo impasto allo spessore di mezzo centimetro, tagliatelo a mostaccioletti, od in biscottini quadrilunghi, ma stretti, disponeteli ordinatamente su una teglia, fateli cuocere a forno moderato finchè siano ben biondi e metteteli poi su un piatto. Si possono mangiare tanto caldi che freddi.

Questi biscottini riescono appetitosissimi e sono adatti a servirsi specialmente quando nel pomeriggio si ricevono visite, per accompagnarli col vino.

Pizza dolce al moka.

Un giorno che vorrete fare un dolce che esca dall'ordinario, conteneteve così:

Comprate da un pasticciere una di quelle pizze di pasta *genoise*, e che sono chiamate comunemente

Bocca di dama (1). Però dovete prenderla semplice, senza guarnizione, insomma una pizza di sola pasta.

Supponiamo che ve ne occorra una per 8 persone, tagliatela in due o tre fette, ed in tutta la sua larghezza, ma con garbo, ed in modo che possiate ricomporla esattamente.

Mettete in una terrina un etto e mezzo di vero burro di latte (e non burro margarina veh!) (1) mischiatelo bene con un mestolo ed incorporategli, sbattendo continuamente, un ettogr. di zucchero al velo ed un decilitro scarso di caffè tiepido, ma dev'essere caffè moka, molto forte, quasi un estratto di caffè.

Continuate a sbattere, (magari con una frusta se vedete che il caffè stenta ad unirsi al burro) ed allorquando il composto è diventato liscio come un velluto e quasi elastico, mettetene un terzo sulla prima fetta inferiore, spalmandolo esattamente con un coltello per eguagliarlo, su questo posate l'altra fetta di pasta, in maniera che gli orli combacino regolarmente con l'altra, appoggiate leggermente col palmo della mano per attaccarla e mettetete su questa la metà del burro rimasto. Coprite con la terza fetta, attaccatela bene, e poi col residuo del burro spalmate sopra ed all'ingiro per formarne uno strato regolare.

Su questo strato seminate dei granelli di zucchero,

(1) Se questa pizza vorrete farla da voi stessi, anzichè prenderla dal pasticciere, ne troverete la dose a pag. 109 del 1° vol. della *Cucina di famiglia*, però dovete farla un giorno prima, se no non potrete tagliarla esattamente.

(1) Se è in inverno il burro bisognerà tenerlo prima in un ambiente caldo per rammollirlo alquanto.

Il burro di margarina da un gusto di grasso alle pasticcerie.

possibilmente eguali, e collocate la pizza in un ambiente fresco per un paio d'ore e più, e servitela in tavola su un piatto munito di un tondo di carta intagliato.

Vi assicuro che questo dolce incontrerà il favore di quanti lo gusteranno.

Frittelle di polenta.

Fate bollire mezzo litro di latte, metteteci dentro un pizzico di sale, (ma non tanto) e 60 gr. di zucchero; appena il latte bolle versate giù un ettogr. di polenta fina, sempre muovendo con un mestolo, e fate bollire il composto piano piano per una ventina di minuti.

Levate il composto dal fuoco, aggiungetegli man mano 50 grammi di burro, un paio di rossi d'uovo, e grattateci dentro un po' di scorza di limone romanesco.

Stendete il composto su un marmo od una teglia, leggermente bagnati, lasciandolo circa un centimetro di altezza. Tagliatelo poi a ciambelle, o a mostacciolini, poi passate questi all'uovo sbattuto ed al pane grattato, frigeteli nell'olio o nello strutto bollenti, e pochi per volta, inzuccherateli e mangiateli bollenti.

Dolce di crema e castagne, detto Monte Bianco.

Si tolgono le scorze alle castagne e poi si mettono in acqua bollente per toglier loro tutte le pellicole. Ciò fatto si pongono in una casseruola in cui

non vi stiano troppo larghe, si ricoprono di latte e vi si aggiunge un pezzetto di vainiglia.

Coprite e lasciate cuocere almeno tre quarti d'ora.

Quando le castagne saranno scotte, se contenesero ancora del latte bisognerebbe sgocciolarle, e poi passarle allo staccio, mettendo la purèa in un'altra casseruola con metà del suo peso di zucchero fino. Poi con un mestolo, ed appoggiando la casseruola sopra un po' di fuoco non troppo ardente, si lavora bene l'impasto finchè si stacca dalla casseruola.

