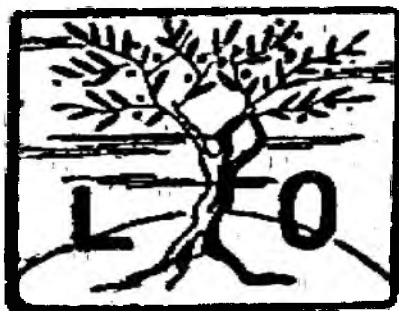


**R I C E T T E**  
DI  
**P E T R O N I L L A**



[www.mori.bz.it](http://www.mori.bz.it)

**E D I Z I O N I   O L I V I N I**  
**MILANO - Piazza Medaglie d'Oro, 3 - MILANO**

**1938**

A voi, che  
mi leggete,

Tutte le epistole, che ogni giorno mi reca la  
posta, sono — a un dipresso — così:

« **CARISSIMA** Petronilla, ripeti subito, te ne prego,  
sulla « Domenica del Corriere » e possibilmente  
nel numero della prossima settimana, la ricetta  
del tuo squisitissimo dolce di mascarpone e quel-  
la delle tue lasagne verdi. Vorrei fare quei piatti  
prelibati, ma... non ricordo più in qual modo si  
facciano ».

« **GENTILISSIMA** Petronilla, fra qualche giorno devo  
offrire un pranzo e vorrei anche farmi un certo  
onore con quel tal polpettone... sai? con quello  
che t'ha insegnato la tua macellaia Nene. Man-  
damene dunque la ricetta e, te ne scongiuro, a  
volta di corriere! ».

« **CUOCHISSIMA** Petronilla, d'urgenza mi necessita  
la tua ricetta del liquore di zabaglione. L'avevo  
ritagliata e riposta... ma non la trovo più! Ripe-  
tila dunque sul giornale o mandamela diretta-  
mente a casa ». (E con femminile trascuranza  
costei magari si scorda persino... di scrivermi il  
suo indirizzo preciso!).

\*\*\*

Ma... alla Petronilla, è severamente proibito di  
ripetere ricette sul giornale!

Ma... alla Petronilla, il tempo di scrivere ad  
ognuna manca assolutamente, perchè...

Ma perchè il marito ha le sue giuste esigenze;  
perchè le calze dei ragazzi sono troppo spesso  
bucate; perchè la casa deve essere sempre ben  
pulita; e perchè la servetta dà ben scarso aiuto  
(se poco mi rende, poco però anche mi costa)

Spinta, dunque, da tutti questi... domestici **perchè** mi sono decisa ad ascoltare quest'altra preghiera giuntami da più parti: « Riunisci, o Petronilla, in un volumetto (che però non costi un occhio della testa!) le tue **praticissime ricette!** ».

E così, il volumetto, eccolo qua.

Esso è per **Voi**, che avete trascurato di ritagliare ogni settimana, dalla « **Domenica del Corriere** » il prezioso pezzetto di carta!

Per **Voi** che, al pari di certa mia amica Damia, non avete svelta la fantasia nel saper introdurre un po' di varietà nel quotidiano desinare e che, tanto meno, sapete preparare un pranzetto... per invitati.

Per **Voi**, che foste per anni condannate (povere figliole!) a lavori non adatti alla vostra femminilità ma che (gran fortuna!) siete di colpo passate alla dolce realtà di un sogno lungamente vagheggiato; alla realtà, cioè, della casetta tutta vostra e tutta sorriso dall'amore di lui che amate tanto; per voi, insomma, che pur essendo profonde in latino od in computisteria, di cucina... ve ne intendete veramente un'acca!

Per **Voi** che, pur avendo, al pari di me, non troppo lauto il mensile assegno maritale, vorreste ugualmente fare buona e varia, ma all'economica, la mensa per poter così alla chetichella (senza che il marito sappia!) soddisfare anche quei certi capriccetti dei vostri figlioli adorati.

Per tutte **Voi**, infine, che volete aver sempre alla mano, il consiglio di una vecchia e buona amica... quale è la vostra Petronilla!

\* \* \*

Tenetelo dunque, sempre in cucina e sempre in quel tal tiretto della credenza, il mio piccolo

libro! (per trovarlo, non dovrete così buttar cassetti all'aria!).

E attente di non ungerlo; di non smarrirne l'indice preziosissimo; e di non darlo mai a prestito (nemmeno alla più cara amica) se non volete correre il rischio di perderlo.

E sfogliatelo spesso, ricordando quanto valga una mensa varia a non sentire il marito rimpiangere la vita dello scapolo, a tenercelo sempre appiccicato alle sottane, ed a farci tenere in grande considerazione persino... dalla suocera spesso brontolona!

Sfogliatelo, quando vi capitano all'improvviso parenti od amici a desinare (un piattino fatto alla svelta può tramutar di colpo un banale desinare in un bel pranzetto).

Sfogliatelo, quando volete sfoggiare tutte le vostre abilità cucinarie nell'occasione di un grande pranzo (quanto dolci ci sorridono gli occhi del marito allorchè egli sente gli amici cantare le lodi intorno alla mensa della propria casa!).

Sfogliatelo soprattutto quando, di mattino, il marito è uscito di casa con un palmo di muso, senza darvi il solito bacino, e persino sbattendo l'uscio; e quando lo vedete in pensiero per via dell'ufficio, irato con il padrone di casa; torvo perchè è stato richiamato dall'agente delle tasse; giacchè un piatto che spanda un solleticante profumino, vale spesso a rischiarare, di colpo, un orizzonte nuvoloso.

\*\*\*

E se anche il mio libretto avrà contribuito a rinsaldare la vostra pace familiare (cioè il massimo dei tesori per tutte noi, donne!) pensate, con un tantino di riconoscenza alla Vostra amica

**Petronilla**

# INDICE DELLE RICETTE

## MINESTRE

### Minestre in brodo

Minestra in brodo di carne	pag.	18
» in brodo di verdure	»	21
Gnocchetti di semolino	»	24
Minestra mariconda	»	26
Pasta reale	»	28
Minestrone alla milanese	»	30

### Minestre asciutte

Risotto alla milanese e...	pag.	32
» risotto al salto e...	»	34
» risotto « maritato »	»	34
« Risi e bisi »	»	36
Maccheroni gratinati	»	38
» Gnocchi di spinaci	»	40
» Gnocchi alla romana	»	42
» Lasagne verdi	»	44
» Ravioli dell'Angela	»	46
» Cannoli ripieni	»	48
» Pasticcio di maccheroni	»	50

## Minestre di magro

Zuppa di pesce . . . . .	pag.	52
-Zuppa di cozze . . . . .	»	54
Risi bisì e bisato . . . . .	»	56
Spaghetti con sardelle . . . . .	»	58
Pasta asciutta con le vongole . . . . .	»	60

## PIATTI DI PESCE

Pesce lessato... . . . .	pag.	64
.. salsa maionese . . . . .		64
Tinche in carpione . . . . .		66
Pesce fritto . . . . .		68
Pesce ai ferri . . . . .		70
Cotolette di merluzzo . . . . .		72
Triglie in umido . . . . .		74
Seppie in umido . . . . .		76
Anguilla' con piselli . . . . .		78
Baccalà mantecato . . . . .		80
Sardelle piccanti . . . . .		82
Lumache alla maniera mia e... . . . .		84
.. alla maniera della cognata mia . . . . .		85
Pasticcio (paté) di magro . . . . .		88
Uova tonnate . . . . .		90

## PIATTI DI CARNE

Lesso . . . . .	94
.. salse per bolliti . . . . .	96
Pollo lessato in gelatina . . . . .	99
Cotechino o zampone con puré di patate e... . . . .	102
con i crauti della cognata . . . . .	104

Templa e ceci	
Arrosto di manzo	pag. 106
Polpa di manzo lardellata	» 108
Lonza di maiale al latte	» 110
Rotolo con cotechino	» 112
Polpettone della signora Nene	» 114
Lepre in salmi	» 116
Anitra con salsa di peperoni	» 118
Vitello tonnato all'economica e...	» 120
non all'economica	» 122
Pasticcio (paté) di fegato	» 124
Ossi buchi alla milanese	» 126
Carne in pasta sfogliata	» 128
	» 130

### **Piatti di carne svelti da fare**

Vitello alla majonese	pag. 132
Vitello alla besciamella	» 134
Vitello con capperi	» 136
Frittura piccata	» 138
Cotolette alla milanese	» 140
Cotolette al formaggio	» 142
Polpette in verza	» 144
Bistecca all'acciuga	» 146

### **ATTI DI VERDURE**

Insalata russa casalinga e...	pag. 150
« in forma »	» 152
Insalata belga « alla belga »	» 154
Zucchette alla crema	» 156
Carciofi all'aretina	» 158

Asparagi al prosciutto . . . . .	pag. 160
Peperoni imbottiti . . . . .	» 162
Pomodoro vestiti . . . . .	» 164
Funghi ripieni alla moda mia e... . . . .	» 166
... alla moda della cognata mia . . . . .	» 168
Passato di zucca . . . . .	» 170
Passato verde e giallo . . . . .	» 172
Purè di patate . . . . .	» 102
Crauti . . . . .	» 104

## **DOLCI**

Crema in tazze . . . . .	pag. 176
Crema frita . . . . .	» 178
Crema - caramella . . . . .	» 180
Crema di mascarpone semplice... . . . .	» 182
... e quella complicata della cognata . . . . .	» 184
Dolce diplomatico . . . . .	» 186
Zabaglione . . . . .	» 187
Bodino di cioccolato . . . . .	» 188
Bodino di uova sode . . . . .	» 190
Bodino di lattemiele . . . . .	» 192
Lattemiele (o panna montata) . . . . .	» 192
Frittelline o cenci . . . . .	» 194
Biscotti economici e spicci . . . . .	» 196
Pastine frolle . . . . .	» 198
Schlumini . . . . .	» 200
Bastoncini di pasta sfoglia e... . . . .	» 202
... torta di pasta sfoglia . . . . .	» 204
Torta paradisiaca . . . . .	» 206
Torta economica . . . . .	» 208
Torta per tè . . . . .	» 210



## Dolci di frutta

Torta di frutta in pasta frolla	pag.	212
Crocante	»	214
« Monte Bianco »	»	216
Lattemiele di fragole	»	218
Pesche al limone e...	»	220
... pesche ripiene	»	222
Frittelle di mele	»	224
Mele alla crema	»	226
« Macedonia » di frutta	»	228
Marene sotto spirito e...	»	230
... marenata e...	»	231
... zuppa di marene	»	232

## MARMELLATE E CONSERVE

Marmellata di mele	pag.	234
Marmellata di rabarbaro	»	236
Marmellata d'arancio	»	238
Conserva di castagne	»	240
« Sùgolo »	»	242
Composta di noci - verdi	»	244

## LIQUORI

Liquore di noci - acerbe	pag.	246
Liquore di latte	»	248
Liquore zabaglione	»	250
Liquore di cioccolata	»	252
Curaçao	»	254

## Nella vostra cucina c'è...

C'è, oltre tutto l'indispensabile corredo di padelle, di pignatte, di casseruole, di pentolini, di cola-pasta, di setacci e setaccini (in ferro e in seta), di coltelli e coltellini, e di tutta l'altra posateria...

C'è un orologio appeso alla parete? Un orologio che, guardandolo, vi dovrà dire se sia ormai cotto il piatto che state cucinando?

C'è una bilancia a due piatti e con i pesi relativi? Una di quelle che al massimo, costano 60 lire e che, oltre permettervi di... tener d'occhio i vostri fornitori, vi darà il modo di preparare certi dolci, certe marmellate, certi liquori, che richiedono varie pesature durante la loro non semplice manipolazione?

C'è un forno? Un forno che non vi costringa a ricorrere sempre a quello del fornaio (« il forno era ancora troppo caldo e la torta s'è tutta bruciata! ») e che vi liberi dalla noia di dover cucinare (con tutta la vostra santa pazienza!) certi piatti con brace sotto, e con brace sul coperchio? Un forno, insomma, annesso alla vostra « cucina economica » o a quella a gas? Oppure uno di quei forni, che costano, secondo le dimensioni, 40-60 lire, che sono fatti con lamiere metalliche, che sono chiamati « di campagna »; e che si possono riscaldare sia sulla brace del fornello, sia sulla fiamma a gas?

C'è un mortaio? Un bel mortaio di marmo, e con il suo pestello di legno, veramente indispensabile quando si voglia schiacciare mandorle e fare certi complicati impasti?

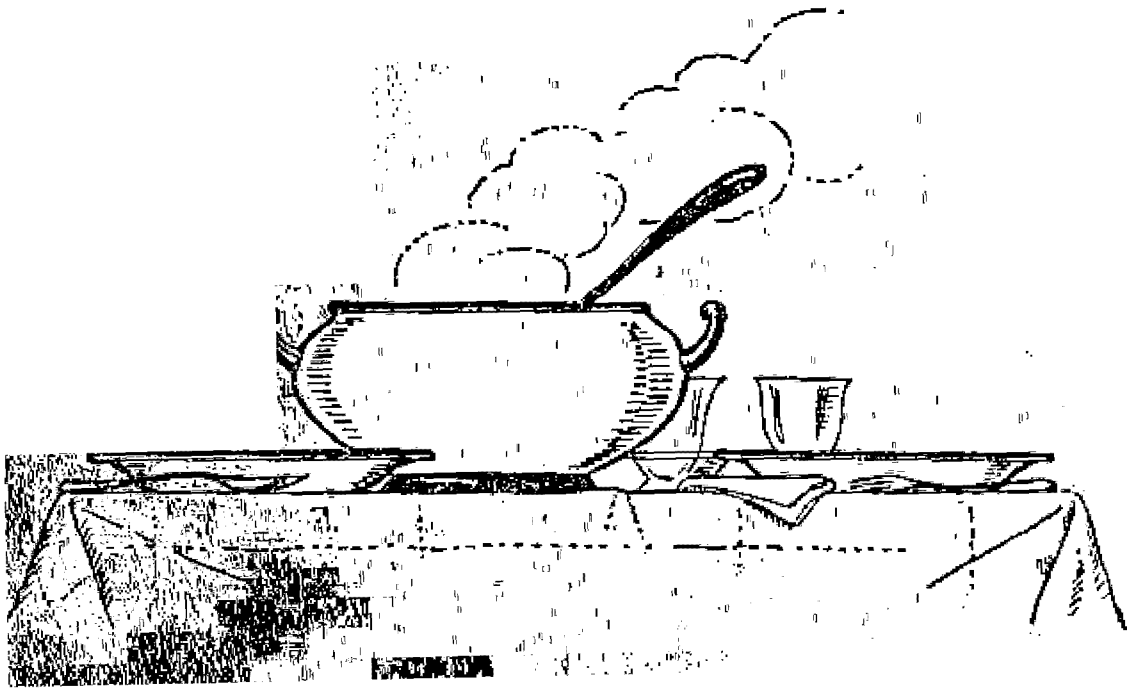
Ci sono parecchi cucchiai di legno, cucchiai ritagliati cioè in quella... merce che, per rimestare alimenti, vale « un Perù » anche perchè non dà mai, ai cibi che vanno cucinando, quel saporino... non troppo grato, che loro danno i metalli?

C'è dunque... tutto?

E, nel vostro cuore, c'è anche tanta pazienza, e tanto desiderio « di fare » e, soprattutto, tanto volere « di far bene »?

Allora possedete tutto quanto il necessario per ammannire ogni piatto, da... cuoca di qualità!

# MINESTRE



## Minestra in brodo di carne e...

**C**on quali dolci sorrisi, in tutte le case, viene sempre accolta la zuppiera ricolma di riso o di pasta cotti nel brodo; ricolma, cioè, della nostra fumante minestra nazionale che ogni giorno si ammannisce in ogni nostra casa e in ogni nostrana trattoria, ma che ora, reputandola eccessivamente... casalinga, si comincia purtroppo a bandire da certe nostre tavole, pur di seguire le straniere costumanze; quelle che, in luogo di minestre, esigono scipiti e acquosi brodetti artificiali nei quali nuotino solo rari granelli sodi!

Per noi gente d'Italia, la vera minestra è invece talmente necessaria, anzi *indispensabile*, che ogni novella sposa (e quindi ogni inesperta cuoca) dovrà imparare ad ammannirla alla *vera perfezione!* E per ammannire alla perfezione la minestra...

In casa c'è brodo, e brodo autentico, fatto bollendo carne?

E si vuole una minestra a base del nostro riso tanto saporito e nutriente?

Converrà allora ricordare che il riso non deve mai venir lavato; che, senza alterarne il sapore (e qualora si sia all'eccesso schizzinose) si potrà però strofinarlo in un tovagliolo

pulito per toglierne la polvere; che la quantità giusta, per ogni persona, è di 2 cucchiaini se si tratta di *riso vialone*, cioè di primissima qualità, e di 3 se di *riso maratello* od *originario camolino*; che il riso bisogna mondarlo, con occhi spalancati, dopo averlo steso nella tafferia o in un largo piatto (guai se un sassolino capitasse sotto i denti del marito!); che un'oretta prima del pranzo si deve fare il soffritto nella pignatta, cucinandovi, con tanti mezzi cucchiaini di burro quanti sono i commensali, poca cipolla e sedano triti (attente che questo po' di verdura non bruci!); che bisogna poi versare, dentro alla pignatta, prima le verdure, e il succo di pomodoro lessato e setacciato (oppure un po' di conserva sciolta nell'acqua), e, poscia il brodo (circa due ramaioli, o mestoli, per persona) al giusto salato; che soltanto quando il brodo è in pieno bollore, si può aggiungere il riso già mondato; che la pignatta deve essere tenuta scoperchiata; che il riso bisogna mescolarlo di tratto in tratto e lasciarlo bollire, senza interruzione alcuna, per 22-25 minuti, qualora sia vialone, per 15-17 qualora non sia vialone; e ch'è da massaia molto esperta aggiungere alla minestra, prima di toglierla dal fuoco, parmigiano o reggiano grattugiato nella proporzione di circa un cucchiaino per persona.

Si vuole, invece, una minestra di *pasta* nel brodo?

Fatto allora, nella pentola, il soffritto, ed aggiuntovi il solo brodo al giusto salato, si deve versare la pasta nel brodo bollente nella proporzione di circa 40 gr. per persona e lasciar cucinare, a pentola quasi interamente coperta, per...

La pasta è di formato assai fine? Allora per pochi minuti! È grossetta ma bucata? Per circa 10. Si tratta di grossi taglierini? Per circa 15-20; ma sempre attente alla qualità, perchè se la pasta è di fabbrica assai pregiata e se, per di più, è anche *glutinata*, (cioè molto nutriente perchè ancor più arricchita del glutine del grano), a seconda dei formati si dovrà farla allora cucinare più lungamente ancora.

Qualora poi il brodo per la pastina fosse... lunghetto, si potrà (per migliorarlo) versare nella zuppiera un uovo ed un po' di parmigiano trito (nonchè qualche albume che fosse in casa); sbattere con la forchetta e, sopra il battuto, versare la minestra bollente.

Converrà infine ricordare come sia necessaria, anche nella minestra, una certa varietà; come, cioè, ogni brava massaia debba saper alternare il riso con la pasta per ammannire la minestra quotidiana, quella che viene perfino chiamata... « dell'uomo la buona biada! ».

## ... minestra in brodo di verdure

**I**o ho una cognata; una cara cognata piuttosto grassa; tanto buongustaia; molto esperta nell'arte culinaria; largamente generosa dei suoi consigli saggi; e sempre lieta di dare, ad alcune mie ricette, il suo sapientissimo ritocco!

E ieri mattina appunto, mentre con la servetta stavo facendo gran pulizia alle stanze, ecco trillare il campanello; ecco poscia entrare in tinello la cognata; ed eccola anche dirmi, con tutta la sua sincerissima bonomia: « Ho letto, cara Petronilla, le tue ricette di minestre! Ma... non hai dunque pensato che per aver brodo vero, è necessario lessare carne; e che la carne lessata è gradita solo quando viene portata in tavola con una frequenza relativa? Io ho pertanto pensato alle tue amiche ancora inesperte di cucina; e solo per loro (non ti offendi, vero Petronilla?) ti ho portata la ricetta per ammannire una minestra squisita con sole verdure ».

E, posando sul tavolo il foglietto, e dicendo: « La ricetta eccola qua! » la mia cara cognata, come sempre suole, in fretta e furia ha infilate le scale!

La ricetta è... questa qua:

Chi vuole preparare, alla svelta e all'economica, una minestra a base di sole verdure, deve (per sei persone) mettere nella pentola un cucchiaino colmo di burro, uno abbondante d'olio, e 1/2 cipolla affettata fina; porre la pentola a fuoco basso; aggiungere, quando la cipolla sarà *quasi rosolata*, un porro, un pugno di spinaci o di erbe, gli steli di 2-3 foglie di sedano e qualche foglia di verza, tutte ben lavate e soprattutto finemente ritagliate.

Deve poi rimescolare con cucchiaino di legno, fino a che anche queste verdure si saranno un poco rosolate; indi aggiunger l'acqua (2 mestoli abbondanti per persona); e, fatto più abbondante il fuoco e mentre l'acqua, scaldandosi, leverà il bollore, dovrà preparare le altre varie verdure ricordando che tanto più squisito riuscirà il brodo, quanto più variati ne saranno gli aromi; e che lo faranno squisito... un pugno di fagioli o di piselli sgusciati, 3-4 patatine sbucciate e dimezzate, 2-3 zucchette tagliate a grossi pezzi, una rapa affettata, e 2-3 carote tritate fine.

Dovrà poscia, di queste verdure, versare nell'acqua bollente della pignatta quelle che il variare delle stagioni avrà permesso di preparare; salare al giusto; aggiungere (se lo gradisce) il succo di 3-4 pomodori lessati e



setacciati o 1/2 cucchiaino di salsa sciolta nell'acqua; e lasciar infine bollire per circa mezz'ora.

Preparato il brodo, se vuol la minestra casalinga, dovrà aggiungere, in quantità bastante e 20 minuti prima di servire, il riso mondato; o, meglio ancora, 6 cucchiaini di tapioca che molto si confa con questo brodo.

Se, invece, vuole una minestra sciccosa e degna persino di un vero pranzo... dovrà tagliare a dadini o fettine, pane del giorno innanzi o, meglio ancora, da crostoni; porre sul fornello un tegame con un cucchiaino di burro; quando il burro imbrunirà, tostarvi (cioè leggermente friggervi) 2-3 dadi o fette di pane alla volta; colare poi il brodo; setacciare le verdure servendosi di un bicchiere; versare solo il passato, assieme al brodo, nella pignatta; rimettere questa al fuoco; aggiungervi un pugno di parmigiano grattugiato, e...

E, al momento del pranzo, mettere nella zuppiera il pane tostato; versarvi sopra il brodo bollente; e infine servire la sua squisita zuppa in purè di verdure!

\* \* \*

Non poco spignattare ma, con poca spesa, ecco però preparata una minestra eccellente e che manderà certo in... visibilio ogni seguace dell'esclusivo regime vegetariano!

## Gnocchetti di semolino

Se in uno dei vostri pranzetti, voleste sfoggiare una minestra non usuale, anzi un po' eccezionale... una di quelle minestre, insomma, un po' *scicchine* e che fan sempre fare alla cuoca una certa figura... ve ne addito una ch'è *lesta a fare*, di *poca spesa*, *ottima al gusto* e che, per essere preparata, non richiede affatto che la cuoca sia *super finita*, e nemmeno che sia maestra provetta nel far la *sfoglia* e nel *tirlarla ultra sottile*.