A questo punto si leva dal fuoco e si fa raffreddare. Poi si prende uno staccio rado di crino nero, od un crivello di fil di ferro, e collocando questo un po' alto, e tenendo il piatto in cui dovrete servir le castagne sotto al crivello, forzate il composto poco alla volta sul crivello stesso con l'aiuto di un mestolo largo, fate cadere nel sottostante piatto tanti vermicelli di castagne in piramide fino all'esaurimento del composto.

Allora si mischia un po' di zucchero vainigliato alla quantità di crema montata (Chantilly) occorrente per ricoprire tutta la piramide, e con un coltello ne spalmerete uno strato regolare, acuminato in alto, per imitare un monte.

Regularizzate bene la base della piramide e mandate in tavola.

Il vero vino di **VELLETRI** tanto stimato per pasto trovasi al Mercato Vinicolo Esquilino, via Viminale angolo via Napoli.

Frtitelle di mele.

Le qualità di mele adatte per tal genere di dolce sono: le ranette, le nurche, le cerine, le limoncelle ed altre simili.

Prima di tutto si sbucciano le mele, e si stropicciano con un po' di sugo di limone, poi si tagliano in fette di circa un centimetro di spessore, gli si toglie il pezzo del centro che contiene le semenze, e questa operazione potrete farla od asportando (con una specie di cannello di latta del diametro di un centimetro e mezzo) il pezzo intiero, oppure praticandovi un'incisione rotonda con la punta del cortellino.

Nell'uno o nell'altro modo, la fetta di mela deve sembrare una ciambella.

Disponete tutte queste fette in un piatto, conditele con un po' di zucchero fino e del cognac, e lasciatele così macerare per una buona mezz'ora.

Asciugate poi le mele, intingetele man man in una pastella non tanto densa (Vedi modo di fare la pastella, pag. 22) e frigetetele un po' alla volta in una padella di olio o di strutto bollente, spolverizzatele poi di zucchero al velo e servitele.

UN ROMANO CHE SI FA ONORE.

In mezzo all'apatia che regna sovrana nella nostra città, mi conforta il veder sorgere, di quando in quando, degli uomini di carattere risoluto ed intraprendente, degli uomini attivi ed industriosi, i quali a forza di lavoro e di perseveranza riescono ad affermarsi e distinguersi, malgrado l'invidia e le guericciole dei maligni e dei poltroni.

Uno di questi industriosi, che deve tutto a sè stesso è **Vincenzo Litardi**, il proprietario della rinomatissima e più volte premiata fabbrica di marmellata e gelatina al frutto fresco, situata in Via Rasella 143.

Le sue composte di frutta, le sue gelatine e mar-

mellate, e le sue specialità di biscotti hanno ottenuto il massimo delle onorificenze tanto nell'Esposizione internazionale di Bordeaux, tanto in quelle di Roma e di Torino. Egli è riuscito a combattere ed a vincere le più rinomate specialità inglesi, sostituendole coi prodotti nazionali di sua fabbricazione.

Alla squisitezza della sua merce il **Litardi** accoppia una tale modestia nei prezzi che davvero gli fa onore.

Mi congratulo vivamente con il solerte industriale, e sono lieto del continuo progresso ed importanza che va acquistando la sua fabbrica.

N. B. Si spedisce catalogo gratis, e si fanno spedizioni di merci contro assegno.

Frittelle di mele caramellate.

Dopo aver fritte ed inzuccherate le frittelle come dissi al capitolo precedente, mettetele in fila e passateci su alla distanza di cinque o sei centimetri una grossa paletta infuocata, ma rossa addirittura, girandola sulle frittelle pian piano finchè lo strato di zucchero che ricopriva le frittelle non sia diventato biondo e caramellato.

Frittelle di castagne.

Cuocete una quarantina di belle castagne arrostate, o come dicesi a Roma, *cald'arroste*.

Però dovete fare attenzione di non fargli prendere colore, e per ottener questo basta cuocerle a fuoco lento.

Mondatele accuratamente, poi mettetele in una

casseruola con 100 grammi di zucchero fino, un bicchier di latte, ed un pezzetto di vainiglia; coprite la casseruola e fate cuocere piano piano per più di mezz'ora.

Poi scolatele bene dall'umidità che vi rimane, passatele allo staccio, rimettetetele in un'altra casseruola, aggiungetegli un pezzetto di burro fresco e cinque o sei rossi d'uova.

Fate raffreddare il composto, poi dividetelo in tanti pezzetti grossi come una piccola noce, passateli nell'uovo sbattuto, poi nel pane pisto o grattato, pareggiateli bene, e frigeteli nell'olio o nello strutto molto bollente, e non cuocendone tanti insieme.

Collocate le frittelle su un piatto, e spolverizzatele di zucchero al velo.

Pan di spagna di polenta.

Mettete in una catinella 6 rossi d'uova, 225 gr. di burro, 150 di polenta fina, 250 gr. di zucchero in polvere, un mezzo cucchiaio di lievito di birra disciolto in un cucchiaio di latte, e l'epidermide di un limone fresco grattato.

Lavorate per venti minuti almeno con un mestolo, ed aggiungete un pizzico di sale.

In ultimo mischiate le sei chiare montate, e fate cuocere in una teglia od un tegame, (unto di burro ed infarinato) per almeno 45 minuti a forno moderato.

Frittata al rhum.

Sbattete quel numero di uova che vi occorrono in una catinella, metteteci una piccolissima presa di sale, un po' di zucchero fino, (un cucchiaio per

ogni quattro uova) ed un pochino di buccia di limone fresco grattata.

Fate scaldare un pezzo di burro in una padella, versate giù le uova, e fate con esse una frittata ripiegata in forma ovale ad uso *omelette*.

Procurate di non farla cuocere troppo, ed adagiatela sul piatto; inzuccheratela bene superficialmente con zucchero al velo, e con un piccolo spiedo, od altro ferro rovente (1) fateci su un disegno a fuoco come una inferriata od altro. Poi versate alcune cucchiainate di rhum dentro al piatto, dategli fuoco, e mandatela in tavola così fiammeggiante.

Cognac Italiano e francese da L. 2,50 a 9 e Champagne italiano e francese da L. 2,85 a 12. Mercato Vinicolo, via Viminale, 62.

Paste all'anaci.

Mettete in un piccolo caldajo o polsonetto mezzo kg. di zucchero fino e 5 ova intiere, sbattete l'uno e l'altre insieme, tenendo il recipiente su un po' di bragia (2) ed allorquando il composto è ben spumoso e sostenuto, unite ad esso poco alla volta e con garbo 400 gr. di farina ed una pizzicata di anaci in granelli.

Prendete poi delle tortiere grandi o lastre quadrati di rame o di ferro, ungetele leggerissimamente di burro, infarinatele, collocate su di esse, ed a de-

(1) Questo lavoro va fatto con sollecitudine, ed il ferro infuocato va tolto subito appena appoggiato sulla frittata.

(2) Bisogna sbattere con una frusta di ferro stagnata, con movimento possibilmente eguale e senza smettere mai.

La frusta non dev'essere tanto piccola, ed il lavoro non deve durare meno di mezz'ora.

bita distanza, delle cucchiainate (1) del composto, tenetele una ventina di minuti alla stufa, oppure in una camera calda, e fate cuocere queste paste in forno molto moderato e per una ventina almeno di minuti, in modo che acquistino un bel colore dorato. Conservate queste paste in luogo asciutto.

Crema di avena o biada.

La biada comunica un sapore gustosissimo alle creme, purchè si abbia l'attenzione di tostarla bene come si usa col caffè (2).

Ecco una specie di crema facilissima ad eseguirsi e poco costosa.

In un così detto *bruschino da caffè* fate tostare il valore di un paio di litri di biada; intanto fate bollire un litro di latte con due ettog. abbondanti di zucchero. Appena il latte bollirà gettateci dentro la biada tostata, coprite e lasciate compiere l'infusione.

Ciò fatto, mettete in una casseruola otto rossi d'uovi, (se grossi, se no nove) scioglieteli piano piano col latte misto alla biada e girate il composto vicino al fuoco, ma in modo che non possa bollire.

Dopo passate il composto in uno staccino fino, e fatelo raffreddare.

Ungete di burro uno stampo liscio, specie di cas-

(1) Queste paste potete formarle a capriccio, servendovi o di un cucchiaino o di un cartoccio di carta e potete farle a forma di savoiardi, o di rotelle, ecc., ecc.

Potete anche cuocere questa pasta in tegami unti ed infarinati, e tagliarla in pezzi dopo cotta e fredda.

(2) Però la biada dev'essere tostata un pochino più scura del caffè.

seruola senza manico, metteteci dentro la crema, e ponete lo stampo in un recipiente più grande in cui vi sia dell'acqua bollente, (2) copritelo, mettete sul coperchio un po' di bragia e quando la crema sarà ben rappresa e solida fino nel mezzo, rovesciate lo stampo su un piatto e servitela.