\*\*\*

Se, al pranzo, sarete in 6... mettete a fuoco, in una casseruola, mezzo litro di latte ed una noce di burro.

Aggiungete, appena vedrete che il latte bolle, una presa di sale e, a poco a poco, anche un etto di semolino.

Mescolate, di tratto in tratto, in modo che il semolino non si rapprenda sul fondo.

Levate dal fuoco la casseruola quando lo impasto sarà addensato e, quindi, quando il semolino sarà cotto.

Aggiungete, dopo 5 minuti (mentre cioè l'impasto, pur non essendo più bollente, sarà ancora molto caldo) un uovo intero (e mesco-

late); un torlo (e mescolate); 2 cucchiariate di parmigiano grattugiato (e mescolate); una presina di noce moscata (e ancora mescolate).

Lasciate raffreddare.

Lavate intanto il piano di marmo (o di legno) del vostro tavolo di cucina; asciugatelo; spolveratelo con farina bianca; versatevi sopra tutto il tiepido impasto; ravvolgetelo con le vostre mani ben pulite e infarinate; date ad esso la forma di un lungo cilindro uniformemente grosso poco più di un pollice; tagliatelo in pezzetti uguali, date ad ogni pezzetto (se ne avete il tempo e se volete fare ancor più appariscente il piatto) la forma di una piccola sfera; buttatele tutte, al momento opportuno, nella pignatta nella quale starà bollendo il brodo; versate la minestra nella zuppiera, quando avrete viste le palline salire a galla tutte quante; e portate in tavola la zuppiera fumante.

\* \* \*

Vi ho detto: farete una figurona; sentirete proclamare che la vostra è una minestra ultra-squisita e facendo i conti della spesa giornaliera, avrete anche la consolazione di constatare che, a cagione di quella buona minestrina, non è troppo salito, nella somma, il « totale » usuale!

## La minestra mariconda

**S**e, nell'una o nell'altra, delle tante feste solenni, che ci dona il calendario, volete sfoggiare (specie con il vecchio parentado) una di quelle vecchie minestre che mandavano in visibilio i nostri vecchi, ma che dalle nostre modernissime cucine sono ormai del tutto bandite...

Purchè possiate disporre di una pignatta di eccellente brodo (cioè fatto bollendo un bel pezzo di carne) vi consiglio di preparare la minestra che porta il nome di *mariconda*, e alla quale non difettano i tre famosi pregi, di essere *squisita*, abbastanza *lesta a fare*, e di *spesa non affatto rilevante*.

\*\*\*

Per preparare la *mariconda*... comperate pane da crostoni (o pane francese) nella quantità di poco meno d'un etto per persona; toglietene la crosta; mettetelo in terrina; copritelo di latte; lasciatelo lì per circa un'ora. Tolto il pane dal latte, passatelo in una casseruola con burro nella proporzione di circa gr. 30 per persona; ponete la casseruola a fuoco; e fate bollire (rimestando di tanto in tanto) fino a che quasi tutto il liquido del latte se ne sarà andato.

Versate allora il pane in una insalatiera; aggiungete poco sale (il pane è di già salato);

una bella presina di noce-moscata (se piacciono le droghe); e tanti cucchiari rasi di parmigiano grattugiato (che odori possibilmente di vecchiume) e tante uova, quanti saranno i commensali.

Mescolate per bene; radunate l'impasto sul fondo dell'insalatiera; coprite con un tovagliolo; lasciate riposare fino all'ora del desinare.

Allorchè l'ultimo invitato sarà arrivato, svelte svelte, (facendovi magari aiutare dalla servetta per far più presto) e con due cucchiaini — riempiendo cioè uno d'impasto, e staccandolo con l'altro — una cucchiainatina dopo l'altra, fatelo tutto cadere nella pignatta, nella quale il brodo sarà già in pieno bollore ed al giusto salato.

Quando, dopo pochi minuti, vedrete i tanti e tanti gnocchetti, rivoltandosi, venire a galla... versate nella zuppiera e fate portare subito in tavola.

\* \* \*

E allorchè, nei loro piatti fondi, il nonno ed i vecchi zii vedranno galleggiare nel brodo bollente e profumato quei bei gnocchetti d'un giallo allettatore... oh qual meraviglia alla bella sorpresa! E quali dolci ricordi di Natali passati e ormai tanto lontani ridesterà, nei loro cuori, la vecchia minestra che porta il nome... di mariconda!

# La pasta reale

- Natale - Pasqua

Quando s'avvicinano le Feste cominciano sempre per noi, donne di casa, le « inevitabili preoccupazioni » per gli « inevitabili tradizionali solenni pranzi ».

Ho pertanto pensato di venirvi un po' in aiuto, insegnandovi a fabbricare voi stesse una di quelle minestre che, aprendo largamente il borsellino, ognuna può sempre comperar già fatta; ma che, aprendo il borsellino solo per quel tanto che basta a farne uscire una lira, ognuna può fabbricare nella propria cucina, e in quantità bastante per 6 commensali.

E' questa una minestra ricercata che ha l'aspetto di palline soffici e rigonfie; che ha il nome pomposo di « pasta reale »; che è leggera e, quindi, adatta a pranzi gravi di carni; che si serve mettendo le palline nella zuppiera o (meglio) distribuendone nei piatti da minestra e versandovi poi sopra il brodo bollente; e che ha il pregio d'esser sempre pronta sì che, qualora qualche invitato giungesse in ritardo, al suo arrivo la minestra potrà essere tosto portata in tavola.

Se dunque (purchè possediate un forno casalingo) volete far la prova...

\*\*\*

Mettete a fuoco in piccola casseruola, mezzo cucchiaio abbondante di burro, mezzo bicchiere d'acqua, una presina di sale.

Quando la mistura bollirà, togliete dal fuoco la casseruola e versatevi un cucchiaio colmo di farina bianca.

Con un cucchiaino di legno, mescolate lungamente e fortemente sino a che acqua, burro e farina saranno ben bene amalgamati.

Rimettete la casseruola al fuoco e, sempre rimessando, lasciatevele per 2 o 3 minuti affinchè un po' d'acqua possa evaporare.

Ritirate dal fuoco la casseruola e, mentre la pasta si andrà lentamente raffreddando, ungete lievemente, con olio, la lastra di latta o le teglie del forno.

Versate poscia nella casseruola un uovo e sbattete e risbattete; e mescolate e rimescolate, per render così assai leggera la pasta.

Appena questa vi sembrerà ben bene legata, date gran fuoco al vostro forno.

Mettete la pasta in un imbuto di tela con all'apice un piccolo imbuto di latta; oppure (se non lo possedete) in carta resistente, accartocciate, e fate nella carta, un foro in basso. Premendo leggermente con la mano, o sulla tela o sulla carta, fate uscir dall'imbuto o dal foro un cilindretto di pasta; tagliatelo, di mano in mano che esce, con la lama del coltello unta di olio; fate così cadere sulla latta (o sulla teglia) tante palline, e distribuitele distanti l'una dall'altra un dito.

Infornate nel forno che sarà ormai ben caldo.

Date un'occhiata dopo venti minuti, e troverete una pasta reale che nulla avrà da invidiare, ve l'assicuro, a quella che si suole comperare.

# Minestrone alla milanese

- Estate -

**F**ra tutte voi che leggete e che, con tanta assidua fedeltà mettete in pratica le mie semplici ricette cucinarie, ce ne sono alcune che non siano milanesi, ma che abbiano milanese il marito?

Ebbene, *quelle* non devono assolutamente lasciar passare l'estate, senza fare al marito la dolcissima sorpresa di trovare un giorno in tavola, il *concittadino* minestrone, che nulla a noi mogli vale, a tenerci ben strettamente legati i mariti, quanto il... *blandirli* con una buona mensa casalinga.

Però, nè economico, nè lesto a fare è il minestrone; anzi perchè riesca degno della sua mondiale rinomanza, è indispensabile che — per quel giorno — tempo, cucina e pazienza sian quasi tutti riservati ad ammannire soltanto la minestra!

Ma qual minestra è un *minestrone* confezionato con tutta la scienza milanese!

\* \* \*

Dunque; per fare al marito la dolce e succolenta sorpresa... in quanti siete?... In sei?

Allora mettete in una pentola, con acqua fredda e al giusto salata, 3 etti di fagioli già sbucciati; 5 patate pelate e tagliate a grossi pezzi; 5 carote raschiate e tagliate a pezzettini; 2 zucchette non pelate e tagliate a pezzettoni; 1 gamba di sedano affettata; 1 cipolla intiera; 6 pomodoro privati dai semi e tagliati molto fini; e un etto di pancetta di maiale molto magra, preferibilmente con la relativa cotenna, e tagliata a listerelle.



Ponete la pentola sul fuoco e, appena bolle, guardate l'orologio.

Colla mezzaluna tritate, intanto, un pizzicò di prezzemolo, 4 foglie di salvia, 2 spicchi di aglio (nel minestrone l'aglio non può assolutamente mancare) e mezz'etto di lardo; mettete poi il pesto a soffriggere in un piccolo tegame; e quando il lardo sarà per bene consumato, versate anche questo soffritto nella pignatta.

Affettate poi, ben fina, una mezza verza, e allorchè sarete avvertite, dall'orologio, che la pentola bolle già da un'ora e mezza, mettetevi a bollire, col resto, anche la verza e lasciate bollire per un'altra mezz'ora.

Aggiungete allora un cucchiaino di estratto (sia di carne sia di verdura); 6 pugni di riso (o mezzo chilo di pasta); una buona manciata di parmigiano (raccomando sia soprafino); e poco prima che riso (o pasta) siano cotti, quando saranno cioè, o l'una o l'altra ancora « *al dente* », scodellate e lasciate così un poco raffreddare, che gran pregio acquista il minestrone quando, nella calda estate, vien mangiato tiepido, persino freddo!

\* \* \*

Così, come io lo faccio, vi consiglio di fare per il marito il suo minestrone, e se qualche « *criticonna* » vi dovesse dire: « Io lo faccio invece così e così... » vi consiglio anche di risponderle: « Ogni cucina milanese ha il suo modo e la sua ricetta speciale, ma io... io soltanto a Petronilla mi affido, e il minestrone, soltanto come lo fa lei, lo farò sempre anch'io. »!

## Risotto alla milanese e...

**R**idano pure le lettrici milanesi della *gran novità* cucinaria che sta per spiattellare la Petronilla, ma quando una inesperta mi scrive e prega le insegni quel certo piatto che il marito (lungi dalla città nativa) sempre rimpiange... io (purchè sappia) non so mai negare la piccola... grazia!

Ecco perchè oggi voglio spiegare — ad una certa moglie non milanese — come e quanto dovrà *spignattare* per presentare al milanese marito un piatto del suo milanesissimo e tradizionale risotto giallo!

\*\*\*

Monda con cura 8 etti di riso, qualora siate 6 in famiglia.

Tieni pronta, sull'uno dei fornelli, mezza pignatta di brodo in bollore (o di acqua nella quale avrai stemperato 2 cucchiaini di estratto di erbe o di carne).

Metti, sul fornello accanto, una casseruola con mezzo etto di burro, mezzo etto di midollo di bue finemente tagliuzzato (e che ti farai dare dal macellaio) ed una mezza cipolla affettata.

Quando la cipolla sarà quasi annerita, toglì i pezzi più grossi e toglì anche ciò che non si sarà sciolto del midollo, cioè la sua parte dura e fibrosa.

Butta tutto il riso nei grassi bollenti e, per alcuni minuti, rimuovilo per bene con un cucchiaio di legno.

Aggiungi poscia un mestolo di brodo bollente, e ricorda che il risotto milanese non ammette

ci si possa stancare di rimescolarlo continuamente.

Quando vedrai il brodo tutto assorbito dal riso, aggiungine un altro mestolo e, dopo un po' un altro e poscia un altro ancora.

Allorchè il riso avrà raggiunto la mezza cottura, versa nella casseruola mezzo bicchiere di vino bianco secco (o, se in casa non ne avessi, di comune vino nero); sala, e aggiungi anche una presina di pepe.

In mezza chicchera di brodo sciogli poscia un po' di quello zafferano che i droghieri vendono in scatolette, o alcuni stami dei fiori di zafferano (se avessi la fortuna di possederli); versa anche questo nel risotto e continua la mescolatura e le aggiunte, a poco a poco, di brodo.

Quando il riso sarà cotto, metti nella casseruola anche mezzo etto di burro; due manciate di parmigiano grattugiato o di « grana » lodigiano; dà la definitiva rimescolata; versa sul piatto; e presenta in tavola il tuo piattone di quel risotto giallo ch'è... una delle delizie di Milano.

Ma... (c'è un *ma*) se volessi rendere il piatto ancora più complicato e sopraffino... metti con burro, in un tegame, (e dopo di averli lavati e tagliati a pezzi) animelle, filoni, creste, fegatini; e con tale squisitissima *minutaglia* ricopri tutta la *cupola* del tuo risotto giallo.

\*\*\*

Molto rimestare e non poco spendere ma... che risotto!

Ci scommetto che il marito milanese, mangiandolo là... lontano lontano... sognerà di essere ancora all'ombra della sua cara Madonnina d'oro!

## ... Risotto al « salto »

## e Risotto « maritato »

**S**e, avendo preparato un bel piattone di buon risotto milanese, avete troppo ecceduto nelle dosi... non ve ne preoccupate, giacchè gli avanzi dei risotti si possono sempre tramutare in poco abbondanti ma sempre squisiti piatti.

Potete infatti ammannire, con avanzi, un soprafino piatto di risotto al salto, mettendo a fuoco, nella padella di ferro o di alluminio, un pezzo di burro; spargendo poco pane grattugiato su di un piatto; radunando il risotto, su questo piatto, a mo' di torta larga circa quant'è larga la padella; facendo poi, nella padella scivolare adagio adagio la... torta affinchè non abbia a spaccarsi; lasciandola cucinare per 5 minuti; capovolgendola poi su di un piatto; « impanandone » leggermente la superficie non ricotta; capovolgendola di nuovo nella padella nella quale si sarà già fatto disfare un altro po' di burro; lasciando cucinare il risotto anche da questo lato; e servendolo, infine, ben caldo e ben croccante su ambo le faccie.

Se, così, il risotto, non lo avete mai... assaggiato, ricordatevi alla prima occasione e sentirete... e poi anche mi direte...

Con gli avanzi, potete anche ammannire un piatto di risotto « maritato », mettendo a fuoco, in un tegame, un po' di burro con un pizzico di sale; aggiungendo il risotto tosto che il burro sarà « dorato »; mescolando in fretta fino a che il riso sarà diventato ben secco e croccante; scavando allora nel mezzo, con il cucchiaino, un buco che raggiunga il fondo del tegame; versando, dentro al buco, un uovo che, in quel caldo e in quel po' di burro che vi troverà, subito si cucinerà; rivoltando là, nel buco, l'uovo con il cucchiaino e servendo infine, al più... golosone o mangione della famiglia la sopraffina coppia: uovo e risotto!

Se nemmeno questo piatto lo aveste mai fatto, ricordatevi alla prima occasione e sentirete... e anche di questo poi mi direte...



# «Risi e bisi»

Maggio - Giugno

Se voi non siete venete, ma se veneto è il marito, è sacrosanto dovere il vostro, di imparare subito, senza perder tempo, come devono esser preparati i classici *risi e bisi* veneziani!

*Risi e bisi?* Ma sì, cioè riso e piselli; ma però entrambi cucinati in quella sola *maniera là*; in quella che potrà variare da città a città e da famiglia a famiglia, ma che sempre si impernia sulla qualità di piselli, che una legge d'alta cucinaria veneziana esige nel modo più assoluto non siano stramaturi, ma assai freschi, minuti e tenerelli.

Se dunque ora, che sui mercati *trionfano* i piselli, voleste vedere il marito sbarrar tanto d'occhi... *alla vista*, e lanciaarvi poi... all'assaggio, il più grato dei suoi sorrisi... eccomi oggi ad insegnare a voi, come venne insegnata a me, quella tale *maniera là*; quella che si segue nella casa della veneta mia cognata ed alla quale sempre mi attengo io per far felice, anche a Milano, il mio marito veneziano!

Essendo noi 6 in famiglia...

Comperò un chilo di quei tali pisellini, sempre «ficcandovi dentro il naso» per sal-

vaguardarmi così, al pari di San Tommaso, da ogni possibile inganno.

Metto nella pentola un cucchiaio abbondante di olio d'oliva; un cucchiaio non stracolmo di burro; una mezza cipolla e mezzo etto di pancetta di lardo affettate fine; una grossa manciata di prezzemolo; circa 30 gr. di lardo tritati con la mezzaluna; ed infine i pisellini sgranati.

Pongo la pentola bene incoperchiata a fuoco molto basso e mescolo di tratto in tratto.

Dopo circa mezz'ora (quando cioè i piselli hanno assorbito i grassi) aggiungo acqua in quantità un po' inferiore alla dose giornaliera, giacchè nè i *risi* nè i *bisi*, quando sono cotti, devono nuotare nel brodo. Allorchè la acqua bolle, la salo; vi verso 4 etti di riso « mondato » e sulla pentola non rimetto più il coperchio. Quando il riso è quasi cotto, unisco una presina di pepe e due presone di parmigiano grattugiato e... data una energica rimescolata ed atteso l'ultimo bollire, verso nella zuppiera e porto in tavola i miei verdolini, e piuttosto densi, *risi* e *bisi*.

E' questa la semplice, spiccia ed economica preparazione della classica minestra veneziana; in quanto poi al gusto... chiedetene l'aggettivo adatto al primo veneto che incontrate, e vi sentirete dire come niuna minestra al mondo valga *risi* e *bisi* cucinati in quella *maniera là*, e che è poi... *questa qua!*

## Maccheroni gratinati

Stamane, presto, è trillato forte il campanello, e dall'energica suonata io ho subito pensato: dev'essere la cognata!

Era lei, infatti, che, come suole, veniva frettolosamente a visitarmi, e che appena sdraiata in quella tale comodissima poltrona... — « Buoni — m'ha detto — il tuo risotto al salto e quello «maritato»; ma... alla pasta asciutta ricotta, ai famosi «maccheroni gratinati», a quelli che vengono cioè spesso porti nei grandi ristoranti, non hai pensato?

Del buon piatto, eccoti pertanto la mia ricetta; fanne la prova; e se anche tu lo troverai, al pari di noi, squisito, insegna poi alle tue amiche!

Il piatto della cognata, a mezzodì, faceva già la sua comparsa sulla nostra tavola; venne *ultra gustato*; e poichè ha pure i pregi di esser lesto a fare, non troppo costoso, e di apparenza... sciccosa, eccomi (seguendo il consiglio che mi è stato dato) a trasmettervene subito la semplice ricetta.

\* \* \*

Mentre in acqua bollente, e al giusto salata, si cucinano 6 etti di maccheroni (dato che in famiglia siate in 6) preparate una salsa *besciamella*. Servendovi cioè del cucchiaino



di legno amalgamate in una casseruola, a fuoco basso, un cucchiaino di burro ed uno colmo di farina bianca. Quando il burro comincia a friggere, aggiungete a poco a poco, e sempre mescolando, mezzo litro di latte; quando la bianca salsa accenna a bollire, togliete la casseruola dal fuoco; e sempre mescolando, aggiungete subito, ed uno alla volta, 2 torli; poi una manciata di parmigiano trito; poscia una buona presa di sale; e, infine, una presina di pepe ed un'altra di noce-moscata.

Togliete i maccheroni, ormai cotti, dalla acqua; scolateli; metteteli in una capace insalatiera; tagliateli a pezzi lunghi circa un dito; conditeli con la salsa besciamella, disponeteli in una tortiera imburrata; cospargetene la superficie con pane e parmigiano triti e con qualche pezzettino di burro; infornate la tortiera in forno caldo e per circa 10 minuti (finchè il pane sarà bene gratinato) e presentatela in tavola.

\* \* \*

Eccovi il modo spiccio, e di riuscita sicura, di preparare i maccheroni gratinati secondo gli insegnamenti della espertissima mia cognata. Approfittatene, ve lo consiglio, quando dovrete, per una colazione, con invitati, sfoggiare un po' di superlativa arte culinaria.

# Gnocchi di spinaci

*Quaresima* .

**S**e, prima che sia finita la stagione invernale degli spinaci, voleste preparare, un piatto prelibato, uno di quei piatti che mandano sempre in sollucchero i nostri invitati... ora che siamo in Quaresima, preparate, quale minestra per una sciccosa colazione di magro, i gnocchi di spinaci; quelli che son presto fatti; che non son costosi; e che vi faranno sempre fare una figurona!

Come?

Il metodo semplice di farli eccolo qua.

\* \* \*

Cucinate in una pentola (mi raccomando, senza aggiungere acqua!) mezzo chilogrammo di spinaci ben lavati; strizzateli, poscia fortemente fra le mani; passateli (servendovi di un bicchiere) per il setaccio; impastateli ben bene, sul piano di marmo del vostro tavolo, assieme a tre etti di ricotta romana (che sia bianca e fresca), ad un etto e mezzo di farina bianca, a due rossi e ad un bianco d'ovo, ad un po' di sale e, se ne gradite il gusto ad un pizzico di droghe.

Quando la pasta sarà stata ben bene mani-

polata, fatene tanti gnocchi grossi circa il doppio dei comuni gnocchi che si fanno con le patate e lasciateli, per due o tre ore, distesi all'aria affinchè ne svapori un poco l'acqua.

Giunta l'ora del pasto, gettate i gnocchi nell'acqua che bolle; e, di mano in mano che essi saliranno a galla, raccoglieteli con lo scolino; scolateli per bene; e deponeteli nel piatto di portata.

Conditeli infine con burro cotto e un po' imbrunito; spargeteli di formaggio parmigiano grattugiato; e serviteli così, caldi e profumati.

\* \* \*

Se poi, gustando i miei *gnocchi*, gli ospiti loderanno la brava cuoca, fatevi pur belle delle penne mie, ma... almeno col pensiero mandatemi il vostro « grazie » più sentito e sincero!

## Gnocchi alla romana

**P**resentare, di tanto in tanto, in tavola una minestra che non sia nè il solito riso in brodo, nè la solita pasta asciutta, è pratica molto saggia per ogni donna di casa.

Si ha infatti un bel predicare l'emancipazione, nonchè l'istruzione superiore femminile, ma la sacrosanta verità sarà sempre questa: che noi, donne, per esser felici, dobbiamo *sentirci* molto amate dai nostri mariti; e per *sentirci* dai mariti molto amate ed apprezzate, più della filosofia, della letteratura, della politica e della... emancipazione, sempre ci è valso — e sempre anche ci varrà — il saper preparare una buona e, soprattutto *varia*, mensa familiare.

\* \* \*

Se dunque, di tanto in tanto, volete variare la solita minestra, ricordatevi *degli gnocchi alla romana*, e — se non li sapete preparare — eccone qua la semplicissima ed economica ricetta.

Versate, in una casseruola, mezzo kg. di farina bianca, 4 uova, e un etto e mezzo di formaggio grujera grattugiato.

Mescolate e aggiungete poi, *a poco a poco*, latte (circa  $\frac{3}{4}$  di litro) impastando per bene (con il cucchiaino di legno) e stando attente di sciogliere ogni possibile grumo (basterà schiacciarlo fra casseruola e cucchiaino). Avrete così una

miscela bianca, omogenea, e parecchio liquida.

Mettete allora la casseruola su fuoco basso; mescolate di continuo fino a che non otterrete una *pastella* densa quanto una comune polenta; togliete allora la casseruola dal fuoco; aggiungete una presa di sale ed un etto di burro; rimescolate; versate la pasta sul marmo o sul legno del tavolo (prima lavato e liscio poi bagnato); e, con il coltello, distendetela in modo da farne uno strato tutto uguale e grosso, quant'è grossa la punta del vostro mignolo.

Quando la pasta sarà raffreddata, fatene o tanti quadrati (con un coltello) o tanti dischi (con un bicchierino); imburrate una teglia; disponetevi a strati *gli gnocchi*; su di ogni strato distribuite un po' di burro fuso e di parmigiano grattugiato; e 20 minuti prima del pasto, mettete la teglia nel forno molto caldo e, se non possedete nemmeno uno di quei forni di ferro o di alluminio che costano poco, che sono chiamati « di campagna » e che, a riscaldare, si possono mettere sia sul gas che sul carbone, mettete la teglia sul fornello con brace sotto e con brace sul coperchio.

*Gli gnocchi* prenderanno così quel tal colore d'oro che fa sempre tornare l'umore lieto... persino a chi l'avesse, per caso, quel giorno, piuttosto nero!

\*\*\*

Se dunque anche il vostro marito... ricordate soprattutto quel giorno, questi *stranoti* ma... *straeccellenti* gnocchi!

## Le verdi lasagne

"**P**etronilla — m'ha detto ieri mattina mio marito dandomi, tanto per imbonirmi (il birbante!) un bel bacino — ho incontrato un vecchio amico col quale ho fatto l'Università e, rinvangando i bei tempi bolognesi, il discorso è caduto su certe lasagne verdi che, con sei soldi, mangiavamo allora in un'osteria fuori dalle mura, e così... »

— « Ho capito! Tu hai invitato l'amico a mangiare, da noi, le lasagne, come... le faccio io! ».

— « Oh, Petronilla mia, quanto sei perspicace! Verrà domani a mezzodì e ti proclamerà, son certo, persino sopraffina cuoca bolognese ».

Io, che mi insuperbisco tutta, quando posso far superbo di me mio marito, mi son messa tosto all'opera, giacchè quello di preparare lasagne per mezzodì — con tutte le faccende mattinali — è uno di quegli affari quando, per aiuto, si può usufruire soltanto di una poco abile servetta!...

\*\*\*

Mi son messa dunque, a impastar subito la stoglia con mezzo chilo circa di farina, tre uova, e tre etti di spinaci lessati e passati, poscia, per il setaccio; l'ho tirata... piuttosto grossa; l'ho tagliata in pezzi larghi due dita e lunghi quattro (l'ho tagliata cioè in lasagne); ho disteso queste sulla tavola e le ho lasciate lì in riposo per tutto il pomeriggio e per tutta la notte coperte con tovaglioli.

La mattina sono andata in piazza; ho comperato due animelle e mezzo chilo di funghi freschi (se non li avessi trovati sodi e senza vermi ne avrei comperato mezz'etto di quelli secchi) e, tornata a casa, ho cotto, per preparare il sugo, con molto burro e con un pochetto d'olio, i funghi, le animelle e un po' di carne ch'era rimasta dal pranzo della sera innanzi, il tutto ben tritato e al giusto salato.

Ho messo intanto al fuoco una mezza pentola d'acqua e ho imburato un certo mio tegame che ha una vera aria di... eleganza.

Cotto il sugo e bollente l'acqua, in questa ho fatto cucinare, di mano in mano e per tre minuti, una diecina di lasagne alla volta (non più); di mano in mano le ho stese prima, per un paio di minuti, su di un panno bagnato di acqua fredda perchè si raffreddassero; poi le ho disposte nel tegame, a strati l'uno l'altro sovrapposti, sempre cospargendo ogni strato con un po' di quel tal sugo e con formaggio trito.

Ho fatto poscia un po' di besciamella; (vedi a pag. 39 o 134 come si prepara); ne ho coperte le lasagne; e alle undici e un quarto ho « infornato » il mio piatto perchè più si cucinasse; perchè bene si amalgamasse; e perchè la besciamella facesse, alla superficie, la sua bruna e croccante crosticina.

Volete saper l'effetto? Mangiando le mie lasagne, l'amico ha esclamato: « Non sotto la protezione della Madonnina d'oro, mi par di esser stamane, ma sotto quella della petroniana Torre degli Asinelli! ».

## I ravioli dell'Angela

Checchi il più buongustaio dei miei figliuoli, rincasando l'altra sera dopo il gran pranzo che aveva dato, anche in suo onore, la mia buona amica Angela, non la finiva mai dal dire:

— « Oh, mamma, sapessi che ravioli ho mangiato! Sapessi con che sugo erano stati conditi! Sapessi com'erano squisiti! ».

Il dì seguente io (che, oltre *discreta cuoca*, sono... una mamma) mi son precipitata dall'amica e: « Cara Angela — le ho detto — ti prego di insegnarmi a fare i tuoi ravioli! ».

Sorrise la buona amica e, soddisfatta nel suo orgoglio di cuoca ricercata...

— « Certo (mi disse) che ti insegno a farli, e poichè anche tu, cara Petronilla, al par di me, sei *famosa a tirar sottile la sfoglia* della pasta, vedrai che anche dalle tue mani, usciranno ravioli... più che perfetti! ».

E infatti, i miei ravioli furono proclamati perfetti dai figliuoli e squisiti dal marito, sì che ho pensato di dare anche a tutte voi la ricetta che a me ha dato l'Angela; purchè... purchè siate anche voi *famose* come lo siamo noi, *a tirar sottile*, quella tale sfoglia, o purchè - *a tirarla* - possiate la macchinetta adatta.

\* \* \*

Per allestire il ripieno, si dovranno passare per il setaccio un chilogrammo di spinaci lessati e poscia spremuti fra le mani per toglierne l'acqua; un ettogrammo di prosciutto cotto e magro ed



uno di cervella dopo averla fritta nel burro. Mescolando e rimescolando, si dovranno infine unire 5 rossi e 3 bianchi d'uova, e 4 cucchiaini di formaggio parmigiano grattugiato.

Pronto il ripieno, e mentre si lavorerà a tirar sottile quella tale sfoglia della pasta colla quale si dovranno comporre i ravioli, converrà preparare un condimento che sia ben degno di quel... superlativo ripieno!

A ciò provvederà il piatto di portata che dovrà essere, quel giorno, un arrosto di vitello.

Messo il vitello al fuoco con un po' di burro, si aggiungeranno, appena rosolato, carote, rosmarino, sedano, cipolla, prezzemolo, mezzo bicchiere di vino rosso ed un pugno di funghi secchi che, dopo averli lavati, si saranno messi a bagno nell'acqua calda.

Quando l'arrosto sarà quasi cotto, si aggiungeranno un altro mezzo bicchiere di vino, e l'acqua che aveva servito a mollificare i funghi; si lascerà cucinare ancora un poco tenendo la casseruola ben chiusa, e infine si passerà anche questo sugo, per il setaccio.

\* \* \*

Mangiando i ravioli confezionati con quella sfoglia e con quel ripieno; cucinati poi nell'acqua e conditi con quel sugo, sono sicura che direte: «Aveva ben ragione Checchi!».

Però... però quando, la sera, farete, come li ho fatti io, i conti della spesa giornaliera...

— Eccellenti, (esclamerete) i ravioli dell'Angela, ma... povero il mio borsellino! Quanto ne è stato alleggerito!

## Cannoli ripieni

Sono certa che, fin da bambine, avrete sempre sentito dire (come sempre me lo sono sentita dire io): « Coei che sa molto variare i suoi piatti casalinghi e che sa trarre un buon profitto da ciò ch'è rimasto dal desinare del giorno innanzi, è una massaia che... vale un Perù! ».

Ebbene; se, al par di me, ci tenete a valere tanto, voglio oggi rammentare a quelle che li hanno già fatti, e insegnare a quelle che non li hanno mai fatti, i cannoli ripieni.

\* \* \*

Se, dunque, il primo giorno che vi troverete in credenza un po' di lessò o, meglio ancora, di stufato, voleste ammannire il piatto... comperate dal fornaio, o dal pastaio, circa mezzo chilo di cannoli, cioè di quei maccheroni grossi; di quei maccheroni *giganti*; di quei maccheroni lunghi una spanna, tranciati dritti, e larghi da due a tre centimetri.

Cucinateli in acqua salata per 20 minuti, in modo che la pasta sia cotta, come si suol dire, « al dente »; scolateli, tagliateli per il lungo, stendeteli, ben aperti, sul tagliere; e mettete, su ciascuno d'essi, un po' del ripieno che avrete in precedenza preparato colla carne avanzata dal giorno innanzi.

Alla carne avrete cioè aggiunto: o due fette di prosciutto; o due o tre fegatini di pollo; od una cervella; od un pizzico di funghi già cucinati nel burro. Il tutto dovrà essere ben ben tritato fino colla mezzaluna, e « legato » infine con un uovo intero.

■ Se poi avrete fatto un miscuglio con un po' di ciascuna di tutte queste « ghiottonerie » il piatto riuscirà, allora, ve l'assicuro, superlativo.

Riempiti i cannoli, arrotolateli in modo che riprendano la loro primitiva forma perfettamente cilindrica; metteteli, ben disposti, in un capace tegame; versate sopra burro fuso nel quale avrete stemperato un po' del ripieno che sarà stato, per ciò, messo da parte; cospargete di parmigiano trito e *infornate* per 15 minuti circa.

\* \* \*

Il primo giorno che vi sarà avanzato un bel po' di carne dal pranzo del giorno innanzi... fate anche voi questo piatto, e mi saprete poi dire se anch'esso valga o non valga... « proprio un Perù »!

# Pasticcio di maccheroni

Natale - Capodanno -

**N**on è ve lo confesso, quello che mi accingo ad insegnarvi, uno di quei piattini economici e spicci che sono la specialità delle nostre domestiche cucine; ma è un piatto, anzi un piattone tanto costoso e tanto lungo a preparare, quanto è, però, sopra ad ogni altro ultrasquisito.

Ma penso che, se a Natale o a Capo d'anno, qualcuna di voi volesse fare sfoggio di tutta la sua complicata e raffinata arte culinaria... eccomi a dirle come faccio io (una volta tanto!...) per noi 6, il famoso pasticcio.

In primo luogo compero e preparo i vari e complessi ingredienti e condimenti, cioè:

1 etto di *prosciutto crudo* (e lo taglio a pezzetti); del buon *formaggio parmigiano* (e ne grattugio circa un etto);

3 etti di *maccheroni* (e li cucino in acqua salata e quando sono, come si dice, al dente, li scolo, li verso in una insalatiera, e li condisco con burro fuso e con un po' di quel formaggio grattugiato);

un *piccione* che, per il pasticcio classico, è proprio indispensabile; lo pulisco; lo arrostito con olio e burro crudi, 4 foglie di salvia ed un pizzico di sale; e quando è cotto e raffreddato, lo spolpo per bene, e ne butto le ossa);

alcuni *fegatini* di pollo e (— tolte loro le vescichette dell'amara bile — li lavo, li taglio a pezzetti, e li cucino con burro);

infine mezzo etto di *funghi secchi* (dato che quelli freschi sono ormai spariti dal mercato, e

li sminuzzo; li rammollisco in acqua tiepida; li lavo e li cucino con olio, sale, ed un pizzico di pepe).

I vari ingredienti, per il contenuto del mio piattone, sono così pronti; a questo punto, non mi resta che di preparare un bel po' di pasta *frolla* e di comporre poscia il mio pasticcio.

Per avere una pasta che sia ben degna dell'aggettivo *frolla* impasto sul tagliere 4 etti di farina bianca con 2 di burro fuso, con 2 uova e con 3 cucchiaini colmi di zucchero; indi manipolo la pasta per bene e a lungo; e la tiro poscia, col mattarello, alta 1 centimetro all'incirca.

Imburro (finalmente!...) uno stampo di rame da-bodino; lo tappezzo di pasta *frolla*; vi dispongo dentro, alternandoli fra sottili strati di maccheroni, un po' di prosciutto, un po' di piccione, un po' di fegatini e un po' di funghi; e raddoppio; e triplico; e quadruplico la sovrapposizione senza mai scordare di distribuire, su ogni strato, un po' di formaggio grattugiato.

Copro da ultimo il pasticcio con un copèrchio di pasta *frolla* messa appositamente da parte; in forno lo stampo in forno caldo; e quando la pasta *frolla* avrà quel tal profumo e quel tal colore che le fanno dire: « son cotta », rovescio lo stampo sul piatto, e servo il mio pasticcio ancora caldo.

Molto comperare; molto spendere e moltissimo spignattare quel giorno; ma... quale pasticcio sopraffino.

Se potete spendere, e se volete lavorare, a Natale o a Capo d'anno, non dimenticatelo!

## Zuppa di pesce

**E'** cascata dal cielo, in casa mia, la ricetta di un piatto che è *lesto a fare*; che *non costa* un patrimonio; che è sano e nutriente; che è di perfetto magro; e che pertanto vi consiglio di preparare subito, il prossimo venerdì.

\* \* \*

Calcolate per ogni persona circa due triglie; 1 canocchia; 2 calamaretti; 1 etto di cozze; un pezzo di anguilla (comperatene una più o meno grossa a seconda che più o meno numerosa è la famiglia); due rane (che fanno squisito il brodo) e una bella fetta di pesce da trancio, meglio se palombo e meglio ancora se coda di rospo (o pescatrice).

Lavate il pesce; « strigliate » le triglie; raschiate i gusci delle cozze per asportarne le alghe e la sabbia; e poco prima dell'ora del pranzo...

Tritate molto fini, con la mezzaluna, prezzemolo, una cipolla, 3 carote, un pizzico di basilico e affettate una piccola gamba di sedano tenendo presente che queste dosi di verdure valgono per circa 6 commensali.

Versate in una casseruola olio (1 cucchiaino scarso per persona); aggiungete le verdure, una foglia di alloro e due di salvia; mettete a fuoco; fate soffriggere fino a che le verdure, spargendo il più solleticante dei profumi, assumono un color rosato; aggiungete allora il pesce; rimescolatelo adagino in modo che, pur non spezzandosi, possa prendere dalle verdure un po' del loro gusto (5 minuti); aggiungete salsa di pomodoro (1 cuc-

chiamo per 6 persone) sciolta in poca acqua, un pizzico di pepe e tanta acqua che basti a coprire appena il pesce (ma non più, perchè il brodo non riesca slavato); fate bollire 15 minuti; assaggiate il brodo; salatelo se sarà necessario, mettete nella zuppiera crostini di pane fritti nel burro e seccati poscia, se lo possedete, nel forno casalingo (3 ogni persona); versatevi sopra il bollito; portate infine in tavola la vostra zuppa profumatissima e gustosissima, coi suoi pesci, con le sue cozze che, a gusci spalancati vi offriranno i loro molluschi saporiti, e con le sue canocchie che parrà persino dicano: « Siamo dolci; succhiateci ».

Niente formaggio, invece quel giorno in tavola, ché, con la zuppa di pesce, ogni formaggio (sia pure il *vecchione* parmigiano) rappresenterebbe una autentica eresia.

\*\*\*

Eccovi la ricetta che... *dal cielo* è cascata in casa mia, e se, incuriosite, volete anche sapere di qual cielo si tratti... eccomi a confessarvi: « dal cielo rappresentato da un autentico... chioggiotto che ho incontrato in uno di quei treni dei quali si suol dire: « lesti al par delle lumache! ».



# Zuppa di cozze

- Estate -

**S**e, in questi giorni, foste anche voi al mare, e se voleste seguire un mio, *saggissimo* consiglio, fate, ora ch'è la stagione adatta, almeno una volta, la zuppa con le cozze.

Son, le cozze, quelle conchiglie ovali e lunghe che son tenute sempre dalle alghe fra loro ammassate; che han valve di un color azzurro assai cupo, quasi nero; che vivono appicciate ai pali e ai vecchi scafi abbandonati nel mare; e che, col variar dei paesi, hanno anche i vari nomi, oltre che di *cozze*, di *mitili*, di *muscoli* e di *peoci*.

\* \* \*

In quanti sarete a mangiar la prelibata e marinara zuppa? In cinque?

Comperate allora, 2 kg. di cozze (attente che siano tutte saldamente chiuse); liberatele dalle alghe (strappate con forza quelle che il mollusco si terrà strette fra le valve); lavatele in abbondante acqua (bisogna toglier loro tutta la sabbia); scolatele e mettetele a fuoco in una pentola capace e vuota.

Dopo pochi minuti, per il caldo, le cozze cominceranno ad aprirsi ed a cedere un po' della loro acqua; buttate allora quella; sostituitedla con un mestolo d'acqua calda; unite una nocciola di burro, due cucchiaini abbondanti di olio, una manciata di prezzemolo trito e ricoprite la pentola con il suo coperchio.



Mentre cucinandosi ed aprendo del tutto le loro valve, le cozze abbandoneranno a poco a poco tutta la rimanente loro salatissima acqua, tostate nel burro alcune fette di pane; e allorchè, sollevando il coperchio, vedrete tutte le cozze ben fumanti e ben aperte, togliete la pentola dal fuoco, giacchè la zuppa è ormai pronta a venire... liquidata.

Da brave mamme, in ognuno di 5 piatti fondi, mettete una di quelle fette di pane tostato; bagnate ciascuna con un mestolo dell'abbondante, bianco e saporitissimo brodetto fatto dall'acqua del mare e dai grassi in essa emulsionati; colmate i piatti di cozze; mettete nel mezzo della tavola un grande piatto per raccogliervi i gusci vuoti; chiamate marito e ragazzi; e date il *malo esempio* che, mangiando in grande confidenza la zuppa con le cozze, ci si può anche scordare delle posate e ricorrere invece alle mani. Prendete cioè ogni cozza con la punta di due dita; staccatene la valva vuota; sorbite con l'altra, quasi fosse un cucchiaino, un po' di brodo; e mangiatene infine il gustosissimo grasso e giallo mollusco che vi sarà ancora appiccicato.

\*\*\*

Dunque... non scordate; stagione adatta — zuppa di cozze — niente paura (i molluschi sono cotti) — niente posate — ma solo il cucchiaino per quella tal fetta di pane.

## « Risi bisi e bisato » di magro

- Maggio e Giugno

**L**a grassa cognata, ieri mattina, appena si fu sprofondata nella più capace poltrona di casa mia...

— « T'ho portata (m'ha detto) ora che siamo nella stagione più adatta per prepararla, la ricetta di una certa squisitissima minestra di... « grande magro »; quella dei « risi, bisi e bisato » alla chioggiotta. E se tu volessi fare, con le tue amiche, una vera figurona... *leggila, eseguiscila, constatata, e insegna* ».

Ed io che ho *letto, eseguito e constatato*, eccomi qui oggi, con tutta l'ubbidienza mia, ad *insegnare* anche a voi il superlativo piatto della cara mia cognata.

\*\*\*

Comperate un'anguilla (o, per i veneti, *bisato*); decapitatela con un energico colpo di coltello; apritela per il lungo; togliete la spina; tagliatela a pezzi.

Mettete a fuoco, in una casseruola, mezz'etto di burro, mezz'etto d'olio e mezza cipolla affettata fina.

Tosto che i grassi saranno soffritti (ma prima che la cipolla sia dorata) aggiungete i pezzi di anguilla lavati; una abbondantissima manciata di prezzemolo trito; 2 chili di pisellini (o, per i veneti, *bisi*) sgusciati, (e ricordate che non ho detto *piselloni* ma *pisellini*); salate; coprite la casseruola; fate cucinare a fuoco molto basso; rimestate di tanto in tanto.

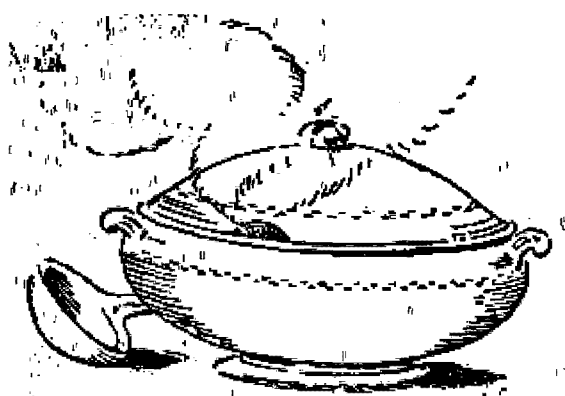
Mentre i *bisi* e *bisato* si andranno lentamente cucinando, preparate sul fornello accanto una pignatta di brodo fatto con acqua e dadi; tenetela in bollore; e appena all'assaggio constaterete che i *bisi* sono cotti, versate nella casseruola mezzo chilo di *risi* e alcuni mestoli di quel brodo bollente.

Di mano in mano che il riso, cucinando, assorbirà il brodo, aggiungetene di continuo, ma non più di un solo mestolo alla volta; e fino a che saran ben cotti anche i *risi*, ma... *cotti al dente* giacchè, quando sono uniti ai *bisi*, non devono venire mai cotti al completo.

Tenete anche presente che il piatto: *risi, bisi e bisato* deve riuscire nel giusto mezzo, fra il risotto e il riso in brodo e che, se il parmigiano va con i piselli, non va per tutti con l'anguilla; e che deve pertanto venir servito a parte.

\* \* \*

Eccovi la ricetta del piatto prelibato della carnia cognata; ed ora che potete avere anguilla e pisellini, non mancate di ammannirlo al prossimo venerdì e, al pari di me, potrete così constatare quanto esso sia squisito e persino di costo limitato giacchè una sola scodella di questo piatto prelibato non rappresenta una minestra, ma bensì un pranzo *completo!*



# Spaghetti alle sardelle

- Quaresima

**M**inestra prettamente di magro... di quello *strettissimo* magro che si richiede in certe ricorrenze; la... *più di magro* insomma, di ogni *magra* minestra... è quella che ha per base questi soli ingredienti: acqua, spaghetti, sardelle salate, olio, pomodoro, un pizzichino di pepe e un pizzicone di sale.

Poichè presto sarà qui una di quelle tali giornate del più stretto magro, ricordate la ricetta della minestra che, quel giorno, soglio sempre fare anch'io.

\*\*\*

A tavola, sarete in 6?

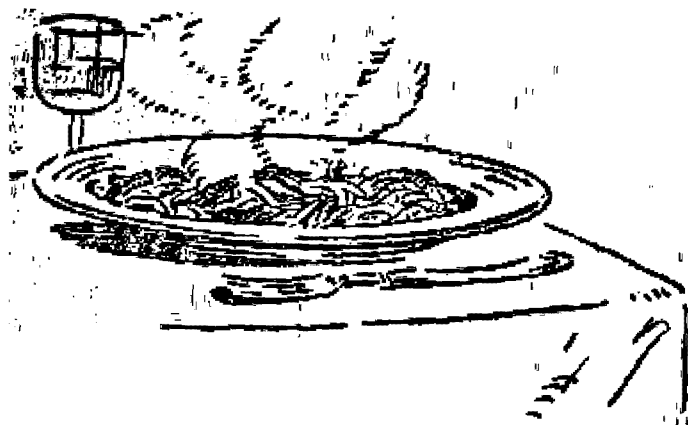
Comperate allora otto etti di spaghetti sottili di 2<sup>a</sup> qualità (la *primissima* non si addice per una minestra di stretto magro) e, mentre l'acqua, con *quel* pizzico di sale, andrà scaldandosi e bollendo... e mentre in essa andranno poi cocendo gli spaghetti... decapitate, raschiate e pulite dalle lisce e dalle spine 10 sardelle; tritatele colla mezzaluna; mettetele in un tegame con *quella* presina di pepe e con olio abbondante; ponete il tegame sul fornello; dopo due o tre minuti, aggiungete un cucchiaino colmo di salsa di po-

modoro sciolta in poca acqua; lasciate che quell'acqua un po' evapori; e, prima che l'olio bolla, togliete il tegame dal fuoco.