Questa crema è buona tanto calda che fredda. Se desiderate arricchirla potete servirvi della confettura liquida insieme, od anche, se sarà servita fredda potete guarnirla di panna montata col zucchero. Però anche servita sola è buonissima.

Crema all' Abbadessa.

Per fare questo dolce occorre un piatto profondo di terraglia (ovale o tondo fa lo stesso). Questi piatti si vendono da Ginori e resistono al fuoco. In arte vengono chiamati *piatti a paille*.

Disponendo però di un piatto in rame o in ferro stagnato, purchè profondo abbastanza, l'operazione riesce la stessa.

Mettete dunque 175 grammi di zucchero in una terrina, insieme a 5 uova intiere e 3 rossi, raschiateci su un po' di scorza d'arancio o di limone fresco, ed un pizzico di sale, e sbattete bene ogni cosa con una frusta.

Passate la crema in uno staccio, e versatela nel piatto, poi mettete questo in un recipiente in cui vi sia un poco di acqua bollente, copritelo, collocatelo

(2) Badate che il recipiente che contiene lo stampo dev'essere più alto di questo, ed il livello dell'acqua dev'essere a metà dello stampo stesso.

L'acqua deve mantenersi sempre bollente, ma fate attenzione di non farla bollire, altrimenti la crema diverrebbe immangiabile.

vicino al fuoco e mettete un po' di bragia sul coperchio.

Lasciatelo stare così circa un'ora, ma senza però far bollire l'acqua.

Allorquando il composto sarà raffermo, levate il piatto dal fuoco e fate raffreddare completamente il contenuto.

In ultimo ricoprite la crema gialla con uno strato regolare di crema montata, condita con zucchero e vainiglia, e decorate all'ingiro con un cartocetto pieno della stessa crema.

Metodo semplice ed economico per far le mele dolci al forno.

Con un cannelio di latta, del diametro di circa un centimetro e mezzo, (o con un piccolo coltello a punta) togliete a 5 o 6 belle mele ranette il pezzo duro di mezzo, ove contengono le semenze.

Bisogna che siano vuotate in maniera da farvi un buco regolare che attraversi la mela.

Le mele non dovete pelarle, ma solo intaccarne la pelle a più riprese.

Collocatele poi una accanto all'altra in una teglia od un piatto un po' concavo di rame, in cui non vi stiano troppo larghe; riempite il buco di ciascuna mela con zucchero giallo, detto zucchero *mascavato*, e su ciascuna appoggiate una fettina sottilissima di burro. Aggiungete qualche cucchiaino di acqua calda nel piatto, e cuocete in forno moderato per 35 minuti.

Tiratele poi fuori dal forno e mandatele in tavola nello stesso recipiente.

Budino gelato di crema Chantilly.

Per fare questo dolce è indispensabile di avere uno stampo liscio, che abbia il coperchio che chiuda ermeticamente, ed una vitarella di ottone nel fondo. Questi stampi si chiamano *stampi a plombiera* e potete procurarvene da Finzi e Bianchelli al Corso, ove se ne trovano di tutte le grandezze e di tutti i prezzi.

Per non sbagliare ad ordinare la dose della crema montata che vi occorrerà, sarà bene che voi diate al lattaiolo lo stampo che avrete destinato di riempire, così egli misurandolo, potrà regolarsi con precisione.

Tenete pronti un po' di savoiardi e frutta candite tagliati in dadolini (non tanta roba) e versate su un paio di cucchiaini di rosolio di maraschino o anche se volete, di cognac.

Il tempo per far gelare il budino dev'essere regolato a secondo della grandezza dello stampo.

Un budino per 6 o 7 persone può congelarsi in un'ora, per 10 o 12 persone converrà tenerlo sotto almeno un ora e mezza.

Condite dunque la crema montata con zucchero vainigliato e maraschino, oppure zucchero al velo e cognac (1) mischiando poco e con garbo perchè la crema non si sciupi; e regolatevi, assaggiandola, che sia giusta, ne troppo dolce ne poco.

Nel primo caso essa stenterebbe a congelarsi, nel secondo formerebbe dei ghiaccioli non troppo graditi al palato.

Dunque, dopo che la crema sarà condita mettete una cucchiata in fondo allo stampo, e su questa un po' di dadolini misti di savoiardi e di frutta canditi, poi altra crema ed altri dadolini, fin-

chè lo stampo sia riempito piuttosto abbondantemente fino all'orlo.

Badate che la crema, i savoiardi e le frutta restino compatti, e che nello stampo non vi rimangano cavità.

Coprite con un disco di carta, chiudete bene lo stampo, metteteci un cordoncino di burro nelle connessioni del coperchio perchè non vi penetri l'acqua del ghiaccio, assicuratevi che la vite sia ben chiusa e sotterrate lo stampo in ghiaccio pistato, in cui avrete mischiato del sale grosso pistato. Coprite con uno straccio umido e lasciate congelare.

Le quantità del sale, per tal genere di gelato è di 500 gr. per ogni 5 Kilg. di ghiaccio o neve, cioè circa la metà di quello che si adopera per il gelato mantecato.

Giunto il momento di servire il budino, lo si immerge un minuto secondo nell'acqua fresca per lavare lo stampo, si asciuga, si toglie il coperchio, il disco di carta e si appoggia sul piatto con salvietta, poi si toglie la vite, e si soffia nel buco della stessa, sollevando contemporaneamente lo stampo con ambo le mani per far uscire il budino sul piatto.

Questo si può servire così semplice, oppure chi volesse fare una cosa più sontuosa, può mandare contemporaneamente una salsiera con delle fragole passate allo staccio e diluite con sciroppo vainigliato.

SPORCHIZIE E CATTIVE ABITUDINI

In alcune cucine, tanto dei ristoranti che di case private, (non parlo certamente di quelle cucine alla di cui direzione vi sono uomini dotati di capacità e di amor proprio), si tollerano certe brutte abitu-

dini, che non solo fanno a pugni con tutte le sacrosante regole d'igiene e di pulizia. ma che farebbero passare la voglia di mangiare all'uomo più affamato che vi sia.

Si, è doloroso, ma è doveroso alzar la voce contro coloro che tollerano certe sporcizie dei loro dipendenti, e che con la loro indolenza e connivenza, contribuiscono a screditare l'arte nobilissima del cucinare, e tutta una classe di artisti che la esercita con dignità e coscienza.

Spesse volte, nella mia lunga carriera nell'arte, ho avuto occasione di prendere con me dei sotto cuochi, o dei garzoni di cucina, tanto fissi che straordinari, e costoro (fatte pochissime eccezioni) avevano certe abitudini sul lavoro, acquistate o tollerate in altre cucine, che io non potevo assolutamente permettere.

E di queste brutte abitudini ne citerò alcune:

Andare a spander acqua o soddisfare altre necessità, poi rimettersi a lavorare senza lavarsi le mani.

A questo proposito mi sovviene di un tale che io redarguii per questa mancanza, e quello, meravigliato mi rispose.

— E che ve credete che io stò...tato? (E qui mi qualificò una certa malattia a cui va molto soggetta la gioventù).

Questa risposta vi dimostra che egli era ancora lontano le mille miglia dal sospettare la ragione vera che mi spingeva a rimproverarlo.



Un'altra abitudine stomachevole è quella di stuzzicarsi o nettarsi i denti con la punta di un col-

tellino, di una lardarola od altri utensili acuminati di cucina.

(E questa è una delle più diffuse sporcizie!)

Ve ne sono di quelli che prendono una cucchiata di brodo o di sugo per assaggiarlo, e dopo averne sorbito una parte, gettano il resto dove l'hanno preso.



Un'altra cattiva abitudine è quella praticata da certuni, i quali alle marmitte ed alle casseruole dei brodi (che giacciono lungamente sui fornelli) non tolgono mai la polvere, che dal carbon dolce o dal carbon Coke, vi piove non solo sui coperchi, ma che penetrando nei recipienti forma uno strato di fuliggine attorno ai recipienti stessi; dimodochè per la loro negligenza obbligano i consumatori ad assorbirla nei brodi. Mi si dirà che filtrando i brodi ogni corpo estraneo scompare, verissimo, ma non mi si potrà negare che sia una sporcizia quella di far bollire i brodi con uno strato di polvere o di fuliggine, quando con poca fatica quest'inconveniente può essere eliminato. Infatti a che si riduce questa fatica? A togliere ogni quattro o cinque quarti d'ora il coperchio al recipiente e nettarlo *sotto e sopra* con un canavaccio, e poi stropicciar questo con forza attorno al ciglio interno del recipiente stesso.