Quando gli spaghetti saranno quasi cotti, cioè ancora un pochino « *al dente* », scolateli; conditeli con quell'*intingolo*; guardatevi bene dall'aggiungervi una sola presa di grasso formaggio, e portateli in tavola.

\* \* \*

Questa è la minestra di stretto magro che farò io quel *tal giorno*, mentre, nel fornello accanto, e fra nuvole di fumo profumato, i pesci andranno lentamente arrostendo, sulla gratella, colando gocce di grasso sulle sottostanti brace.



# La pasta asciutta con le vongole

- Estate -

**D**urante il mese che passo coi ragazzi al mare, son rari i nostri pasti che non abbiano un piattone di pesce per base.

Laggiù, nel piccolo porto, posso infatti sempre comperare e, ad ogni tramontar del sole con pochi soldi, molta... merce ancor tutta guizzante e palpitante nei suoi cesti; e poichè i ragazzi, al mare, sembrano di continuo affamati, così con poca spesa posso loro porgere pasti vari, copiosi e, soprattutto molto nutrienti.

Quando poi, ogni sabato, arriva il « Papà » allora io cerco di sfoggiare tutta la mia scienza culinaria peschereccia, anche nella speranza di farmi così da lui perdonare l'abbandono nel quale viene lasciato (poverino!) per un mese intiero!

Se anche voi foste coi figliuoli al mare... se anche voi attendeste la visita maritale... se anche voi voleste sfoggiar per lui un po' di *cucina peschereccia*... se, insomma voleste imitarmi... io, la scorsa domenica, ho ammannita una pasta asciutta con le vongole.

Sorridete, voi che siete della nostra Italia meridionale, per questo mio accenno alla vostra *napoletanissima* pasta?

E sorridete anche voi, italiane del settentrione, al poetico ricordo che vi desta questa *prosa di minestra*...? Al ricordo, cioè, di quel tal giorno, quando (in una tappa del vostro radioso viaggio di nozze) avete... *conosciuta* la pasta alle vongole, sulla terrazza di una di quelle civettuole trattorie

che invitano e adescano là, sul golfo ch'è il più bello del mondo?

E... vorreste ora sapere, come io l'ho ammanita?

Ecco; così: ho comperato le vongole, cioè quelle conchigliette a due gusci di color chiaro; e ne ho comperato 2 chilogrammi (giacchè, quando costa pochi soldi, si può abbondare nel condimento) e le ho messe al fuoco in una pentola vuota.

In un tegame ho fatto poi il relativo sugo.

In olio abbondante ho, cioè, cucinato 4 pomodoro privi di semi e tagliati in grossi pezzi; quando i pomodoro furono quasi cotti, ho aggiunto tutta l'acqua del mare che le vongole, fra gli spasimi dell'agonia, avevano abbandonata spalancando le loro valve; uno spicchio d'aglio, (al mare si digerisce persino l'aglio); alcuni pezzettini di peperone rosso; basilico, prezzemolo ed origano tritati; ed un pizzico di pepe; ho fatto cucinare per cinque minuti e infine, aggiunte le vongole che, con un po' di pazienza, avevo tolte dai gusci, ho messo il tegame in credenza.

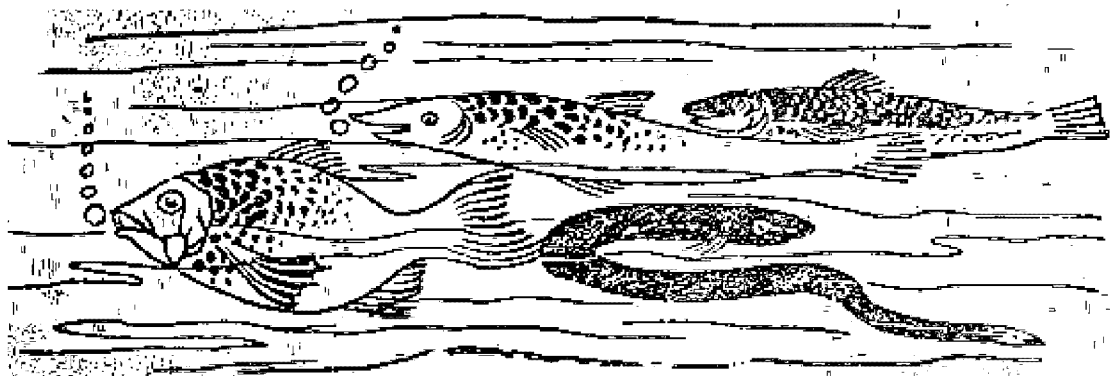
All'ora del desinare, ho cotto in acqua leggermente salata un chilogrammo di spaghetti sottilissimi e compatti; li ho scolati; e infine conditi col mio abbondante sugo e con poco formaggio pecorino trito, giacchè il pesce non ammette di essere avvicinato dai formaggi che odorano di mucca!

Che successo!

Per pietanza poi... (vorreste sapere anche questo?) avevo comprato una fetta di tonno fresco e...

Andate a vedere là, dove parlo dei piatti di solo magro, cioè a pagina 70, come si deve prima preparare e come si dovrebbe poscia arrostitire una bella fetta di pesce da servire con l'insalatina!

# PIATTI DI PESCE





## Pesce lessato con salsa maionese

**S**ignora Petronilla! Signora Petronilla — Mi volto, sentendomi chiamare nel mezzo della piazza, e vedo, e sento la signora Dirce che...

— Scusi l'ardire, (mi dice), ma avrei bisogno dei suoi lumi preziosi!

Stamane ho comprata una grossa trota; ed era ancora viva perchè allora allora pescata qui, nelle acque del lago; e stasera arriva mio marito; ed io vorrei presentargliela lessata; e vorrei anche preparare, a condimento, quella tal salsa maionese ch'è una *squisitezza*; ma... questa salsa benedetta a me, bene, non riesce! Vorrei pertanto pregarla di dirmi... di insegnarmi...

— Vuole le mostri come la faccio? Oggi per l'appunto...

Siamo così andate a *casa mia*, cioè... a quella che, per un tanto al mesè, diventa la *mia* casa durante l'estate; ho fatto passare la signora nel... *salotto* riservato a noi donne, quando facciamo le cuoche; ho indossato un grembiulone bianco; ho rotto due uova; ne ho messi i torli in una scodella; ho spremuto in una tazza un succoso limone; ho riempita l'oliera di buon olio; ho offerta una sedia all'ospite e finalmente mi sono seduta anch'io.

\* \* \*

Tenendo poi stretta, fra le ginocchia, la scodella coi torli, ho cominciato a mescolarli con un cucchiaino di legno.

E mescola... e rimescola... sempre nello stesso senso e senza mai smettere... ho mescolato così

per cinque minuti... poi ho fatto colare nella scodella una gocciola d'olio... e mescola e rimescola... e aggiungi gocciola a gocciola l'olio... e sempre con lo stesso ritmo... e sempre senza « voler far presto... » e sempre con la costanza e la pazienza che deve avere ogni cuoca che si rispetti... ho emulsionato con i torli tutta la bottiglietta d'olio.

— Vede, signora, com'è ben legata la mia maionese? Ora aggiungo un po' di succo di limone, e... guardi come la salsa tutta si sbianca! No, non tema si sia rappresa! Dò un'altra mescolatina perchè si inacidi tutta quanta... aggiungo il rimanente succo... un'altra rimescolata... una presina di sale... la rimescolata finale... e la salsa è fatta!

\* \* \*

— « Ho già comprato della <sup>va</sup> ventresca di tonno; poco prima del pranzo la sbriciolerò con una forchetta su di un piatto; la coprirò poi con questa maionese; e così, per stasera, avrò pronta una cenetta che riuscirà veramente appetitosa.

— « Corro a casa subito; mi proverò a mescolare e rimescolare anch'io le uova con l'olio, e chissà che stasera (finalmente!) possa avere anch'io la compiacenza di portare in tavola la mia trota lessata e con la salsiera colma della famosa maionese a lato!

Più tardi; mentre con la forchetta, io andavo sbriciolando il mio *banale* tonno all'olio, prima di ricoprirlo con la salsa, non potevo togliermi, no, dal cuore, quella *nobilissima* trota che, con due foglie di alloro stava allora certo cucinando dentro all'acqua lievemente salata, nella casa accanto!

# Tinche in carpione

- Quaresima -

**O**ra che siamo in Quaresima; che tutte le bal-  
dorie sono finite; che bisogna metter giu-  
dizio; e che in ogni cucina si dovrebbero scordare  
i piatti grassi...

... Ora, suggerirò il modo di ammannire alcuni  
piatti magri a quelle di voi che, essendo spose di  
fresco, non sono ancora eccessivamente esperte di  
cucina. Piatti però alla buona; di poca spesa; fa-  
cili a preparare; e che saranno sempre premiati  
da quel dolce sorriso maritale che dice chiaro:  
« Chi avrebbe mai supposto, che la mia sposina  
fosse anche sì brava cuoca? ».

Conoscete le tinche? I grassi pesci d'acqua dolce?  
Ebbene; comperatene due o tre, facendo atten-  
zione (se non sono più vive) che siano almeno sode  
e con gli occhi lucenti.

Tagliate loro le pinne; raschiatele delle squame  
facendole saltare con il coltello; vuotatele del-  
l'olio, appena saran dorate (cioè ben cotte); e di-  
sponetele in un piatto di portata che sia un po-  
chino fondo.

A vostro agio, preparate poi questa salsa:

Con cinque o sei cucchiaini d'olio d'oliva, fate  
colorare al fuoco un paio di cipolle tagliate a fet-  
te, uno spicchio d'aglio e quattro o cinque foglie  
di salvia tagliate a mezzo.

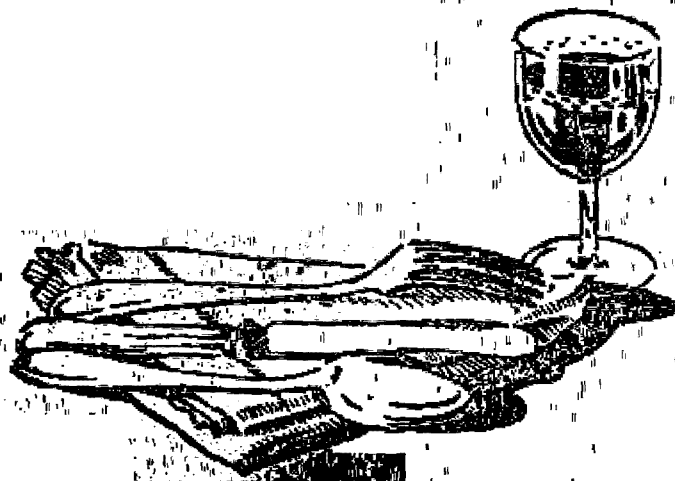
Tosto che la cipolla s'indora, togliete l'aglio; aggiungete un buon pizzico di sale, uno piccolo di pepe, ed un quarto di litro d'aceto buono, (ma attente! di quello fatto proprio con il vino, tenendo ben presente che converrà rinunciare al piatto, qualora non si potesse disporre d'aceto genuino e sopraffino).

Quando tale salsa, bollendo e ribollendo a fuoco basso, sarà ridotta a un terzo circa del suo volume, versatela sulle tinche e lasciate poi il piatto lì in dispensa, fino al momento di presentarlo in tavola, affinchè possa così compenetrarsi tutto per bene.

\*\*\*

Questo piatto, che deve essere servito freddo, e che si può preparare anche la sera intuanzi, è specialmente per voi, care figliuole che, essendo relegate negli uffici per quanto è lunga la giornata, non potete disporre, per la mensa, che delle poche ore della sera, cioè proprio di quelle che dovrebbero essere adibite al pur necessario vostro riposo!

Ma... (confessiamolo!) noi donne, non si riposa anche mentre si vanno preparando certi piattini?



# Pesce fritto

- Quaresima

**P**esce (alla perfezione fritto); insalatina (ben condita); e polenta (specie se del giorno innanzi e ricotta sulle brage)... oh, quale squisita colazione quaresimale e, a seconda del borsellino, quanto anche... o economica, o... non troppo costosa, o... persino ricercata!

**ECONOMICA**, se si ricorre ai minuti *pesciolini* (quelli che vengono classificati, sui banchi dei pescivendoli, col nome generico di « peschiera » e che si friggono e si mangiano tutti così... come stanno, senza nulla scartare); alle *sardelle* e alle *acciughe* (che dovranno essere private, colle forbici, delle pinne, delle code, delle teste, e delle interiora); alle *seppioline* (alle quali bisognerà solo togliere il piccolo, appiattito e candido « osso »); ai *canestrelli* (i piccoli molluschi che vengono sempre venduti già sgusciati e che non richiedono alcuna... operazione supplementare); ai *moscardini*; alle *moleche* (i piccoli granchi di mare, che non hanno ancora il corpo indurito, ma alle quali sarà necessario... sforbiciare le dure punte delle tante zampette).

**RICERCATA**, se si ricorre invece ai *gamberetti* di mare ed ai *calamaretti* (ai quali non si deve togliere niente); ai grossi *calamari* (che converrà tagliare in sottili fette trasversali) e soprattutto agli *scampi* (cioè alle code di certi grossi gamberoni che una volta si pescavano soltanto nel Quarnero ma che ora invece abbondano anche su tutti gli scogli che frastagliano tante sponde del nostro Adriatico, e ai quali strappata la

punta della coda, si può d'un colpo togliere tutto il duro guscio).

**NON TROPPO COSTOSA**, se si fa una mistura di questi e di quelli, giacchè ogni piccolo pesce è sempre squisito, purchè venga per bene fritto.

E per venir bene fritti, tutti i pesci che vi ho menzionati (dopo di essere, se ne abbisognano... *mondati*) devono essere *lavati*; *asciugati* con tovagliolo di bucato; e *infarinati* al momento d'esser buttati nella padella; (e solamente infarinati, anche se sono scampi).

Nella padella dev'essere olio in abbondanza, giacchè se si vuol pesce alla perfezione-fritto, non bisogna scordare come il pesce, quando non nuota nell'acqua, debba nuotare nell'olio. E nella padella il pesce dovrà sempre andar poco, poco alla volta; e sempre si dovrà lasciare qualche minuto fra una friggitura e l'altra affinchè l'olio abbia sempre la sua temperatura molto alta.

Quando nella padella, il pesce avrà quel tal colore che dice: « son fritto » lo si toglierà con lo schiumino; si scolerà su carta asciugante; si salerà; e si deporrà sul piatto di portata che si terrà al caldo, su di una pignatta nella quale bolla un poco d'acqua.

In quanto all'abbondante olio, mentre sarà ancora caldo, verrà colato o nell'apposito recipiente, o in quel tal fiasco dell'« olio per pesce » e si serberà tal quale perchè...

Ma perchè basterà aggiungerne un solo goccio... *nuovo* per averlo così già pronto, in abbondanza, per la prossima occasione.

# Pesce ai ferri

**D**itemi, o spose novelle, non avete ancora osato arrostitire, voi stesse, sui ferri, cefali, orade, grosse triglie? E nemmeno una fetta di tonno, di storione, di economico palombo, che il rivenditore abbia tagliata alla perfezione, cioè tutta ugualmente alta, in modo che riesca poi anche tutta ugualmente cotta?

Allora, mie care, il momento di... osare è giunto, specie se nella vostra cucina avete la gran fortuna di possedere un camino! Ricordate, infatti, come la carne cotta davanti alle fiamme e sulla brace abbia sempre rappresentato il superlativo piatto di tutti i nostri avi, e come tutt'ora rappresenti una delle più raffinate, ma rare, delizie per il nostro palato! (oh, il buon odore di carne arrostita sulla brace e che ormai profuma, purtroppo, sì poche case!).

Se, dunque, anche voi riconoscete che è giunto... il momento di osare il piatto, comperate il pesce; raschiatelo, spinnatelo; sventratelo; lavatelo; asciugatelo; mettetelo in un piatto; salatelo; «pepatelo»; molto oliatelo; e lasciatelo là, per un paio d'ore, a imbevversarsi per bene del suo grasso condimento.

Poco prima del pranzo...

Non avete nella *modernissima* vostra casa la fortuna del camino, e tutto dovete cucinare a gas o ad elettricità?

Potrete egualmente preparare il piatto, ma facendo però un nuovo sacrificio di gusto alla signora *Modernità*.

Passate cioè, in questo caso, il pesce in una padella di ferro; oliatelo ancora; mettete la padella a fuoco vivo; e datele frequenti scossette, affinchè il pesce, non si appiccichi là, sul ferreo fondo.

Quando, sbirciando, vedrete che da quel lato è arrostito — una paletta sopra ed una sotto — rivoltatelo adagio adagio (e... « qui si parrà la tua nobilitade »); cospargete poi di poco prezzemolo trito la superficie ormai cotta; e quando, poco dopo, anche l'altro lato lo sbircierete ormai dorato, passate il pesce in piatto di portata; ricopritelo con l'olio cotto; contornatelo con spicchi di limone alternati con ciuffetti verdi di prezzemolo; e portatelo in tavola.

Avete invece la fortuna del camino?

Il piatto vi riuscirà, allora, superlativo! Fate un bel piano di brace; mettetevi sopra, alla distanza di quattro o cinque dita, la gratella con stesovi su, il pesce; fatelo arrostito (ungendolo spesso e dando spesso aria alla brace) prima da un lato, e poscia dall'altro; e fatelo soprattutto bruciacchiare e affumicare da quelle fiammate grasse che darà l'olio, scolando sulle brace.

Saranno appunto quelle preziose fiammate che daranno al vostro piatto quel certo odorino di fumo profumato... quel certo saporino di bruciacchio sopraffino... quel certo « non so che » insomma, che costringerà il marito a dirvi, se vede il piatto ritornare, non vuoto in cucina... « Per farti onore, mia brava cuoca, ti prego serbare quegli avanzi.. (ma non riscaldarli!) per il mio pranzo di domani! ».



# Cotolette di merluzzo

- Quaresima -

**V**i raccomando... (se volete meritare oltre il titolo di brave mogli, anche quello di cuoche che san preparare piatti molto buoni e soprattutto molto vari)... vi raccomando di non lasciar passare tutta la Quaresima, senza presentare al marito, almeno una volta, il veneziano baccalà (o stoccafisso) mantecato, che vi insegno a pagina 80, e, almeno un'altra, le cotolette di merluzzo, che ora mi accingo ad insegnarvi.

\* \* \*

Comperate un merluzzo dal salumiere, o dal droghiere, o dallo *specialista* d'ogni qualità di *baccalà*; sforbiciate coda e pinne; e, per toglierne l'abbondante sale e anche per rammolirlo, lasciatelo per 2 giorni immerso in acqua che, però dovrà venire almeno due volte rinnovata.

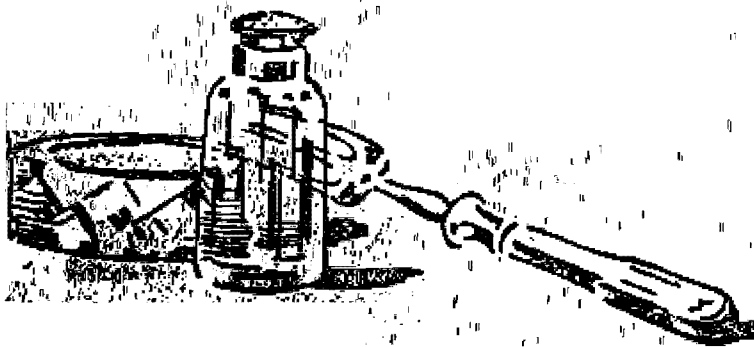
La sera del secondo giorno, tagliate il merluzzo a metà e per il lungo; apritelo; toglietene, con tutta la vostra santa pazienza, oltre a quella grossa e centrale, anche ogni altra spina; tagliatelo in tanti pezzi (larghi quanto una comune cotoletta di vitello) lasciando però, a ciascun pezzo, la propria pelle; mette-

teli tutti in una insalatiera e ricopriteli con abbondante latte.

Il giorno appresso, e poco prima del mezzodi, scolate il merluzzo del latte; passate ogni pezzo nell'uovo; ripassatelo in pane grattugiato e setacciato per il più fine dei vostri setacci; friggete due o tre alla volta (non più) le cotolette *merluzzesche* nel burro bollente; disponetele per bene, fra spicchi di limone e mazzetti di prezzemolo, sul piatto di portata; guardatevi bene dal salarle! e servitele con insalata, ancora molto calde.

\* \* \*

Quando, gustando le vostre cotolette dal gusto squisito, ma non facile a venire identificato, il marito vi chiederà a quale *strana* bestia abbia appartenuto quella *strana* carne... e quando sentirà che si tratta di solo banalissimo ed economicissimo merluzzo... anche se non lo vorrà dire, dovrà certo concludere, dentro al suo cuore, di aver nella moglie un tesoro di cuoca!



## Triglie in umido

Oggi voglio dirvi come *io* cucino le triglie. So benissimo che il *mio* non sarà il modo classico e perfetto; so anche che alcuna mi dirà: « io, le triglie, le preparo invece così e così », e che un'altra ancora aggiungerà: « alla *mia* maniera, le triglie riescono molto più saporite »; ma io so che ogni donna ha i suoi sistemi cucinari; so che quello che dirò a proposito delle triglie è il *mio* sistema personale; e so che così, alla *mia* maniera (ch'è un po' quella genovese), le triglie mi riescono sempre veramente sopraffine.

\* \* \*

Se volete dunque seguire le orme *mie...* comperate le triglie (attente che gli occhi siano lustri, i corpi sodi e, soprattutto, che non vi gabellino per rosse triglie dei piccoli barboni rossi); tagliate loro le pinne; togliete le squame e le interiora; lavatele; scolatele; asciugatele con un panno; infarinatele.

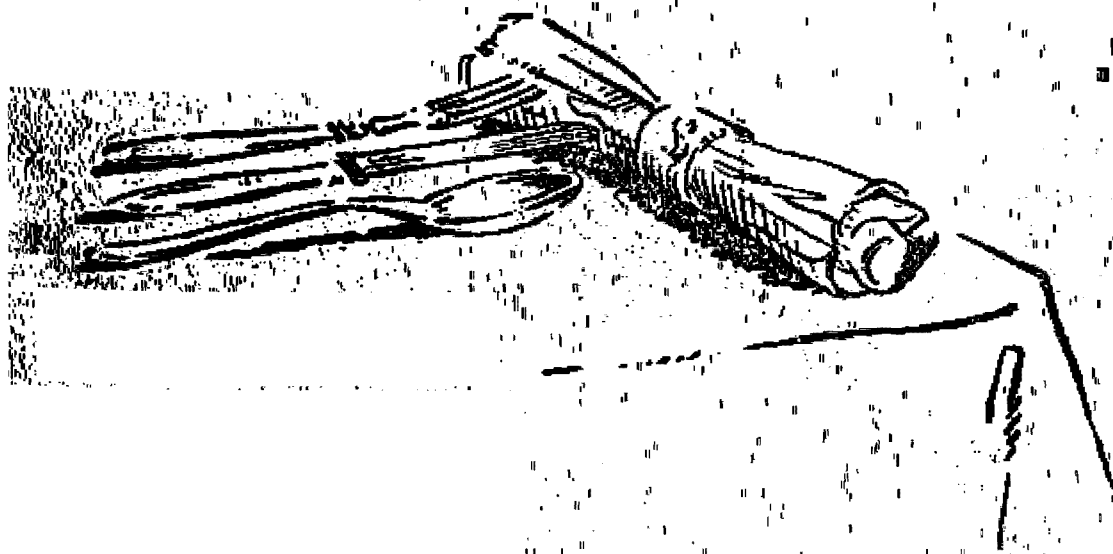
In un tegame (il più elegante della cucina) mettete poi a cucinare a *lento* fuoco con burro ed olio, un pizzico di prezzemolo trito; uno di funghi secchi tagliati fini e già rammoliti in acqua tiepida; qualche rotonda fettina di porro; un pizzico di finocchio; un altro di pepe; uno più abbondante di sale, ed uno spicchio d'aglio.