Ma se andate a dirlo a certuni, vi risponderanno che sono stranezze, sofisticherie, ed esagerazioni!

Per esempio, ogni cuoco o garzone allevato sotto buona scuola, ogni volta che stacca dal muro una casseruola od altro utensile qualunque, non può fare a meno, (perchè è tale l'abitudine di farlo che eseguisce quell'operazione direi automaticamente) di

passargli dentro ed intorno un panno pulito. Ma, quanti che non vi sono abituati, lo faranno, spinti dalle osservazioni, una volta, due, ma un momento che voltate la testa vi metteranno la roba nelle casseruole con tutta la polvere e magari le teie di ragno.



Troppo dovrei dilungarmi se dovessi accennare per sommi capi tutti gli inconvenienti a cui va soggetto, chi ha la disgrazia di dover mangiare la cucina di gente sudicia e negligente.

Tante volte, trovandomi con qualche amico, e cadendo il discorso sulla cucina di certe trattorie, lo sento esclamare: Eh! a me non me la fanno! Io non mangio mai *roba ciafrujata*, mi faccio cuocere una bistecca e via.

A questi detti, io rido sotto i baffi, e dico in cuor mio: Pregha il Cielo però che non ti faccia imbattere in una osteria o trattoria dove vi siano uno di quei cuochi che servono le bistecche con la salsa... di saliva! Credete che io esagero? Ebbene ascoltate:

Costoro hanno l'abitudine, poco dopo aver messo una bistecca sulla gratella, (ed in specie se sta su fuoco forte), di rivolgerla spesso; ma non crediate mica che per far ciò s'incomodino a prendere un forchettono od altro attrezzo... ohibò, la rivoltano con le dita, ora siccome la bistecca scotta, essi non appena voltata introducono sollecitamente le dita in bocca, e ciò facendo raggiungono due scopi: attutiscono cioè l'impressione ricevuta dal fuoco, e solleticano il palato col sugo dell'arrosto che vi è rimasto aderente.

Essendo dunque necessario di voltare più volte

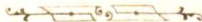
la bistecca, causa la violenza del fuoco, si ripete più volte il giuochetto, e così riceve la *prima* spalmata di saliva.

Finita di girarla, comincia la seconda parte dell'operazione, la quale consiste nel premere col dito la bistecca per conoscerne il punto di cottura; (1) ed anche qui si ripete più volte la *succhiata* del dito, e da ciò potrete comprendere se ho esagerato dicendovi che costoro servono le bistecche con la salsa di saliva.

Ripeto, questo sistema riprovevole non è generale, ma neppure è tanto raro quanto si possa credere.

Concludo facendo appello ai cuochi ed ai pubblici esercenti trattorie ed osterie, a voler impedire, per quanto è in loro, che simili sconcezze siano praticate nei loro locali, ed inculchino ai loro dipendenti quei principi di pulizia e di igiene che in oggi son tanto reclamati dalla scienza.

(1) Anche ammettendo che per conoscere il grado di cottura, sia necessario tastare una bistecca col dito, non capisco che necessità vi sia di metterlo in bocca, anzichè nettarlo col panno che sogliono tenere a fianco i cuochi.



L' EXCELSIOR

Vero Estratto purificato di carne di bue

(Specialità ricostituente)

PREPARATA DA

ADOLFO GIAQUINTO

Vice Presidente della Società Gastronomica di Roma

Premiato con medaglia del Ministero di Agricoltura
Industria e Commercio, e con Medaglia all'Esposizione
Generale di Torino.

Marca di fabbrica depositata

Respingere le scatole che non hanno la firma A. Gia-
quinto.

L'excelsior, estratto puro di vera carne di bue, sempre fresca e la più scelta che si rinviene sul mercato di Roma, viene accuratamente preparato dal Giaquinto mediante un suo processo speciale.

L'excelsior non consta, che di pura carne di bue, la quale scevra affatto da qualsiasi sostanza eterogenea: (*grasso, sale, ossa, ecc.*) viene condensato ad una consistenza superiore alle comuni gelatine di manzo commerciali.

Come caratteri più salienti, i quali possono essere facilmente verificati da chiunque desidera farne un piccolo esperimento, e oltre ad un sapore gradevolissimo, l'estratto Giaquinto ha l'aspetto di una ge-

latina di colore biondo, diafano, perfettamente liquido e facilmente solubile.

Il suo sapore è oltremodo delicato e piacevole di guisa che al palato sembra di gustare un *consommé* di recente preparato, il quale richiama ancora il gusto deciso di buona carne arrostita.

L'estratto così confezionato è fortemente raccomandato da tutti i singoli medici che lo hanno assaporato (vedi i certificati qui appresso), e perciò non hanno esitato di sperimentarlo, e giudicarlo il miglior nutrimento, il più facile alla digestione, non solo in tutte le malattie acute, ma pur anche nei casi di anemia, diabete, debolezza di stomaco, ecc. Esso è efficacissimo a tutti i malati e convalescenti in genere, nonché alle puerpere ed ai bambini.

L'*excelsior* si può somministrare puro quale trovasi nelle scatole a mezzi cucchiaini da caffè, avendo cura di farlo scegliere nella bocca gradatamente, ovvero sotto forma liquida sciogliendone un paio di cucchiaini in una tazza di brodo comune, per ottenere estemporaneamente un *consommé* di prima qualità.

L'estratto *Giaquinto* non è del genere del *Liebig*, ma è una sostanza tutt'affatto diversa: è in conclusione, una *specialità ricostituente per malati*. Esso si conserva aperto tre o quattro giorni in inverno, e due giorni nella stagione calda, purché tenuto in luogo fresco o sul ghiaccio.

Prezzo della scatola L. 1,50

id. al Peptone » 1,75

Scatola doppia » 1,75

Trovasi nelle principali farmacie, drogherie e pizicherie, ecc. (1).

Sconto ai rivenditori.

(1) Ne citiamo alcuni: Farmacia PISERI, Capote

Per depositi e rivendita, dirigersi unicamente dal fabbricante: Palazzo Taverna, Panico, 85, Roma. — Inviando L. 1,70 si spedisce una scatola franca in tutto il regno.

CERTIFICATI

L'Estratto di carne *Excelsior* preparato dal Signor Adolfo Giaquinto è ottimo sotto tutti i rispetti igienici e fisiologici.

Prof. GUIDO BACCELLI.

Sig. A Giaquinto,

La sua *Gelatina condensata Excelsior* è stata giudicata eccellente, da quanti, per mio consiglio, ne hanno fatto uso.

Ed io son ben lieto di poterle dire che non teme il confronto con i migliori preparati del genere tanto nostrani che esteri.

Roma, 17 Febbraio 1897.

Prof. GAETANO MAZZONI.

Case, 47 — Drogheria OLIVIERI, Corso, 441 — FINZI e BIANCHELLI, Corso, 375 — DAGNINO, Tritone Nuovo e Corso (angolo piazza Venezia) e piazza del Pantheon — Farmacia BARBERI-BALLANTI, Corso (palazzo Odescalchi).

EMILIO PARENTI

**GRANDIOSI MAGAZZINI DI COLONIALI
VINI, LIQUORI, SPIRITI**

SPECIALITÀ

profumerie ed articoli per toeletta

ROMA

17-18, Piazza di Spagna

TELEFONO 1863

Via Nazionale, 20-21

TELEFONO 1310.

FINE DEL SECONDO VOLUME.

INDICE

PREFAZIONE	Pag.	5
Ricetta per fare la zuppa, alla marinara	»	7
Zuppa di pesce alla francese	»	11
Zuppa di crostini alla parmigiana	»	12
Zuppa alla massaia	»	12
Zuppa di trippa alla sardegnola	»	13
Polpettone, brodo e minestra alla Meran- ghini	»	14
Minestra	»	15
Zuppa d'orzo	»	16
Zuppa di pane alla Portoghese	»	17
Pappardelle con intingolo di lepore alla toscana	»	18
Una zuppa fatta senz'acqua e senza pignatta	»	19
Crocchette di pollo	»	20
Frittelle di pollo	»	22
Modo di fare la pastella	»	22
Altro modo di fare la pastella	»	23
Fritto di muzzarella in carozza	»	24
Frittura di granelli d'agnello	»	25
Crocchette d'uova	»	27
Fritto di capellini	»	28
Fritto di cipolle	»	29
Fritto di fiori di zucca	»	30
Fritto di filetti di zucchine	»	30
Canapé croccanti di muzzarella	»	31