Quando porro e prezzemolo saranno cotti, togliete l'aglio; aggiungete un po' di conserva di pomodoro sciolta nell'acqua; lasciate friggere ancora circa 15 minuti; e aggiungete infine le triglie cercando che stiano tutte, al completo, immerse nel sugo (basterà, al caso aggiungere un altro po' di burro o di olio).

Dopo un quarto d'ora di bollitura, il piatto sarà pronto; e il tegame scottante e profumato... di magro potrà esser porto in tavola.

\* \* \*

Questa è dunque la maniera *mia* di mettere in umido le triglie, e ricordate: è proprio inutile che l'una o l'altra mi ribatta: « meglio farle così e così » giacchè io, le triglie, le farò sempre e solamente così e così; e pure così io consiglio a voi di farle, almeno una volta... ma subito... domani!



# Seppie in umido

Quaresima

**L**e seppie in umido, per pasto del mezzodì, non le avete mai fatte?

Alcoltate allora il mio consiglio e, tanto più che siamo in Quaresima, allestite subito questo piatto, che non richiede un lungo affannarsi in *rimescolamenti*; ch'è abbastanza *lesto* a preparare; ch'è poco *costoso*; e ch'è, soprattutto, così *appetitoso* (specie se mangiato con la polenta) che non ci si deve per nulla preoccupare anche se, una volta tanto, il pasto del mezzodì riesce allo stomaco un po' troppo... *non leggero*.

\*\*\*

Se, dunque, volete ascoltare il mio consiglio (e chi ascolta la Petronilla non ha mai a pentirsene) comperate, se siete in sei, 1<sup>1</sup>/<sub>2</sub> chilo di seppie; togliete a ciascuna il pesante osso; *non* togliete ad alcuna la vescichetta gialla e tanto meno quella rigonfia del così detto inchiostro; lavatele e rilavatele per poter così asportare ogni granello di sabbia in esse intrufolatosi; e tagliatele per traverso, in tante listelle.

In un tegame, mettete poi, a soffrigere, in abbondante olio, una mezza cipolla affettata grossa, ed uno spicchio d'aglio; togliete l'una e l'altro appena saranno dorati; ag-

giungete due cucchiariate di salsa di pomodoro sciolta nell'acqua; fate soffriggere ancora per due o tre minuti; mettete nel tegame le seppie, un pizzichino di sale, un pizzico di pepe, un pizzicone di prezzemolo tritato; e lasciate cucinare a fuoco basso ed a tegame semi-coperto per dieci minuti all'incirca.

Quando, per l'evaporar dell'acqua, vedrete il sugo addensato, aggiungete mezzo bicchiere di vino bianco.

Quando, ribollendo, il sugo si sarà fatto di nuovo denso, aggiungetene uno colmo di acqua.

Quando, infine, continuando a bollire, vedrete il sugo molto denso e molto nero... ecco che le seppie saranno allora cotte e pronte a venir servite e mangiate assieme ad una fetta di ben rimescolata polenta.

\* \* \*

Se ascolterete il consiglio che oggi vi ho dato, sentirete poi i vostri mariti dirvi...

Me lo direte pianino, in un orecchio, ciò che a ciascuna di voi avrà detto il marito, sulle mie nere seppie?

# L'anguilla con piselli

- Maggio - Giugno -

Quando stamane, attraversando la pescheria, ho visto in un mastello d'acqua diguazzare alcune belle anguille, non ho persa l'occasione e, subito, ne ho comperata una.

« Bella sorpresa per i miei ragazzi (pensavo, trotterellando verso casa col cartoccio sotto al braccio) e bella sorpresa per quel golosone di mio marito, che sempre mi ricorda una certa anguilla mangiata in una certa osteria di Comacchio! Voglio che, d'ora innanzi, più di quella, rammenti questa mia! Non è questa la stagione dei piselli freschi? E non è l'anguilla *superlativa* quand'è appunto contornata da piselli? ».

\*\*\*

Ne ho così, in Verziere, comperato un chilo e, giunta a casa, mentre li sgusciavo, ho messo a fuoco una pentola d'acqua.

Durante l'attesa che l'acqua levasse il bollore, ho slegato il pacco e, vincendo con coraggio da croina il ribrezzo che proviamo noi donne per il viscidume di quei pesci che rassomigliano un poco alle biscie, ho afferrata l'anguilla; da boia provetto l'ho decapitata; l'ho pulita delle interiora; e infine l'ho cacciata dentro l'acqua ormai bollente della pignatta.

Dopo 2 minuti, ho tolta l'anguilla dall'acqua; l'ho distesa sul tagliere; col dorso del coltello l'ho raschiata tutta portandone così via la pelle; l'ho lavata; l'ho asciugata con un panno; l'ho di nuovo distesa sul tagliere; l'ho tagliata in tanti

pezzi di lunghezza uguale; ed ho buttata la testa che, nell'anguilla, non si mangia.

Mentre poi, in un pentolino, bollivano in acqua i pisellini, ho preparato il sugo facendo imbrunire, in una casseruola, con olio e burro, un po' di cipolla trita. Ho poi leggermente infarinato ciascun pezzo d'anguilla; subito li ho messi tutti dentro la casseruola col sugo; ho salato; ho lasciato un po' friggere rivoltando di tanto in tanto; e, dopo 10 minuti, ho aggiunto un cucchiaino di salsa di pomodoro sciolta in una scodella d'acqua; poscia i pisellini scolati; e infine una foglia d'alloro e un pizzico di pepe.

Dopo 5 minuti era così ormai pronto il mio piatto d'anguilla che (come anche voi potrete constatare quel giorno che vorrete farlo) è « *buono al gusto, di poca spesa, e lesto a preparare* ».

\* \* \*

Però... però quel birbante di mio marito, quando a tavola gli ho chiesto se la mia anguilla fosse pari a quella dell'osteria comacchiese... guardandomi con un certo fare un po' commiserante, ha avuto la faccia tosta di confessare: « Eccellente questa tua anguilla, ma in nessuna tavola del mondo, nemmeno nella tua, mia cara Petronilla, si potranno gustare anguille pari a quelle che si mangiano fra le « *acquose valli* » di Comacchio, e che sono delle anguille il regno mondiale! »

Dite: che avreste risposto voi, a tale impertinenza maritale?



# Il baccalà mantecato

- Quaresima -

**N**on si potrà lasciar passare tutta intiera la Quaresima, senza preparare, almeno una volta, quella *appetitosa colazione* che ha per base, polenta e baccalà. Se poi quel baccalà verrà preparato mantecato, cioè alla maniera veneziana, cioè ridotto in soffice poltiglia, quella colazione sarà allora ancora più e più appetitosa.

Ma quanto tempo e quanta pazienza richiede il duro e stecchito baccalà per diventare una morbida manteca! Epperò, soltanto per quelle, fra voi, che possono più disporre del loro tempo e alle quali non difetta la pazienza, dirò come si prepara questo piatto, che è una delle tante ghiottonerie che sempre *deliziano* chi capita, specie in venerdì, in una delle tante scure, basse, lustre, caratteristiche osterie delle calli veneziane!

\* \* \*

Comprate un baccalà, o meglio uno stoccafisso, possibilmente della qualità *ragnetto*; compratelo già mollificato nell'acqua; e già battuto e ribattuto dal venditore col suo maglio pesantissimo di legno.

Lessatelo; toglietene le spine; frantumatelo un po' colle dita; e, ancora tutto ben bagnato, mettetelo a fuoco basso, in un *largo*

tegame che avrete prima soffregato con uno spicchio di aglio.

Quando il baccalà sarà tutto avvolto dalla nube a vapore; quando cioè sarà ben caldo, aggiungete un cucchiaino d'olio e, impugnando una spatola od un cucchiaino di legno, voltatelo e rivoltatelo, cercando di sempre più sminuzzarlo ed amalgamarlo con quel goccio d'olio.

Di lì a poco, d'olio aggiungetene un altro cucchiaino; e poscia uno di latte intiepidito; e... (non vi ho detto che si richiedono tempo e pazienza?) sempre mescolando a poco a poco olio e latte, e sempre amalgamando il tutto, finirete col ridurre quel duro baccalà in un purè soffice, morbido e leggero.

Aggiungete allora un buon pizzico di pepe se piace, uno piccolo di noce-moscata; se abbisogna, uno di sale; ed ecco pronto il baccalà mantecato.

Volete anche le dosi? Le dosi esatte? Eccole: per ogni chilo di baccalà, *circa due* bicchieri d'olio; *circa* uno di latte; *circa* due ore del vostro tempo; e *certamente* 100 chili della vostra pazienza!

\* \* \*

Ma... non siamo in Quaresima? E non si può fare penitenza anche fra i fornelli, pur di offrire al marito (specie se egli è veneto) un piatto del natio mantecato baccalà?

# Sardelle piccanti

- Estate, al mare -

Quando stamane ho visto, nel piccolo porto, tutti quei cesti riboccanti di sardelle pescate nella notte e ancora quasi vive, ho fatto.... ciò che han fatto tutte le altre mamme che sono qui, nel paese, coi figlioli per i bagni di mare *all'economica*: ne ho cioè comperato mezzo chilo.

Scommetto però che tutte le altre mamme non avranno cucinate le sardelle come le ho cucinate io; che, cioè, si saranno limitate a tagliar e buttar le teste (inutile sciupare il condimento, dato che, delle sardelle, non si mangiano le teste); a dare una forbiciata alle code e alle pinne; a lavarle ed asciugarle; ad infarinarle al momento di cucinarle; a friggerne infine nell'olio bollente tre o quattro alla volta (non più, per non incorrer nel pericolo di raffreddare l'olio).

Io invece... Volete vi dica? Vi spieghi? Vi insegni? Volete, per potermi così imitare alla prossima occasione, sebbene io lo abbia un pochetto complicato, il piatto semplicissimo di sardelle fritte?

\*\*\*

Io dunque, oltre ad averle pulite, le ho anche aperte, le mie sardelle, con un piccolo taglio sul ventre per levarne così le spine; le ho poi lavate; asciugate con un panno; di-

stese in un piatto fondo; e coperte, infine, con una salsetta fatta lì, al momento, stemperando in una scodella, con quattro cucchiaini d'olio e il succo di un limone, un cucchiaino di senape in polvere, un pizzicone di pepe, un altro di origano, un cucchiaino di prezzemolo fritto, e un etto di acciughe raschiate, lavate e passate al setaccio.

Il piatto, con le *mie* sardelle tutte ricoperte della *mia* salsa, l'ho poi messo in credenza ad attendervi l'ora del pranzo; e... dato un giro di chiave alla porta di casa, sono corsa sulla spiaggia per fare anch'io il mio bagno.

Poco prima del pranzo, ho infarinate le sardelle colla loro salsa ancora tutta appiccicata addosso; le ho passate nell'uovo; poscia nel pane trito; e infine le ho fritte nell'olio in completo bollore. E poichè l'olio rimasto in padella, era parecchio... ho preso sei mazzetti di prezzemolo; li ho immersi ad uno ad uno, nell'acqua fredda; li ho un po' battuti; e infine tuffati, per un attimo, in quell'olio bollente.

Non è quella del prezzemolo fritto, croccante, vaporoso, e tutt'ora verde, la più appariscente guarnizione di ogni fritto?

\*\*\*

Eccovi dunque detto, spiegato ed insegnato in quale modo *piccante* io abbia allestite *mie quasi vive sardelle*.

# Un piatto di lumache

alla « maniera mia » e...

.Quaresima .

“ **P**etronilla, quando ci farai le tue lumache? mi ha chiesto stamattina mio marito; ed io che, con furberia femminile, ho subito intuito quale gatta sotto vi covasse...

— « Se vuoi invitare il tuo collega (ho risposto) potrai dirgli che le mie lumache le preparerò domani e che quindi (come ad ogni Quaresima è ormai diventato vecchio uso) domani l'attendiamo qui, a colazione.

Siete anche voi, quanto lo sono io, piuttosto... schifilosette? Anche voi non avete quindi mai osato *affrontar* lumache? Ebbene: se di lumache fossero invece assai ghiotti, come il mio, anche i vostri mariti, bisognerà allora, da brave mogli, imitarmi e compier la penitenza quaresimale preparandone ugualmente un piatto, e preparandolo tale e quale lo preparerò io domani. Cioè:

\* \* \*

Mettete, in una catinella d'acqua fredda, assieme ad un pugno di sale grosso ed a mezzo bicchiere d'aceto, un chilo di lumache; e muovetele, e rimuovetele per bene, affinchè buttino, fuori dai gusci, molta della loro viscida bava.

Risciacquate le lumache in acqua fredda; risciacquatele una seconda; e una terza volta.

Mettetele a fuoco, in una pignatta d'acqua, e fate bollire per 10 minuti.

Dopo un'altra accurata e definitiva risciacquata, strappate ad uno ad uno, con una piccola

forchetta, i lumaconi dai loro gusci ed a ciascuno togliete (se vi aggrada) anche la coda e le interiora che sono (dicesi) piuttosto amare.

Mettete poi a fuoco, dentro ad un largo tegame, mezzo bicchiere circa d'olio e due spicchi d'aglio; togliete l'aglio appena arrossa; aggiungete mezz'etto di burro; quattro acciughe senza spine, raschiate, lavate e tagliuzzate; una manciata di prezzemolo trito; una cipollina affettata fina; e un pizzico di semi di finocchio (se li potete avere).

Quando il tutto friggerà, stemperatevi dentro un cucchiaio di farina; quando la farina sarà... scomparsa, aggiungete le lumache, un bicchiere di vino bianco, uno d'acqua, un pizzicone di sale, un pizzichino di pepe ed un altro di noce-moscata.

Fate bollire lentamente, a tegame scoperchiato, per poco meno di un'oretta.

\* \* \*

Il piatto... *lumacoso* sarà così fatto e pronto a venir presentato a colorò che ne sono tanto ghiottiti e che, deliziandosene lo vuoteranno fra un cantar lodi alle brave cuoche e lodi alle saporitissime lumache... cioè a quelle stesse lumache che, solo a vederle, fanno *ornipilar* la pelle a noi... donnette schifiltose!

## ... ed alla maniera della cognata mia

Quando, di primo mattino, dopo aver... sus-  
sultato ad una forte scampanellata, vedo comparire la mia grassa cognata, subito intuisco

ch'ella mi viene a portare una ricetta che, a parer suo, vale assai più di una delle mie.

— « Si vede (mi ha infatti detto ella stamane) che tu, cara Petronilla, non sei mai stata in Francia; che non ne conosci le delizie cucinarie; e che non hai mai mangiato lumache come là si sanno préparer. Pertanto io, che ho la cucina francese..., come si suol dire, sulla punta delle dita, ho portato per te, e per le tue fedeli amiche, una ricetta, e mi saprai poi dire se tuo marito e il suo collega, le lumache le preferiscono alla mia, o alla tua maniera.

E allungandomi il foglietto, e dicendomi: « La ricetta eccola qua », come sempre usa, la cognata ha subito infilato l'uscio.

Se, dunque, alla prima occasione, al par di me anche voi voleste far la prova, anche a voi io oggi ripeto: « La complicata e nuova ricetta... eccola qua ».

« Scegli un chilo di lumache grosse.

Lasciale per due ore (rimuovendole spesso) in un catino d'acqua con un pugno di sale ed un bicchier d'aceto.

Risciacquale in acqua pura; falle bollire per 5 minuti in acqua; scolale; e risciacquale ancora per bene.

Metti, in una pignatta stretta e fonda, le lumache; una cipolla e 2 carote affettate fine; un po' di sale; un po' di pepe; una manciata di prezzemolo; e (uno alla volta) mezzo bicchier d'acqua e mezzo bicchier di vino bianco, fino a che, dal liquido, le lumache saranno appena ricoperte.

Metti poi a fuoco e fa bollire per 2 ore.

Scola e raffredda le lumache; e con una piccola forchetta togli dai loro gusci i lumaconi, strappando anche a ciascuno, la coda.

Lava e rilava poi i gusci e stendili o sulla stufa o dentro al forno.

Mentre i gusci si andranno così asciugando, metti in una casseruola le lumache sguosciate, 5 cucchiaini d'olio, un pizzico di sale, e un po' di pepe. Poni a fuoco basso per 15 minuti; aggiungi poi il succo di mezzo limone; e lascia al fuoco per 5 minuti ancora.

Impasta mezz'etto di burro crudo con un pizzico di sale, con uno di pepe, con uno di spezie, con abbondante prezzemolo trito e (se vuoi *lumache perfette*) anche con un pochino d'aglio.

In ogni guscio introduci una lumaca cotta e un pochino della salsa rimasta in casseruola; tappa ogni guscio con un po' dell'impasto di burro e spolveralo poscia di pane trito.

In una tortiera imburrata, disponi tutti i gusci colmi, in modo che si sostengano l'un l'altro e che abbiano tutti il burro nella parte alta; spruzza di vino bianco; e, 10 minuti prima di servire, metti la tortiera nel forno molto caldo.

Avrai così un piatto di *escargots à la lorainnaise* autentico, superlativo, e degno di ogni magro pranzo quaresimale ».

Così la ricetta della mia cognata.

Dobbiamo prepararlo, ai nostri mariti, il ghiotto piatto, prima che la Quaresima sia finita?



## Pasticcio (paté) di magro

**S**e in un giorno di stretto magro volete servire un piatto delicato (uno di quei piatti che, alla cuoca, fanno sempre fare una figurona proprio con i fiocchi), ricordate allora il paté di magro che sto per insegnarvi a preparare, che è un piatto veramente squisito e che, per soprappiù, costa pochino.



Schiacciate sul setaccio con un bicchiere (e così *passate*) 5 etti di ventresca di tonno e 4 etti di burro.

Al passato aggiungete due cucchiaini di vino bianco (meglio se di Marsala) e mescolate.

Aggiungete poi due cucchiaini di latte (meglio se di panna e meglio ancora se di latte di mucca) e rimiscolate con pazienza.

Il paté sarebbe così già ammannito ma, prima di servirlo, bisognerà vestirlo della sua indispensabile veste di gelatina per dargli anche l'aspetto di un manicaretto piuttosto ricercato.

A ciò, ungete di burro uno stampo (meglio se è uno stampo liscio, senza tanti ghirigori); mettetevi dentro, premendolo, il paté e, dopo un po' versatelo sopra un piatto; il paté avrà così assunto la forma esatta dello stampo.

Io mi auguro che sarete tanto abili, o mie... cuoche, da saper preparare una gelatina saporita e trasparente; se aveste scordato come si fa la gelatina... date un'occhiata alla pagina 99; ma se tale abilità — per caso — vi mancasse... conver-

rà aprire allora il borsellino, e correre dal salumiere per comperare due etti della sua gelatina.

Di gelatina (sia o non sia casalinga), appena l'avrete sciolta, a fuoco molto basso dentro ad un pentolino, versatene nello stampo per l'altezza di un dito abbondante; e lasciate poscia che di nuovo si rapprenda. (Basta, a ciò, mettere lo stampo nell'acqua fredda, se non si possiede ghiaccio).

Su quel po' di gelatina, quando sarà ben soda, disponete delle fettine di cetriolo (meglio se di verdi pistacchi, e meglio ancora se di tartufi); poscia (adagio, adagio che non si rompa!) mettetete sopra quel prelibato... fondo, il patè; versate, nel vano tutto in giro, la rimanente gelatina liquefatta e lasciate infine raffreddare.

Prima di servire, converrà versare il patè vestito sopra il piatto adatto (basta ricoprir lo stampo, già capovolto sul piatto, con un panno inzuppato nell'acqua calda, perchè a puntino e intatto il patè si stacchi) e bisognerà poscia ornarlo, secondo lo stato del proprio borsellino, con cetrioli, olive, carciofi, funghetti sott'olio, e simili leccornie.

E' certo che quando servirete agli amici questo patè di magro, sarà una sola voce: « Che buono! Che squisito! » e un solo chiedere incuriositi: « Con quali ingredienti sarà stato confezionato? ».

Ma voi... zitte! chè se doveste confessare che la base del piatto è... tonno banale!

# Uova tonnate

Quaresima -

**S**e, in questa, che è la stagione delle uova (delle uova sempre fresche e sempre a buon mercato), volete qualche giorno presentare in tavola un piatto in forma un po' non usuale, e un piatto che sarà, anche, di stretto magro e assai adatto, quindi, in questi giorni di Quaresima magra... seguite il mio consiglio e fate le uova tonnate.

Come?

Il modo semplice, economico e spiccio di prepararle, eccolo qua:



Siete in quattro in famiglia? Cucinate allora 6 uova sode (7 minuti di bollitura); raffreddatele subito in acqua; e sgusciatele.

Tagliatele a mezzo, per traverso, e togliete i 12 mezzi torli, lasciando possibilmente intatti gli orli dei buchi rotondi.

Ai 12 mezzi albumi sodi, tagliate le punte, in modo che possiate così disporli, tutti dritti e ravvicinati, sul piatto di portata.

Tritate finissimamente 1/2 etto di tonno, un pizzichino di prezzemolo, 6 capperi ed una acciuga senza spina, e raschiata.

Passate poscia per setaccio assieme ai torli e ad un cucchiaio di parmigiano grattugiato.

Mescolate per bene e impastate con quel goccio d'olio (attente a non abbondare troppo) che sarà necessario a farne una pasta.

Lavatevi le mani; asciugatele; e, aiutandovi con le vostre pulitissime dita, fabbricate, con quella pasta, 12 torli sferici, completi, e che riusciranno leggermente verdolini.

Nel buco di ciascun mezzo uovo, mettete uno di questi vostri torli che così sporgerà per una buona metà.