	Pag.
Il pesce di Roma	33
La lampreda	» 34
Del pesce fritto	» 37
Scampi alla Monsignore.	» 38
Razza Bollita (<i>Arzilla</i>)	» 39
Fritto di rane.	» 39
Seppie in umido	» 40
Sugari alla barcarola	» 41
Arigusta alla diavola	» 41
Triglie alla sorrentina	» 42
Polpi di scoglio	» 43
Polpo affogato.	» 44
Cefalo alla domenicana	» 45
Baccalà in guazzetto	» 45
Maccarelli alla lionese	» 46
Crostini di fegato di arzilla	» 47
I latticini.	» 48
Polpettone alla napoletana.	» 50
Oso-buco	» 51
Cinghiale in agro-dolce alla Romana	» 54
Le qualità delle carni	» 55
Cosciotto di Montone bollito	» 55
Modo di fare le lingue di bove o di vitella, nonchè il manzo sotto maianza, detto allo scarlatto	» 56
Spalla di majale bollita all'inglese.	» 59
Noce di maiale con castagne	» 59
Salsa al burro con capperi	» 60
Salsa verde alla Don Pedro	» 61
Pollo bollito con riso	» 61
Risotto in bianco	» 62
Risotto alla milanese	» 63
Risotto all'arciprete.	» 64
Risotto in cagnoni	» 64
Filetti di tacchino alla milanese	» 65
Il coniglio.	» 66
Spezzatino di coniglio alla francese	» 67
Spezzatino di coniglio all'italiana	» 68
Coppiette di carne cruda alla casalinga.	» 69
Coppiette di carne cotta.	» 70
La farina di patate.	» 71

	Pag.
Galantina di pollo	72
La gelatina per la galantina.	» 76
Piccioni con guanciale e funghi	» 77
Piccioni grigliati	» 78
Trippla alla boema	» 79
Timballo di riso alla romana	» 79
Altro modo di fare il timballo di riso	» 80
Il mercato del pollame	» 81
Stufatino alla romana.	» 82
Pasticcio di maccheroni alla romana	» 84
Modo di preparare le animelle, le creste, le ovette, i granelli, i fegatini, le matri- cole, ed i funghi secchi per ripieno	» 87
Risposta ad alcuni lettori.	» 89
Cardoni o (gobbi) alla parmigiana.	» 91
Cardoni al forno.	» 92
Cardoni in umido	» 93
Cardoni fritti	» 93
Uova fritte con la ricotta	» 94
Broccoli al prosciutto	» 96
Broccoli al vino alla campagnola.	» 96
Frittata alla vignarola.	» 96
Scarola alla certosina	» 97
Insalata alla russa	» 98
Le pizzicherie romane	» 99
Pomodori al forno	» 100
Fiori di zucche per contorno.	» 100
Cappuccina per contorno	» 101
Quaglie stufate.	» 102
L'arrosto alla napoletana.	» 103
Rostini di agnello o di abbacchio alla pae- sana	» 104
Quaglie arrosto	» 104
Tacchino ripieno di salsiccie e castagne	» 105
Tordi arrosto alla bergamasca	» 106
I gelati	» 108
Il miele Romano	» 108
Bocconcini appetitosi di abbacchio	» 109
Pan dorato dolce	» 110
Frittatine rotolate alla crema.	» 111
Biscottini al parmigiano.	» 112

Pizza dolce al moka	Pag. 112
Fritelle di polenta	» 114
Dolce di crema e castagne, detto Monte Bianco	» 114
Fritelle di mele	» 115
Un Romano che si fa onore	» 116
Fritelle di mele caramellate	» 117
Frittelle di castagne	« 117
Pan di spagna di polenta	« 118
Frittata al rhum	» 118
Paste all'anaci	» 119
Crema di avena o biada	» 120
Crema all'Abbadessa	» 121
Metodo semplice ed economico per far le mele dolci al forno	» 122
Budino gelato di crema Chantilly	» 123
Sporchizie e cattive abitudini	» 124

C. VINCENZO BAROCCHIERE
Magazzino di Suola e Pellami

ROMA — Piazza dell'Orologio, 6 — ROMA

Vendita all'ingrosso ed al dettaglio

Deposito Premiata Suola di Palermo

PREZZI MODICISSIMI

158

POESIE ROMANESCHE ED ABBRUZZESI

DI
ADOLFO GIAQUINTO

—♦♦♦—

LA SATIRA ROMANESCA

3 volumi a cent. 50 il volume.

PUNCICATURE

Elegante volume con ritratto dell'autore, L. 1.

LA RIAPERTURA DER BARACCONE

Cent. 10

Si vendono presso l'autore, via Panico, 85, Palazzo Taverna.