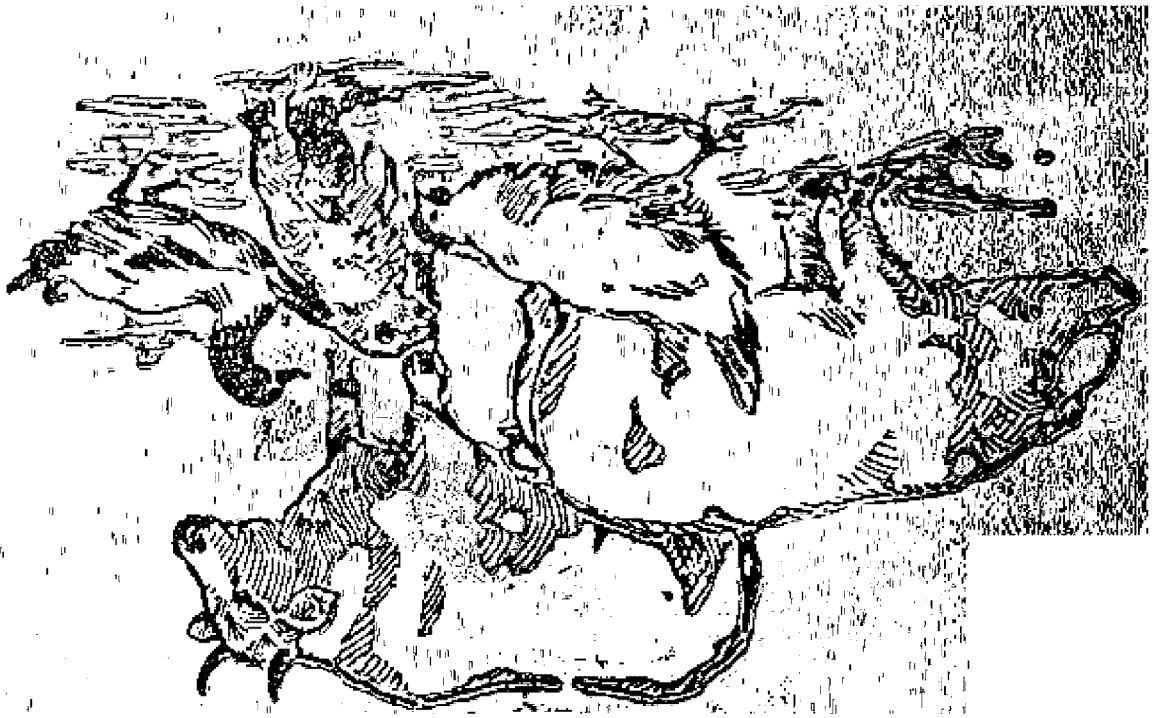
Con il cucchiaio di legno, battete e ribattete, in una scodella, un torlo.

Aggiungete prima, a poco a poco, (e sempre mescolando) il succo di un limone e poscia uno alla volta (e sempre mescolando e sempre nello stesso senso), 12 cucchiaini di olio.

Avrete così una gialla salsa maionese con la quale, dopo avervi aggiunta una presina di sale, coprirete le vostre uova tonnate.

\* \* \*

Non perdetevi tempo. Fatele oggi stesso. Sentirete quanto le uova riescano così appetitose e vedrete quale aspetto promettente e... sciccioso avrà il facilissimo ed economicissimo piatto magro che vi ho insegnato.



PIATTI DI CARNE

## Il lessò...

**A**d un bel piatto fumante di carni bollite si fa sempre gran festa, purchè venga porto con frequenza relativa! E perchè il piatto, quando vien porto, sia gustato... la cuoca dovrà tenere gli occhi ben spalancati, mentre sta facendo la provvista dal macellaio!

Così, vuol *manzo*? Scelga, allora, un bel cubo di polpa, con il suo poco grasso che ne ricopra una delle superfici; e, quale aggiunta, accetti di buon grado un ginocchio di vitello od un pezzo di testina che, oltre a dare un buon sapore al brodo, riusciranno anche assai graditi al palato!

Vuole soltanto carne bianca di *vitello*, a cagione degli stomachi familiari che sono tutti, piuttosto delicati? Scelga in questo caso, la « punta di petto » che vien sempre facilmente digerita, ma che, però, potrà dar soltanto un certo brodetto... sostanzioso poco e insipido parecchio!

Vuole *pollo*? Fra quanti vedrà esposti sul banco della pollivendola, scelga allora... se vuole ottima carne, e se può permettersi il lusso di molto spendere, un bel cappone; se vuole squisito il brodo, una gallina vecchia; se, non troppo spendendo, vuole tenera carne, una pollastrella; e se vuole insipidi il brodo e il lessò, un galletto, chè, i galletti sono ottimi solo se cucinati arrosto!

Sia ch'ella scelga un cappone, o una gallina, od una pollastrella, stia attenta che ne siano gialla la pelle e possibilmente bianche le penne; e che il ventre, cominciando lievemente ad *inverdire*, già non puzzi un poco di vecchiume!

Fatto l'acquisto, prima di mettere manzo e vitello nella pignatta, sarà prudente che, a toglierne ogni possibile sudiciume dalla superficie, li « passi » per un attimo, sotto l'acqua che sgorga dal rubinetto o che cade da una brocca; il pollo, invece, dopo averlo spennato (com'è poco promettente un pollo che venga porto con qualche « radice di penna » ancora impiantata nella sua grassa pelle!) e pulito dalle interiora, del gozzo e della lingua; e sforbiciato del becco e delle zampe; e passato alla fiamma per bruciare la fine peluria, dovrà anche ben bene lavarlo e lasciarlo, anzi, per qualche minuto in bagno.

Qualora volesse uno squisito brodo di manzo, metta a fuoco la carne in acqua fredda assieme ad una carota ed a qualche gambo di sedano; se, più che al brodo, ella tenesse ad avere appetitoso il lesso, nell'acqua bollente e sempre, com'è naturale, al giusto salata; e — sia nell'uno che nell'altro caso — appena che l'acqua bolle, abbassi un po' il fuoco; e schiumando di tratto in tratto, lasci bollire lentamente per... l'ora il vitello; per 2-3 ore, seconda la frollezza, il manzo; cioè fino a quando il forchettone potrà tutto facilmente attraversarlo.

Il pollo... quello sarà prudente che lo metta a fuoco sempre in acqua fredda, assieme alle verdure, allo stomaco ben pulito, ed alle zampe (queste, passate prima alla fiamma per toglierne la dura pelle; poscia liberate, con una forbiciata, dalle unghie; infine ben lavate) e, qualora lo volesse presentare con la pelle tutta bianca e senza grumi scuri su di essa appiccicati, avvolto e legato in quel telo leggiero. Se il pollo è... una vecchia gallina dovrà farlo bollire per 3 ore; se è un cappone, per 1 ora; se è una pollastrina, per 3/4 d'ora.

Il lessò dovrà servirlo, leggermente cosperso di sale... grossetto e, o con questa, o con quella... relativa salsa!

## ...salse per bolliti

Quando un lessò è... discreto, basta una buona salsa a farlo diventare saporito; quando un lessò è di già, per sè stesso tenero e saporito, una buona salsa, di colpo, lo fa tramutare in un piatto veramente luculliano!

Molte, e variate secondo il variar delle stagioni, sono le salse atte a far saporiti i lessi, e se l'una di voi volesse approfittare della mie esperienze culinarie... eccone, di alcune, le semplici ricette!

\*\*\*

Si vuol *salsa verde*? Finemente, allora, si tritino con la mezzaluna sul tagliere, un pizzico di capperi; un'acciuga raschiata e spinata; 2 foglie di basilico (se si hanno); una sottile fetta di cipolla, una grossa manciatona di prezzemolo ben lavato e senza steli, e... (dice alcuna, ma non lo dico io) un tantino d'aglio. Si metta il trito nella salsiera; si aggiunga 1/2 cucchiaino di cortecchia di limone raschiata, un torlo sodo (consiglia alcuna), tanto olio che basti a... *bagnare il tutto*, e 2 cucchiaini di aceto sopraffino. Si mescoli e si lasci in riposo qualche ora affinchè il prezzemolo, cucinando nell'aceto, perda un po' del suo sapore aspretto.



\*\*\*

Si vuole *salsa rossa*? Si mettano a fuoco, in una casseruola, 7-8 grossi pomodoro spezzettati; 1/4 di cipolla; 2 foglie di basilico (se si hanno); lo stelo di una foglia di sedano sminuzzata; un pizzico di prezzemolo. Allorchè i pomodoro avranno persa molta della loro acqua, si setacci il tutto; si versi il passato in una casseruola; si unisca un cucchiaino d'olio, un pizzico di sale, un pizzico di pepe; si faccia bollire mescolando di tratto in tratto; e la buona salsa rossa sarà così fatta. Se poi la si volesse *agro-dolce*, basterà aggiungere, prima di togliere la casseruola dal fuoco, un cucchiaino abbondante di aceto ed uno scarso di zucchero; mescolare; assaggiare; e, secondo l'assaggio, unire o un altro po' d'aceto od un altro po' di zucchero.

\*\*\*

Si vuole *salsa bianca*? A fuoco, in casseruola, si metta un cucchiaino colmo di farina con un pizzico di sale e 1/2 cucchiaino di burro. Si mescoli con un cucchiaino di legno fino a che la farina leggermente imbruna; si diluisca allora con un ramaiolo (o mestolo) di brodo oppure di acqua con « estratto » se in casa non si avesse brodo; si mescoli per bene per sciogliere ogni possibile grumo; si aggiunga un altro 1/2 cucchiaino di burro ed uno abbondante di aceto; si faccia ancora bollire soltanto per un minuto; ed anche la bianca salsa sarà così pronta per il lesso.

\*\*\*

Si vuole *salsa gialla*? Si schiaccino allora, in una scodella, e con un cucchiaino di legno, 4 tor-

li sodi; si stemperino con un cucchiaino di burro; si diluiscano con il sugo di un limone. Si mettano a fuoco, in una casseruola, un cucchiaio di farina bianca e 1/2 di burro; sempre mescolando, e sempre con un cucchiaio di legno, si stemperino fino a che burro e farina saranno amalgamati e leggermente imbruniti; si diluiscano, a poco a poco, con un bicchiere abbondante di acqua calda; si uniscano un pizzico di sale ed un pizzichino di noce-moscata; si mescoli fino a che la salsa leverà il bollore; e sempre mescolando, la si versi, allora, sui torti, nella scodella.

La gialla salsa è riuscita al giusto condensata? La si versi, allora nella salsiera. E' un po'... lunghetta? In questo caso si metta e si tenga al fuoco (sempre mescolando) fino a che la si vedrà al giusto condensata.

\* \* \*

Si vogliono altre salse? Queste non bastano?



# Il pollo lesso in gelatina

(per un pranzo)

... è uno di quei piatti che, quando ho invitati, io servo spesso dopo la minestra, invece del « tradizionale » piatto di pesce lesso con salsa maionese; uno di quei piatti tanto gustosi, da saper ridestare l'appetito anche a chi soffre d'inappetenza; uno di quei piatti, infine, che han l'aspetto assai sciccoso; che ci fan sempre fare una figurona; che costano *relativamente* poco; e che richiedono un gran lavorare piuttosto al fuoco, che alla cuoca!

\* \* \*

Qualora tale elenco di pregi destasse, anche in voi, vivo il desiderio d'ammannire il piatto per il prossimo pranzo... comperate, oltre il pollo, una zampa di vitello, un pezzo di *magra* polpa di manzo (circa 1/2 chilo), poca polpa di vitello (circa 1/2 etto) e (se potete trovarli) pochi stomachi (3-4) e alcune zampe (6-7) di pollo, che verranno a perfezionare il sapore della gelatina.

Mettete in credenza quel po' di polpa di vitello e fate bollire, in una pentola, il pollo.

Pulite e lavate gli stomachi; scottate sul fuoco, ad una ad una, le zampe di pollo, per toglierne così la pelle, e lavatele; mettete, infine dentro ad una capace pentola, manzo, stomachi, zampe, una carota, una gamba di sedano e due litri di acqua fredda; salate; ponete la pentola a fuoco; fate attenzione a *dove*, dentro, vi giunge la

acqua; incoperchiate a mezzo; e lasciate bollire lentamente... lentamente... lungamente... lungamente!

Di tratto in tratto, date però un'occhiata e, quando sarà necessario, schiumate.

Allorchè il pollo, nella sua pentola, sarà cotto, toglietelo dal brodo; ponetelo sul tagliere a raffreddarsi; e colatene il brodo che dovrà poi servire a cucinare la pastina.

Quando, nell'altra pentola, vedrete l'acqua raggiungere la metà del suo livello primitivo, togliete verdure, zampe, stomachi e carne (che saranno ottimi per la colazione del domani); versate il brodo in una insalatiera; lasciatelo raffreddare; e...

Raffreddando, tutto si rapprende? La gelatina sarà, allora, pronta!

Non si rapprende? Bisognerà, in questo caso (tolto dalla superficie quel po' di grasso che vi si sarà radunato) rimetterlo a bollire (cioè a più condensarsi); aggiungere (ad ogni buon conto) 2-3 foglietti di colla di pesce; e dopo 20 minuti circa, lasciarlo di nuovo raffreddare per vederlo allora *certamente condensare*.

La gelatina sgrassata, indurita, tremolante e ghiacciata, bisognerà ora farla trasparente e darle il caratteristico colore ambrato.

A ciò, tritate fina, con la mezzaluna, quel po' di polpa di vitello che avete riposta in credenza; mettetela in una pentola vuota con un uovo intero e con un dito d'acqua; sbattete ben bene con un cucchiaino di legno; unite la torbida gelatina; ponete a fuoco; e non smettete di sbattere e di rimescolare fino a che la gelatina, ridi-

ventata brodo, non avrà ripreso il suo bollore in pieno.

Abbassate allora il fuoco; e mentre quel brodo, bollendo, si andrà chiarificando, tagliate il pollo (ormai freddo); stendetene i pezzi sul piatto di portata; distribuitevi sopra (e con una certa arte) listerelle di lingua (basterà comperarne 1/2 etto), un paio di cetriolini affettati, qualche verde pistacchio dimezzato e... (se si può molto spendere) qualche fettina di tartufo.

Mettete poi in un cucchiaino, una presa di zucchero ed un goccio d'acqua; tenete il cucchiaino sul fuoco fino a che lo zucchero non si sarà fatto quasi nero; versatelo allora nel brodo che sta bollendo; e quello zucchero bruciato darà così alla gelatina, il suo colore ambrato.

Assaggiate e aggiungete altro sale, se sarà necessario.

Bagnate un tovagliolo di bucato; stringetelo; stendetelo sopra un'insalatiera; colate per esso il brodo bollente; quando questo sarà freddo ma non ancora condensato, versatelo sul pollo e lo vedrete così, invasi gli spazi, stendersi in piana superficie sul piatto, e in poco tempo tramutarsi in soda, trasparente ed ambrata gelatina!

\*\*\*

Molto spignattare?

Non lo posso negare; ma però io... (ve l'ho detto) io, questo piatto, lo riservo solamente per i prauzi con invitati!

## Cotechino o zampone

### con puré di patate e...

- inverno-primavera-

**N**o, non bisogna lasciar passare tutto l'inverno senza presentare in tavola, almeno una volta, un cotechino o, meglio ancora, uno zampone sopra un soffice e caldo letto di puré di patate. Voi spose novelline, non osate ancora cucinare zamponi o cotechini temendo che si spacchino, o ritenendo di non saperli cucinare al giusto punto?

Ebbene; eccomi ad instradarvi nella facile arte di cucinare zamponi e cotechini.

Fatto l'acquisto, se si tratta di un cotechino, basterà lavarlo, avvolgerlo e legarlo stretto in un tovagliolino di bucato (io ne ho uno riservato a questo uso speciale); se si tratta invece di uno zampone sarà prudente lasciarlo immerso, qualche ora, in acqua tiepida per rammollirne la squisita cotica; punzecchiarlo poscia qua e là colla forchetta; e infine avvolgerlo e legarlo nel tovagliolo.

Sia l'uno che l'altro, si dovrà metterlo in pignatta (qualora non si possieda il recipiente adatto lungo, stretto e poco fondo); coprirlo d'acqua fredda; porre la pignatta a fuoco non troppo alto e far bollire lentamente per...

Quanto pesavano, sia lo zampone, che il cotechino? Circa un chilo? Allora per 3 ore. Erano piuttosto grossi e raggiungevano sulla bilancia i 2 chili? In questo caso, per 4 ore. Si trattava di uno zampone così rigonfio da raggiungere i tre

chili? Sarà bene, in tale evenienza, farlo bollire, ma sempre lentamente, per quasi 5 ore.

Mentre la pignatta continuerà a bollire (ma soltanto quando mancherà poco più di mezz'ora alla perfetta cucinatura del suo prelibato contenuto) sarà bene preparare un soffice, un leggero, un dolcissimo purè di patate.

Avrete comperato (raccomandandovi siano farinose) un chilo di patate. Sbucciatele; lavatele; tagliatele a pezzi; mettetele a bollire in una casseruola con acqua al giusto salata; scolatene la acqua tosto che la forchetta, punzecchiandole, vi dirà che sono cotte; aggiungete allora un bel pezzo di burro (quasi un etto) e continuate a mescolare e rimescolare su fuoco basso e con cucchiaio di legno; e, rimescolando, a schiacciare i pezzi di patata contro le pareti della casseruola, e ad aggiungere, ma sempre a goccio a goccio, circa 1/2 litro di latte.

Allorchè il cucchiaio vi avvertirà che le patate sono tutte sciolte; allorchè, insomma, vedrete il vostro purè tutto omogeneo, liscio, soffice, spumoso (come deve essere ogni purè di patate alla perfezione rimescolato e schiacciato)... aggiungete un pizzichino di noce-moscata; rimescolate; assaggiate per poter così aggiungere, se sarà necessario, ancora sale.

Togliete poi, dall'acqua bollente, zampone o cotechino; non troverete nè l'uno nè l'altro scoppiati; levate la pelle al cotechino; non levatela all'zampone; versate il purè nel piatto di portata; posate nel mezzo la carne profumata e fumante; affettate e... purchè sani siano tutti gli stomachi della casa, non lasciate passar l'inverno senza allestire, almeno una volta, questo piatto prelibato!

## ... e con i crauti della cognata

... « non tacciarmi di pettegola cara Petronilla (così, la mia cognata, ha iniziato stamattina il suo dire, appena ebbe varcata la porta di casa mia)... e non chiamarmi *ficcanaso* se non ho potuto starmene zitta; ma tu, proprio tu che vuoi istruire le spose novelline nell'arte culinaria.... sei caduta in un errore che, a parer mio, è madornale! Hai cioè insegnato a circondare cotechini e zamponi con pure di patate, mentre il contorno classico per carni insaccate è quello che con il loro sapore agretto, offrono soltanto i teutonici crauti.

« Se pertanto, alla prossima occasione, tu volessi completare le cognizioni delle tue amiche, e se la tua scienza culinaria non si estendesse fino ai crauti... eccoti la ricetta del mio modo speciale ed economico di fabbricare, alla casalinga, i crauti ».

E, chiestemi ancora mille scuse per la sua non richiesta intromissione, e dopo avermi assicurata che, preparati alla sua maniera, i crauti riescono sempre eccellenti, la mia cara cognata mi ha messa in mano la ricetta.

\*\*\*

E la ricetta eccola qua:

« Comperare uno di quei cavoli-verza che hanno l'aspetto di una palla bianca, compatta e soda; tagliarlo in 4 spicchi; ritagliare ogni spicchio in listerelle assai sottili; lavare e rilavare queste per bene; metterle in un recipiente possibilmente di terra cotta; aggiungere un pizzico di sale; coprire d'acqua bollente; e lasciarle lì, in infu-



sione, dalla sera alla mattina o dalla mattina alla sera.

« Scolare per bene l'acqua; stringere, un po' alla volta, le listerelle fra le mani, fino a che non si sentiranno quasi asciutte; e rimetterle allora nel recipiente di terra cotta.

« Versare, in un bicchiere, un dito abbondante di buon aceto; colmare il bicchiere d'acqua; vuotarlo sopra al cavolo; e ripetere l'operazione fino a che acqua e aceto non lo avranno ricoperto al completo.

« Lasciare là, in infusione, per 5-6 ore e poscia scolare e stringere ancora per bene fra le mani.

« Quando, al pasto, mancherà mezz'ora soltanto, mettere a fuoco, in una casseruola capace, un cucchiaio di burro ed una fetta di pancetta di lardo tagliata a pezzettini.

« Quando burro e pancetta saranno soffritti, aggiungere le listerelle di cavolo fatte ormai crauti; mescolare; e far cucinare lentamente, aggiungendo, di tratto in tratto, un po' di quel brodo, profumato di cotechino, che andrà bollendo nella pignatta sul fornello accanto.

« Dopo mezz'ora di cottura, assaggiare i crauti che saranno quasi degni di una birreria tedesca; aggiungere sale (se sarà necessario), pepe (se lo si aggrada); e tenerli caldi e pronti per essere portati in tavola ».

\*\*\*

Questa la ricetta della cognata; se invece del mio, volete seguire il suo consiglio... accomodatevi pure; ma io... io continuerò però a contornare i miei cotechini solo con il mio italianissimo nurrè di natate!

## Tempia e ceci

**E'** vecchia usanza, in ogni casa milanese, allestire proprio nello stesso giorno nel quale si devono commemorare quanti già dormono al Cimitero, un certo piatto nutrientissimo, e grassissimo, e tutt'altro che facile ad essere digerito; ma un piatto oltre ogni dire gustoso, prelibato, e veramente degno della ghiotta Milano.

Qualora, dunque, il vostro marito sia lombardo o, non essendolo, apprezzi i piatti speciali, purchè egli abbia eccellente l'appetito e sano lo stomaco, alla prossima ricorrenza preparategli, per il pasto del mezzodì, la milanesissima pietanza.

\* \* \*

Comperate 1/2 chilogrammo di ceci; mondateli; rammolliteli tenendoli per 2 giornate in una insalatiera coperti d'acqua alla quale avrete aggiunto un cucchiaino colmo di soda, di quella stessa soda che, per sgrassare i piatti, comperiamo dal droghiere.

Giunto il giorno, comperate una zampetta e un chilogrammo di testa di maiale, cercando di aver la vera tempia con il relativo orecchio e, possibilmente, non la parte con il suo relativo occhio, e non la mascella con il suo carico di denti.

Non scordando il brago del porcile, lavate

tutto per bene; e togliete alla zampetta unghie e peli.

Tre ore prima del mezzodì, mettete a fuoco, nella più capace delle vostre pignatte, un cucchiaio di burro; fatelo imbrunire; aggiungete poi una gamba di sedano, 3 carote, mezza cipolla finemente affettate e, dopo 5 minuti, anche 3 pomodoro tagliati a grossi pezzi e mondati dei semi (oppure un cucchiaio di salsa stemperata in una scodellina d'acqua).

Tosto che le verdure saranno rosolate, aggiungerete anche i ceci scolati; copriteli d'acqua; e lasciate lentamente bollire per un'ora abbondante, senza mai rimestare.

Quando sentirete, fra due vostre dita, che per l'infusione e la bollitura i ceci sono già per bene rammolliti, mettete nella pignatta anche tempia e zampa, giusto sale, poco pepe, parecchia acqua bollente fino a tutto ricoprire, e lasciate lentamente e continuamente bollire per più di un'ora ricordando che ogni rimescolamento è vietato e che si deve aggiungere, qualora sia necessario, acqua solo e sempre bollente!

\* \* \*

Eccovi dunque, per il dì dei morti, il milanesissimo piatto tradizionale, che ha in sè minestra e pietanza, e del quale... sia chi lo gusta per la prima volta, sia chi, almeno una volta all'anno, lo esige sulla propria mensa... sempre dice: « Pesantuccio veramente, ma... che squisito! ».

## L'arrosto di manzo

**I**eri mattina avevo chiesto alla mia rubiconda e sempre sorridente macellaia, un chilo di polpa di manzo per farne uno stufato.

Mostrandomene un bel pezzo, di quella che si chiama « di mezzo » e che è tutta come marmorizzata da ramificazioni grasse...

— « Questo, mi ha detto la cara signora Nene, questo, se non le rincrescesse mutare il desinare che ha progettato... questo superbo pezzo di polpa, io, se fossi in lei, invece di metterlo in stufato lo metterei arrosto.

— « Il manzo arrosto? Ma io non ho mai sentito...

— « Provi, signora Petronilla, provi. Questo è un pezzo di carne che proprio si presta e mi saprà poi dire se il manzo che vendo io, è, o non è, buono anche quand'è cotto arrosto!

Da quella cortesissima ch'ella è, specie colle clienti vecchie, la signora Nene mi ha voluto anche subito insegnare il semplice modo di prepararlo.

Il nuovo piatto, naturalmente, quel giorno ha fatto la sua comparsa in tavola; e poichè è svelto da fare; poichè rende molto essendo tutta carne e niente ossa; poichè è piaciuto a tutti; e poichè ha infine, il gran merito di non

essere costoso quanto un arrosto di polpa di vitello, così ho pensato di insegnarlo anche a tutte voi, senza perder tempo.

Il manzo, legato stretto, l'ho messo in una casseruola di rame che avevo tutta cosparsa, sul fondo, di foglioline di rosmarino; l'ho coperto con due fettine larghe e molto sottili di pancetta di maiale; ho unito un cucchiaino circa di burro e un abbondante pizzico di sale; e dall'uno e dall'altro lato della carne, ho anche messo una cipolla.

Ho fatto poi « andar » il manzo prima adagio adagio, perchè si cuocesse bene nello interno; e poi a tutta fiamma e rivoltandolo spesso perchè prendesse quel certo colore ch'è proprio d'ogni arrosto.

All'ora del desinare l'ho servito con l'insalata; e tagliato a fette; e cosparso di quell'ottimo sugo dato dal succo della carne, dal rosmarino, dalle cipolle e dal lardo; e mio marito guardandomi sorridente... « To' (mi ha detto), questa è una nuova trovata uscita dalla fervida fantasia della mia mogliettina? Quanto sei ingegnosa, Petronilla! ».

\*\*\*

Io... io ho fatto... ciò che ogni donna avrebbe fatto nei panni miei. Non ho confessato ch'era stata la signora Nene... e tutto il merito l'ho tenuto, così, per me.

## Polpa di manzo lardellata

(per un pranzo)

**E'** quello d'oggi, un certo mio piatto che, essendo mio, dovrebbe avere il merito d'essere « lesto a preparare, ottimo al gusto, e di spesa relativa », ma che invece ha il demerito d'essere assai lungo da preparare, e assai lungo da cucinare.

Se dunque, non vi difetta la pazienza; se, con invidiabile trascuranza, potete non preoccuparvi o del carbone o della legna, o del gas che si vanno consumando; e se volete provare il piatto, ch'è veramente prelibato e dall'aspetto assai sciccoso...

\*\*\*

Comperate 1 Kg. di polpa di manzo (chiedete la parte speciale adatta a stufati) e circa un etto fra pancetta di maiale, lingua e prosciutto cotto.

Tagliate a listerelle, lunghe al massimo 3 dita, pancetta, lingua, prosciutto cotto ed una carota cruda e molto gialla.

Incidete di qua e di là, di su e di giù, la polpa con incisioni altrettanto lunghe e cercate che siano tutte nella stessa direzione.

Lardellate infine la carne, introducendo in ogni incisione, e disponendola per il lungo, una listerella di pancetta, o di lingua, o di prosciutto, o di carota.

Quasi fosse un salame, legate per bene e strettamente la polpa lardellata.

Infarinatela con farina bianca.

Sul tagliere, e con la mezzaluna, tagliate fina

una bella fetta di pancetta di lardo e mezza cipolla.

Mettete questo batutto in casseruola; aggiungete un cucchiaino circa di burro, un altro di olio; e ponete la casseruola a fuoco.

Tosto vedrete la cipolla soffritta, aggiungete una piccola gamba di sedano e 2 carote tagliate assai fine.

Dopo 10 minuti, mettete nella casseruola anche la carne lardellata, legata, infarinata, e salata.

Coprite la casseruola, prima con un foglio di grossa carta, poscia con il coperchio, e sul coperchio mettete dei pesi.

Lasciate cucinare lentamente, a fuoco basso, solo rivoltando ogni mezz'ora, e per circa 3 ore.

Servite la carne affettata, per sfoggiarne così la grande sciccheria che le dà l'aspetto marmorizzato; ricopritela con tutto il suo sugo prelibato; e — se volesse far le cose veramente alla perfezione, — contornatela anche di purè di patate (1) se la servite a pranzo, ma di risotto (1) se la servite a colazione.

Qualora poi, dati il numero e l'appetito dei commensali, il piatto fosse stato eccessivamente abbondante, ricordate di non riscaldarlo il giorno appresso quando lo riporterete in tavola!

Anche questo è infatti uno dei tanti piatti che sono forse ancor più appetitosi allorchè sono presentati quali avanzi freddi, che quali piatti caldi e appena fatti!

(1) Qualora non sapeste preparare nè l'uno nè l'altro di questi due contorni prelibati, ne troverete l'insegnamento a pag. 102 (purè) e a pag. 32 (risotto).

## Lonza di maiale al latte

**Q**ualora una mattina, durante il vostro peregrinare da un banco all'altro della piazza, vi capitasse sotto gli occhi della lonza (polpa) di maiale, fresca, bella, e non troppo magra... se non avete, in casa, uricemici o gottosi, e se il marito non disdegna, una volta tanto, la saporetissima, ma un po' pesante a digerire, carne di maiale... comperatene un chilo e cucinatela così come quella sopraffina cuoca ch'è la mia amica Leda, ha insegnato a me di cucinare la lonza... *maialesca*.

\*\*\*

Cioè... legate stretta la carne, dandole così l'aspetto d'un lungo salame; salatela; leggermente *impepatela*; infarinatela con farina bianca.

Mettete poi a fuoco, in una casseruola un po' di cipolla trita (mezza) olio (due cucchiaini) e burro (circa tanto quant'è grosso un uovo).

Fate rosolare la cipolla, ma ben attente che non vi tocchi la piccola, ma non rara sventura, di vederla invece tutta bruciare chè, in questo caso, dovrete tutto anche buttare.

Adagiate nella casseruola la lonza preparata così, come vi ho detto.

Fate rosolare anche la lonza, rivoltandola spesso e tenendo la casseruola sempre scoperta.

Aggiungete, appena vedrete che la carne è abbastanza cotta sul suo esterno, un goccio di latte.

Coprite (ma non al completo) la casseruola col suo coperchio e abbassate il fuoco.



Versate, ogni dieci minuti, un altro po' di latte, in modo che l'intingolo non abbia a bruciarsi.

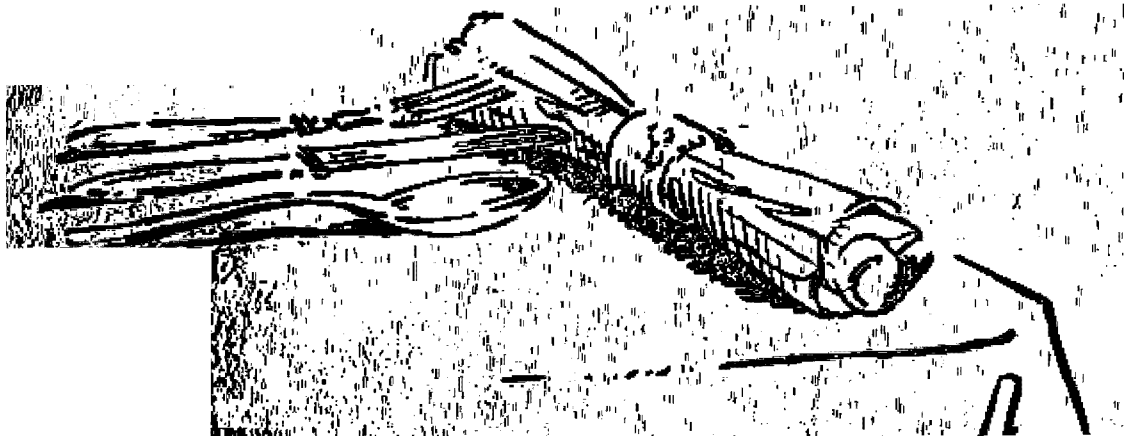
Continuate l'operazione per un'ora e mezza consumando, così, circa un litro di latte.

Ricorrete alla panna, anzichè al latte, se volete fare ancor più soprafino il piatto.

Assieme ad un bel piatto di insalatina verde e condita alla perfezione, servite la lonza, così arrostita, calda, bene affettata, col suo sugo profumato, e..

\* \* \*

E ricordate questo: la mia amica, Leda mi ha insegnato questo piatto e a lei sola, dovrete dunque pensare quando constaterete come, cotta così, con il latte (ed ancor più con la panna) la lonza di maiale rappresenti veramente un piatto, oltre che, assai prelibato, anche facilissimo a preparare, e, di spesa... relativamente lieve!



## Rotolo con cotechino

**N**iente di straordinario, niente di eccezionale, nel piattino che oggi voglio insegnarvi; ma quando, seguendo il mio consiglio, lo avrete preparato, anche voi potrete vedere e constatare com'esso sia un piatto... dal bell'aspetto, dal profumo molto promettente, assai appetitoso, abbastanza nuovo, lesto a fare e, per di più, poco costoso!

\* \* \*

Allorchè vorrete far la prova... comperate 1 kg. di polpa di vitello e, fidandovi più dell'abilità... preparatoria del macellaio, che della vostra, fate da lui tagliare, aprire, battere e spianare quella polpa in un foglio molto sottile.

Comperate anche un piccolissimo cotechino (del peso di circa 3 etti) ma comperatelo di *primissima* qualità, di quelli composti con carne assai finemente tritata, di quelli di forma rotondeggiante, possibilmente insomma di quelli che nel Veneto vengono chiamati *bon-diole*.

Comperate pure 3 uova, cucinatele sode e sgusciatele.

Ecco così pronto il necessario per ammannire il piatto.

Stendete sull'asse il foglio di carne.

Con un colpo di coltello aprite il cotechino; toglietene tutta la polpa; spargetela sul-

la carne, uniformemente, lasciandone liberi, tutto all'ingiro, gli orli, per un'altezza di circa due dita. Disponete nel mezzo le 3 uova sode in stretta fila.

Avvolgete, su se stesso, e con il suo contenuto, il foglio di carne; ma delicatamente e stando ben attente di non scomporne la... doppia disposizione interna.

Legate stretto quasi fosse un salame e stringete anche forte, con 2 lacci, le estremità.

Mettete il *rotolo* in casseruola con poco burro e parecchio olio crudi; spargete sulla superficie poco sale (convien ricordare come la carne insaccata sia sempre salata) e qualche foglia di salvia.

Ponete la casseruola prima a fuoco basso e *coperchiata*; poscia a fuoco alto e *scoperchiata*; e fate così cucinar l'arrosto non scordando di rivoltarlo, di tanto in tanto.

Allorchè il rotolo sarà leggermente bruciato su tutta la superficie, anche il piatto sarà fatto, e non vi mancherà che di levare tutti i lacci, di affettarlo, di disporre per bene le fette tutte variegate sul piatto, e di portare questo in tavola insieme ad una insalatiera colma di insalatina fresca.

Non vi ho detto? Bello l'aspetto; promettente il profumo; appetitoso il sapore; nuova la... trovata; lesto a fare; e... lieve la spesa giacchè... se con saggia furberia, sottili saranno tagliate le fettine... il piatto servirà certamente per più di un pasto.

## Il polpettone della signora Nene

(per un pranzo)

**E**ro, l'altro di, per far la mia spesa giornaliera, nel negozio della signora Nene (la bella macellaia dal volto sempre sorridente); che con la sua solita squisita cortesia...

— « Che le darò, oggi signora? (m'ha chiesto); un bel pezzo d'arrosto? della bianchissima polpa di vitello? dei rognonini freschi? »

— « Ancora non ho deciso! E' la festa, oggi, del maggiore dei ragazzi, e vorrei preparargli qualcosa di buono e di nuovo, poichè egli è un tale buongustaio... »

— « Se ancora non ha deciso, io voglio allora insegnarle un piatto soprafino; l'ho imparato dal cuoco di un conte e già due volte l'ho ammannito anch'io. E' una vera « squisitezza », una autentica leccornia. Però... mi raccomando, cara signora Petronilla! Non vada a spifferare il piatto mio a tutte le sue « care amiche » chè se tutte, anche una volta sola, volessero « provarlo », in breve esso diventerebbe un piatto più che universale. »

\* \* \*

Riassicurata dal mio sorriso, mi insegnò così, la buona Nene, il piatto; anzi, per facilitarmi la bisogna, ella (ch'è la cortesia fatta persona) mi fece persino preparare e battere dal garzone una fetta sottile e molto larga di polpa di vitello.

Appena a casa, ho distesa la polpa sul tagliere e l'ho coperta con quattro belle fette di prosciutto (di mortadella, mi aveva consigliato veramente la buona Nene, ma io... io, insomma, al tritume della mortadella sempre preferisco il volto schietto del prosciutto!).

Con tre uova ho poscia fatta, in un tegame largo, una sottile frittata e, a modo, l'ho distesa sopra quello strato di prosciutto; e poichè un altro paio di fette erauo rimaste nell'involto, ho stese anche quelle sopra la frittata. Di questi quattro strati ho fatto poscia un bel rotolo e, come un salame, l'ho infine legato stretto assieme a qualche foglia di salvia e ad un rametto di rosmarino fresco.

In una casseruola ho poi messo poco burro, abbondante olio, mezzo bicchiere di acqua, due cipolle intiere, un bel pizzico di sale e da ultimo il mio « polpettone » con la sua parte superiore ricoperta da due fettine sottili e larghe di lardo.

Ho fatto cucinare a lento fuoco; a metà cottura ho versato tre cucchiai di vino bianco; e infine, a « gran fuoco », ho fatto colorare il mio arrosto.

Al momento di portare il piatto in tavola, ho tagliato il polpettone; ne ho distribuite le variegate fettine sopra un piatto; le ho servite con verde insalatina ben condita; e...

Oh, io mi auguro che fra le mani della cara signora Nene, mai non giunga... questo mio volumetto!

# Lepre in salmi

(per un pranzo)

**F**acendo buon viso a mala sorte, ho accettato col mio... *femminil finto buon grado* il regalo di una lepre cacciata; e poichè tanto piace il sapor selvatico a mio marito (quanto non piace invece a me) così, per *amor suo*, mi sono affrettata a preparare il piatto nel modo classico, cioè in salmi.

E', quella del salmi, una forma cucinaria che ogni cuoca suol fare alla sua « specialissima e perfettissima maniera »; e poichè com'è naturale, anch'io il salmi lo faccio solo alla maniera mia... così qualora anche voi doveste ammannir una lepre... vi consiglio di calcar soltanto le *orme mie!*

Io, quel giorno, superando, con cuore da... croina; ogni vista ed ogni odore (per me veramente disgustosi), ho scuoiata la lepre; ne ho raccolto in una zuppiera il sangue, ne ho buttate testa e zampette; l'ho pulita delle interiora; ne ho tolto e riposto il fegato; l'ho tagliata a pezzi battendo, a spaccar le ossa, col martello sul dorso del coltello: ho messo i pezzi in una insalatiera; ho aggiunto carote, sedano, salvia, rosmarino, alloro, basilico (tutti finemente triti), una cipolla affettata, sale, pepe e (poichè li avevo in casa) anche un pizzico di ginepro e di origano; ho coperto il tutto con vino rosso comune; ho *incoperchiata* l'insalatiera con un piatto; e, finalmente, l'ho messa, e lasciata per due giorni al fresco, facendone però di tanto in tanto rimestare il contenuto dalla servetta.

Subito ho invece fatta, col sangue, la salsa. In un piccolo tegame ho, cioè, soffritto una cipolla affettata con olio, burro e poco lardo battuto; ho aggiunto poi tutto il sangue, tre carotone ed una piccola gamba di sedano, finemente tagliate; ho unito, quando la verdura fu quasi cotta, il fegato ridotto a pezzettini; ed ho infine riposta, anche la salsa, al fresco.

Tre ore prima del pranzo, nel mio tegame più capace, ho fatto un altro soffritto con cipolla, olio e burro; vi ho poi versato tutto l'infuso di lepre con il suo vino e le sue verdure; ho fatto cucinare a fuoco basso; mentre cucinava, ho stacciato la salsa premendo forte con un bicchiere, in modo da ridurre a poltiglia fegato e verdure; e anche la salsa passata (perchè ne ispessisse il sugo) l'ho infine aggiunta all'umido che, lentamente bollendo, mi andava profumando la casa intiera.

Quando la carne fu cotta, ho fatto assaggiare alla servetta un po' di sugo per assicurarsi del sale, e, al momento opportuno, ho servito, con polenta, il mio piatto che marito, ragazzi, e donatore han trovato talmente sopraffino da andarmi ripetendo, gustandolo...

Ciò che ognuno ripeterà anche a voi, se (ricevendo al pari di me) il dono (pure non gradito al vostro gusto) di una lepre, mi imiterete non solo nel sopportare, pur di far casa grata al marito, certi odori che per alcuna possono riuscire disgustosi... non solo adattandovi ad un lungo e complicato spignattare... ma anche nel confezionare la lepre alla maniera « mia », anche se qualcuno vi dovesse dire: « Meglio riesce, la lepre, se cotta... così o così! ».

## L'anitra con salsa di peperoni

**I**eri, con sole 10 lire, ho comperato dalla mia pollivendola un'anitra.

Non dico che fosse un'anitra molto grossa e molto grassa ma, insomma, era un'anitra discreta e certo più che sufficiente per il bisogno della mia piccola famiglia.

Mentre trotterellavo verso casa, colla mia... bestia incartocciata, sotto al braccio, ho preso la... grande decisione di farne un arrosto colla salsa di peperoni.

Poichè è probabile che almeno una, fra tutte voi, non conosca questa maniera di preparare un'anitra, così a quella ora l'insegno, giacchè il piatto è sapido, appetitoso, abbastanza lesto a fare e... (ciò che più conta per noi massaie) poco costoso.

\* \* \*

Passando dal salumiere, ho comperato un etto di salame e due peperoni sott'aceto (di quei peperoni grossi che son detti « di Voghera ») e, appena giunta a casa, subito, tolti all'anitra piedi e testa, l'ho cucinata arrosto, abbondando nella salvia, nel rosmarino, nel sale e nell'olio.

Quando l'anitra fu cotta, l'ho tagliata in tanti piccoli pezzi; li ho ben disposti in un



piatto fondo e mi son data a preparare una certa salsa.

Ho pestato così colla mezzaluna e ben fini, il salame, i peperoni (naturalmente mondati dei semi) e lo stomaco dell'anitra che, col fegato, avevo messo da parte crudo; e ho fatto cucinare in un tegame fondo, questo pesto con un po' d'olio e con tutto l'uoto (passato per il setaccio) rimasto dentro alla casseruola nella quale era stato cotto l'arrosto.

Dopo un quarto d'ora, ho aggiunto anche il fegato (pure tagliato fino), un pizzico di pepe e tutti i piccoli rimasugli di carne raccolti sul tagliere che mi aveva servito a tranciarvi sopra la mia anitra arrostita.

Ho lasciato bollire ancora per qualche minuto; e ho distribuito infine ben bene, su tutto l'arrosto, quella salsa bollente.

Per tutta la giornata il piatto è rimasto in credenza a... *compenetrarsi* per bene della piccante salsa; poco prima del pranzo l'ho messo a intiepidire nel forno e, per dargli un po' di aria... di « foresteria », l'ho fatto servire in tavola contornato da fette di pane tostate nel burro.

\*\*\*

Con poca spesa (ve l'ho detto) e con poca fatica (lo constaterete)... una vera figurona!

## Vitello tonnato all'economica e...

- Estate

**E'** Damia una mia vecchia amica. Abbiamo fatte insieme le scuole elementari ed anche le normali sì che ci trattiamo con grande confidenza. Ebbene, ogni volta che ci vediamo, la cara Damia, che non ha una fantasia pronta come la mia, mi chiede sempre quale pranzo io abbia allestito quel giorno, per poter, così, aver pronto qualche piattino senza bisogno di tanto lambiccare il suo cervello.

Stamane ci siamo incontrate proprio sulla porta della comune macelleria, e alla sua consueta domanda, io ho risposto:

— « Ho comperato or ora un chilo abbondante di polpa di vitello; e ne farò un piattone di vitello-tonnato, che così mi servirà per questa sera e per domani.

— « Un piatto tanto costoso?

— « Ma che costoso! Per noi, in famiglia, io lo faccio sempre... all'« economica » e quello ricercato e complicato lo faccio solamente quando ho invitati di riguardo. Ma anche il mio economico è gustoso; piace al marito; piace ai figlioli; e tutti l'appetiscono, specialmente ora che il caldo si fa sentire e toglie l'appetito.

Dimentica della spesa che doveva fare, la buona Damia, intanto, mi seguiva passo passo, ed io:

— «Vuoi che ti dica come lo faccio? E' presto detto; così anche tu lo potrai preparare per oggi o per domani.

\* \* \*

La polpa di vitello, la lego stretta facendone un lungo rotolo, e la lesso con acqua e verdure. Ottengo così un brodo squisito nel quale cucinerò la pastina o il riso con le verdure relative.

La carne, quando è bene raffreddata, la taglio in fettine sottili che dispongo a strati in una insalatiera fonda distribuendo, sopra ciascuno strato, la salsetta.

Questa la preparo tritando bene con la mezzaluna (se non ho tempo di passare per il setaccio) un etto di tonno e mezz'etto di capperi, e unendo il succo di 3 limoni e un etto e mezzo d'olio.

\* \* \*

Ti assicuro, Damia, che dopo tre o quattro ore quella carne, con quell'acidetto del limone, con quel grasso dell'olio, e con quella salsetta così piccante, costituisce un tale piattino che, quando ognuno si è presa la sua abbondante razione, io debbo togliere subito il piatto dalla tavola e metterlo sotto chiave, altrimenti l'indomani sarei costretto a preparare, per pranzo, un'altra pietanza!

## ... e non all'economica

(per un pranzo)

**S**tavo l'altra mattina aiutando la servetta a rimettere in ordine la casa (oh che da fare, quando si ritorna dalla campagna!) allorchè abbiamo sentito scampanellare alla porta.

— « Chi può mai essere a quest'ora? Dio mio! con questa casa!

Era l'amica Damia (quella che vuol sempre sapere che cosa faccio io da pranzo per poi... copiarla), che, subito, con tutta la sua espansione...

— « Sono venuta a ringraziarti (m'ha detto) per quel vitello tonnato all'economica, che m'hai insegnato prima di partire per la campagna. L'ho fatto parecchie volte e sempre mi è riuscito alla perfezione. Piace al marito, piace allo suocero, solo la suocera... sai... quella trova che manca di un po' di agretto e forse, anche, di piccante. Ebbene, cara Petronlla, domani ho invitati; vorrei rifare il tuo piatto, ma... nel mondo più raffinato, sia pur anche il meno economico ed il più complicato! ».

« Ebbene mia cara Damia, se puoi non badare all'economia, e se hai tempo e pazienza... rinunciando al brodino per la minestra, cucina il tuo chilo di polpa di vitello, dopo averlo legato stretto come un salame, non già in acqua e con solo verdure... delicate, ma anche con un bicchiere di buon aceto, droghe e verdure... piccanti,

(cioè basilico fresco, rosmarino, due chiodi di garofano, sale, pepe, due cipolle), e infine anche con sei sardelle di barile tagliuzzate, ben fine.

Quando il forchettone t'avrà detto che il vitello è cotto, mettilo (il vitello non il forchettone) a raffreddare sul tagliere; e allorchè sarà freddo, toglì le cordicelle con le quali l'avevi legato; taglialo a fettine fini e disponi queste in una insalatiera alternando ogni strato di vitello, con uno di salsa.

La salsa, che ti conviene allestire mentre la carne si va raffreddando, la devi preparare passando per un setaccio fine, le erbe e le sardelle che avevi cotto con la carne, due etti di tonno, uno di capperi; e sciogliendo infine tale passato con il succo di tre limoni e con un bicchiere d'olio.

Il pranzo, mi hai detto, sarà domani? Il piatto allora preparalo oggi; ma ornalo soltanto al momento di servirlo; e ornalo con fettine di limone e di cetrioli, con olive, capperi, funghetti e carciofini sott'olio; e con qualche rosso gambero tutt'ingiro, se lo porterai in tavola subito dopo la minestra, in sostituzione del classico piatto di pesce lessato; e, in questo caso, servilo anche con le posate da pesce, come faccio sempre io.

\* \* \*

Così ammannito, il piatto... si sa, ti costerà parecchio, ma ti riuscirà molto abbondante; ti farà fare una figurona; e persino la tua cara suocera... persino lei, ci scommetto, la vedrai poi leccarsi... di nascosto, le punte delle dita!

## Pasticcio (paté) di fegato

(per pranzo nell'inverno)

La mia amica Damia, quella che sempre vuole i miei consigli cucinari, sorprendendomi a scegliere, dal salumiere, il tartufo più sodo e grosso...

— « Quale prelibata pietanzina, (m'ha chiesto) stai escogitando? »

Ed io: « Questo bel tartufo, quando l'avrò liberato, con la spazzola, d'ogni traccia di terriccio, dovrà profumare un paté di fegato che ho pensato di preparare, quale piatto freddo, per il pranzo di Capo d'Anno. Mio marito ha invitato il parentado; mi ha persino detto di non fare economia sulle spese; ed io che, come tutte le donne, sono beata quando posso fare spese pazze col borsellino maritale... io, come vedi, ho proprio scordato che, in questi tempi, bisogna andar guardinghi con le spese! »

— « Compro subito anch'io un tartufo grosso come il tuo, che tu avrai già capito, cara Petronilla, che il tuo paté voglio subito fabbricarlo anch'io! Ma come? Mi dici? Mi insegni? »

Io... (che dei miei insegnamenti non sono parca mai...).

— « Possiedi (le ho chiesto) due stampi di alluminio, lisci, uguali, ma dei quali l'uno sia un pochino più capace dell'altro? Rammenti anche come si prepara la gelatina? (1) Ebbene, ti sarà allora facile preparare il mio paté. »

Dovrai comperare (come ho già comperato io)

(1) Se l'amica Damia mi avesse risposto che non rammenta, le avrei detto: « Per rinfrescarti la labile memoria, leggi la pag. 99 del mio volumetto! ».

mezzo chilo di fegato di vitello e sei fegatini di pollo; pulire questi ben bene; tagliare tutto a fettine; cucinare in padella con sale, pepe, due foglie d'alloro, e gr. 75 di burro.

A metà cottura, dovrai aggiungere un decilitro di marsala; togliere, poi, tutto il fegato, con una forchetta, appena lo vedrai cotto; metterlo nel mortaio e pestarlo assieme a mezzo etto di mollica di pane, colla quale avrai assorbito il sugo rimasto nella padella.

Di nuovo, dovrai tutto passare per il setaccio raccogliendo in una insalatiera il *passato*; aggiungere un cucchiaio di parmigiano, un uovo intero, due tuorli, sei cucchiai di brodo e un pizzico di noce-moscata. Dovrai, infine, mescolare ben bene e a lungo con un cucchiaio di legno; unire qualche fettina di tartufo; e... il *patè* sarà così pronto ad essere cucinato e... ingelatinato!

Per cucinarlo, dovrai stendere sul fondo del più piccolo dei due stampi un foglio di carta bianca bene imburato; riempire con tutto il *passato* lo stampo e cucinarlo a *bagno-maria* fino a che il *patè* sarà alquanto indurito.

Per *ingelatarlo*, dovrai versare sul fondo dell'altro stampo un dito di gelatina non ancora rassodata; cospargerne la superficie con fettine di tartufo; adagiarvi poscia sopra il *patè* levato dal suo stampo; riempire di gelatina tutto il vuoto in giro; mettere a rassodare al fresco; capovolgere, sul piatto, lo stampo; coprirlo con un tovagliolo imbevuto d'acqua calda; sollevare lo stampo e...

E vedrai allora, nella sua veste trasparente e tremolante, apparir sul piatto il tuo *patè*; un *patè*, mia cara, che costringerà perfino la suocera a dirti, sinceramente ed entusiasticamente... « Brava! ».

## Ossi buchi alla milanese

**M**i è pervenuta, da lontano... lontano... la preghiera di una certa amorosa mogliettina che, avendo sposato un milanese, vorrebbe fargli la bella sorpresa di un piatto di ossi-buchi, di uno cioè dei tanti piatti che sono la specialità della grande metropoli lombarda.

Anche voi tutte, che non siete di Milano e che non conoscete questa pietanza prelibata, vorreste?...

Eccomi allora pronta ad accontentarvi tutte quante.

\*\*\*

Per preparare gli ossi-buchi bisogna raccomandarsi al proprio macellaio, e far da lui segare l'osso e tagliare la carne tutt'in giro di una o due gambe di vitello, e in tanti pezzi (alti ciascuno, circa tre dita) quante saranno le persone che dovranno poi far onore al piatto. Così ad ognuno toccherà un pezzo d'osso col relativo buco colmo di dolce midollo e circondato da un anello di carne.

Questi pezzi, infarinati dovranno essere rosolati, con un po' di burro, di sale e di pepe, in una teglia tanto larga da non dovervi essere l'uno sull'altro sovrapposti, e che abbia anche i bordi piuttosto alti.

Tosto che, sui due lati, gli ossi-buchi saranno rosolati, si dovrà versare nella teglia mezzo bicchiere di vino bianco e secco: dopo cinque minuti, un abbondante bicchiere d'acqua; e, coperta



la teglia con il suo coperchio, lasciar cucinare adagio adagio, per circa un'oretta.

Si potrà, intanto, preparare il pesto con un pizzico di prezzemolo, mezza acciuga, un cucchiaino di gialla corteccia di limone grattugiata e, se si crede, anche uno spicchiello di aglio.

Qualche minuto prima di servire, si dovrà spargere, su gli ossi-buchi, il pesto; farli cucinare ancora un poco, mescolando con un cucchiaio di legno; e portarli infine in tavola... (purchè non vi siano invitati d'importanza) nella stessa teglia.

E' questa la semplicissima ricetta della pietanzina milanese che, specie se contornata di milanesissimo risotto giallo (1) o di piselli, sia freschi, sia di scatola, e cucinati con un po' di burro (sono questi degli ossi-buchi, *classici contorni*) vi farà avere dal marito un'occhiata di meraviglia un sorriso soddisfatto, ed un affettuoso: « Grazie, cara », mentre egli andrà succhiando il dolce midollo degli *ossi-buchi nostrani*.

---

(1) Se non sapeste o se non ricordate come vada fatto, leggete a pag. 32.

## Carne in pasta sfogliata

(per un pranzo)

Qualora abbiate tempo di spignattare... qualora non siate costrette a troppo sospirare sul borsellino alquanto alleggerito... e qualora soprattutto, siate *maestre in pasta sfogliata*, (1)... eccomi qui ad additarvi un certo piatto di portata tanto squisito e talmente « sciccoso » che vi consiglio di prepararlo al vostro prossimo *grande pranzo*.

\* \* \*

Per confezionare il piatto (se sarete in 6) dovrete comperare o 6 fettine di filetto o 6 etti di polpa tritata; mettere questa carne in un tegame con *poco burro*, *poco olio*, una presa di sale, una presina di pepe; e far *poco* cucinare.

Dovrete pure comperare 2-3 patatone; pelarle; *poco* lessarle; tagliarle a fette rotonde ed ugualmente grosse; e friggerle, in un tegamino, con *poco* burro.

Dovrete infine comperare una *piccola* scatola di piselli; scolarli; lavarli. Se però, sdegnando lo scatolame, volete sempre ricorrere esclusivamente ai pisellini freschi, dovrete lessarne una piccola manciata.

Sul fondo di uno di quei tegami di lusso che si possono tanto mettere in forno che presentare poi, ancora caldi, ai pranzi (e per-

(1) Qualora, però, non essendo di già *maestre in pasta sfogliata* volete impararne la lunga preparazione... leggete e seguite a puntino, le indicazioni che troverete a pag. 202.

sino ai... *grandi pranzi*) dovrete distribuire o le fette di filetto o la carne; coprire questo strato con fette di patate; sopra le patate spargere i piselli, o i pisellini, e infine...

Non vi ho detto che, per questo piatto, è indispensabile essere maestre provette in pasta sfogliata?

Infine, dunque, fatta una sfoglia di pasta sfogliata, dovrete intagliarvi un disco grande quanto grande è il tegame e sovrapporlo ai piselli, a guisa di coperchio; e colla pasta rimasta potrete poi fare (anche se si tratta di ritagli) alcuni di quei bastoncini di pasta sfogliata che vi ho già insegnati (1). (Non dice, la saggia economia, che una brava massaia deve saper utilizzare ogni ritaglio ed ogni avanzo?)

Mezz'ora prima del *gran pranzo* dovrete infornare in forno caldo il tegame (e con il tegame la teglia, leggermente unta di burro con i bastoncini); quando il suo... *turno* sarà giunto, far portare in tavola il tegame con il suo contenuto ben caldo e profumato; e i bastoncini... quelli dovrete metterli da parte per i ragazzi.

\* \* \*

Lunga a fare la pasta sfogliata... abbastanza lungo da allestire e poco economico il piatto, ma... non v'ho detto chiaro « solo per un *gran pranzo*? » e i *gran pranzi*, per fortuna, sono abbastanza rari!

(1) Cercate là, dove parlo di dolci, alla pag. 202.

## Il vitello alla maionese

**L**o scorso sabato noi, mogli *villeggianti*, mentre aspettavamo che giungesse il *treno dei mariti*, ce ne stavamo sedute all'ombra della tristerella vite che adorna la piccola stazione del paese.

Si chiacchierava intanto e, come facciamo noi donne, si chiacchierava di vesti, di ricami, di mode, e degli sposi rimasti (poverini!) a godere il caldo... cittadino, mentre noi spose (le fortunate!) godevamo le mosche, le zanzare, il... *fresco* e le... *comodità* che sempre offre la campagna.

— « Signora Petronilla, (d'un tratto mi ha chiesto la signora Dirce), ha preparato anche oggi un buon pranzetto per il marito? »

— « Un pranzetto spiccio (ho risposto) giacchè io non amo soffiare e « spolmonarmi » sui carboni; e nemmeno respirar la puzza che emanano le cucinette a petrolio ed a benzina; un pranzetto però appetitoso, lesto a fare, per nulla dispendioso, facile ad essere digerito, e che piace al marito, ai figlioli e, quando capitano, anche agli invitati. »

— « Mi dica! Mi spieghi! Mi insegni! (interuppe la signora Lia) così domani stesso, potrò fare anch'io una bella sorpresa a mio marito. »

\* \* \*

— « Ma è presto insegnato. Ho comprato stamane, un mezzo chilogrammo di polpa di

vitello; l'ho legata; l'ho cucinata a lessò; e, quando fu cotta, l'ho lasciata, a raffreddarsi, sopra il tagliere, mentre il brodo l'ho riposto; e, or ora, in esso cucinerò la minestra di pastina.

Con due torli ho fatto poi una salsa maionese; e, quando fu bene amalgamata e bene acidificata dai limoni, ho aggiunto ad essa 20 grammi di capperi ed un buon pizzico di prezzemolo fresco, dopo di averli entrambi tritati, colla mezzaluna, molto fini.

Il vitello, una volta raffreddato, l'ho tagliato in fette sottili; queste ho distese sopra ad un piatto; le ho ricoperte con la salsa; ho adornato la superficie con qualche capperò intiero e con qualche funghetto (di quelli che ho messo sott'olio la scorsa settimana) e il mio vitello, con la sua piccante maionese, da alcune ore è là, nella credenza, che attende l'arrivo del treno.

— « Domani farò altrettanto, disse la signora Lia ringraziandomi con un sorriso.

— « Che peccato! — ha esclamato invece la signora Dirce. — La maionese io non sono mai riuscita a farla (1)! Oh se la cara signora Petronilla...

Ma la « cara signora Petronilla » aveva già sentito il rombare del treno e... altro che insegnare la maionese! Dal lunedì mattina, lei non lo vedeva il suo caro maritino!

(1) Oltre la signora Dirce, ci sarebbe forse anche qualcuna che non sappia fare questa salsa? Ebbene, basterà allora che ella legga a pag. 64 perchè diventi... una maestra in maionese.

## Vitello con i capperi

**P**ietanzina veramente sopraffina e tanto spiccia che, per ammannirla, bastano 15 soli minuti...

... pietanzina senza pretese, e quindi assai modesta...

... pietanzina da ricordare almeno due o tre volte all'anno (per dare così un po' di varietà alla mensa familiare)...

... pietanzina, insomma, che vi addito e che vi raccomando: è questa cui:

\* \* \*

Affettate fina della fesa (o polpa) di vitello. Battete ogni fetta col dorso del coltello.

Mettete, poco prima del desinare, in un largo tegame, un po' d'olio, un po' di burro, e un po' di cipolla trita (se avrete abbondato nell'olio e nel burro, sarà allora, il piatto, più abbondante di sugo).

Ponete il tegame a fuoco non troppo alto, e state attente che la cipolla, bruciando, non vi faccia buttare nel secchiaio i grassi.

Mentre i tre ingredienti andranno lentamente cucinando, passate nella farina bianca le fettine di vitello.

Mettetele nel tegame (e senza sale) appena vedrete la cipolla imbrunita.

Fatele cucinare prima da un lato, poi dal-

l'altro, movendole spesso con la forchetta, per evitare il pericolo che si attacchino al fondo del recipiente.

Quando saranno quasi cotte, quando cominceranno, cioè, a leggermente *indorarsi*, spargetele di capperi (nella proporzione di circa gr. 25 per ogni mezzo chilo di vitello), che avrete prima solo tuffati e subito tolti dall'acqua, e poscia tagliati a pezzi grossi con la mezzaluna.

Fate cucinare ancora per qualche minuto. Portate in tavola, giacchè il piatto è ultimato.

\* \* \*

Non vi ho detto? Pietanzina senza pretesa alcuna, ma...

Ma, se non l'avete mai fatta, o se l'avete dimenticata, fatela subito, e il marito (ve lo assicuro) vi sarà assai grato dell'appetitoso piatto.



## Frittura piccata

Una pietanzina semplice, spiccia; una di quelle pietanzine che ogni brava moglie deve conoscere, e anche ricordare e soprattutto qualche volta fare, per non sentire il marito troppo spesso lamentarsi del... solito manzo lessato, della... solita bistecca, e della... solita cotoletta... eccola qua:

\* \* \*

Tagliate fesa di vitello (cioè bella polpa bianca), in fette sottili ad uso cotolette; battetele ad una ad una con la costa del coltello; infarinatele con la farina bianca.

In un tegame, fate intanto rosolare nel burro, un po' di cipolla e, tolta questa appena imbrunì, fatevi non cucinare a fondo, ma solamente scottare le fette di vitello che riporterete, poi, l'una sull'altra, in un piatto.

Nel burro, che sarà rimasto dentro al tegame, sciogliete mezzo cucchiaino di farina bianca; lasciatela un po' tostare; unite una scodellina di brodo (o di acqua ed estratto, se in casa non vi fosse brodo); fate bollire per 5 minuti; e riponete infine tegame con il sugo, e piatto con le cotolette, al sicuro, dentro la credenza.

Per l'ora del desinare avrete così già tutto pronto, per apprestare la pietanza!



E quando *pronta* sarà, da scodellare, anche la minestra, passate le fettine di vitello già scottate, dal piatto nel tegame; rimettete questo al fuoco; appena il sugo comincerà a bollire, aggiungete mezzo bicchiere di marsala, un buon pizzico di sale e... secondo il gusto e secondo le condizioni del borsellino, o un pizzichino di prezzemolo trito, od un pizzicone di funghi già rammolliti nell'acqua tiepida e poscia tagliati fini.

Dopo 5 minuti, il piatto sarà così, pronto da servire.

\* \* \*

— « Che grande novità! che piatto nuovo! (son sicuro diranno, sorridendo alle mie spalle, quelle, fra voi, che sono già valentissime cuoche!). Sono dunque questi i *nuovissimi* insegnamenti che ci dà la Petronilla? ». Avete ragione di ridere di queste *vecchie e conosciutissime* pietanzine voi, che di cucina siete tanto esperte; ma è certo che non ne rideranno, che ne faranno anzi un *gran tesoro*, quelle fra voi che, essendo cuoche *novelline*, non possono avere la vostra profondissima esperienza culinaria; ed io... (ve lo confesso) io ho tanto a cuore... specialmente queste!

## Le cotolette alla milanese

**V**oi, donne milanesi, sorriderete certo di compatimento vedendo che oggi io mi accingo a parlare della nostra *comunissime cotolette*; ma sorriderete anche con un po' di compiacimento quando vi avrò detto che parecchie donne d'Italia, e d'Europa, e fin anco di... più in là, m'hanno pregata di parlare di questo piatto ch'è una delle specialità della grassa cucina di Milano.

Bisogna dunque accontentarli quei mariti, nostri concittadini, che son sparsi per il vasto mondo; e far pure contente le loro brave mogli, e mogli veramente buone, se si mostrano tanto vogliose di soddisfare il milanese appetito maritale!

\*\*\*

Ma... ben ricordino le donne non lombarde, che solo potendo disporre di burro fresco e fatto con la panna (come il burro che si fabbrica nelle nostre cascine della «bassa») che solo potendo, insomma, disporre di burro sopraffino, si possono preparare le croccanti cotolette alla milanese.

Se è dunque facile avere un tale burro, e se si vuol fare al caro marito la più gradita delle sorprese, bisogna comperare o tante cotolette, quanti si è in famiglia (e cotolette una con il relativo osso ed una senza l'osso) o un bel pezzo di polpa di vitello; tagliarla in larghe fette altre circa 1 cm. e batterle a una a una con la costa del coltello.

In una scodella bisogna poscia sbattere, con la forchetta, una o due uova intere; aggiungere un pizzico di sale; preparare su di un piatto pane secco, grattugiato e passato per un setaccio a ma-

glia tanto stretta che quella polvere appaia quasi una soffice farina; immergere ogni fetta nell'uovo sbattuto; passarla nel pane trito, e ripetere, per una seconda volta, questa breve operazione.

In un grande tegame, bisogna mettere, infine, un bel pezzo di burro, senza badare alla domestica economia; porre al fuoco poco prima che la zuppiera della minestra venga porta al desco ed allorchè il burro, finita la sua bella schiuma, avrà preso un bel colore lievemente scuro, bisognerà friggervi le cotolette (non più di una o due alla volta per non raffreddare il burro) rivoltandole e muovendole spesso perchè non si attacchino al fondo del tegame.

Di mano in mano che appariranno ben ricotte bisognerà salarle; metterle, l'una sull'altra sovrapposte, al margine del tegame perchè si mantengano calde; cucinare le altre; e infine, tutte ricoperte del loro burro, servirle con spicchi di limone e ciuffetti di verde prezzemolo, disposti ai due estremi del piatto di portata.

\*\*\*

Vi assicuro, o care mogli non di Milano, che se i vostri milanesissimi mariti si vedranno porgere questo piatto insieme ad uno d'insalata fresca, e tanto più se preceduto da un piatto di quel soprafino risotto milanese che vi ho già insegnato a pag. 32, penseranno che quando si hanno mogli, quali voi siete, accorte, si può non dare ascolto al vecchio detto: « mogli e buoi... dei paesi tuoi »!.

## Cotolette al formaggio

**E**ccomi oggi a parlarvi di un piatto per nulla difficile e complicato; anzi « *lesto a fare, buono al gusto e di poca spesa* » come quasi tutti i piatti della mia semplicissima cucina.

Se non lo conoscete, imparatelo.

Se lo conoscete, ve lo rammento, giacchè spesso succede, a noi donne, di lasciar passar mesi, e financo anni, senza più ricordarci di una certa pietanza!

\* \* \*

Comperate, se siete in 6, 6 etti di fesa (o polpa bianca di vitello) e fatela affettare dal macellaio.

Comperate un etto e mezzo di formaggio, o fontina, o grujera, o parmigiano molle: e affettatelo in fettine larghe e sottili.

Battete ogni fetta di carne col dorso del coltello.

Mettete a fuoco un pezzo di burro con poca cipolla trita, possibilmente in un tegame... *elegante*, si che possa esser portato in tavola col suo contenuto ben caldo.

Quando il burro sarà nel pieno del suo bollore, mettetevi a scottare a fuoco alto le cotolette che avrete allora allora infarinate.

Dopo due minuti, voltatele e salatele.

Dopo altri due minuti, abbassate la fiamma; aggiungete una tazza di brodo (o di acqua ed estratto, se non possedete brodo); coprite subito col coperchio; lasciate lentamente, lentamente cucinare.

Quando da 20 minuti le cotolette staranno cucinando, mettete sopra ciascuna di esse una fettina del formaggio e ricoprite col coperchio il tegame.

Dopo cinque minuti, spruzzate tutte le cotolette con mezzo bicchiere di vino bianco; rimettete tosto il coperchio; lasciate cucinare ancora per un minuto, e il buon piatto appetitoso, in una mezz'ora, è così ormai cotto e pronto.

Se però lo voleste più raffinato... purchè sia tornato l'autunno, e con l'autunno siano ricomparsi i tartufi, mettete su ciascuna cotoletta e sul relativo formaggio, anche un dischetto sottile di tartufo profumato.

Se poi lo voleste ancor più sopraffino, e degno perfino di un pranzone con invitati di riguardo... invece di un dischetto, mettetene due, e magari persino tre, su ciascuna cotoletta!

In questo caso però non sarà più « poca la spesa » ma il piatto... quello, anzichè « buono al gusto » sarà sopraffino tanto al gusto che all'odorato!

## Polpette in verza

Rappresentano, le polpette nella verza, un piatto semplice, facile a combinarsi, e che oggi voglio indicare proprio a voi, che tanto mi pregate di guidarvi nei vostri primi e incerti passi *cucinari*, dato che, andando sposse, avete dovuto di colpo passare, dai libri mastri degli uffici, alle pignatte delle vostre cucine.

\* \* \*

Ebbene il primo giorno che, dal pranzo del dì innanzi, vi sarà rimasta in casa un po' di carne (di carne lessata, sia in umido, sia arrostita) comperate una bella verza; scegliete le foglie più belle e grandi (le altre vi serviranno, quel giorno, per fare la minestra); lavatele; ponetele, con pochissima acqua, in una pentola al fuoco e toglietele quando, dopo il primo bollire, avranno perduto ogni loro resistenza.

Mentre le foglie, scolate, si raffredderanno, tritate ben fine, con la mezzaluna, la carne, una manciata di prezzemolo, e una fetta di salame (che potrebbe però essere anche sostituito da un pezzo di salsiccia); a codesto trito unite una manciata di pane e una di formaggio grattugiati, un pizzico di droghe

e uno di sale; impastate il tutto con un uovo intero e, (se l'avete in casa) con qualche bianco d'uovo, oppure con un po' di brodo, o anche solo con un po' d'acqua, dato che solamente acqua abbiate quel giorno in casa.

Ad una ad una, stendete poscia sul tagliere le foglie cotte; su ciascuna d'esse mettete tanto ripieno quanto un salsicciotto lungo poco meno di un dito; avvolgete con le foglie il ripieno; ripiegate in dentro i due estremi; e ricorrete infine al mazzo dei piccoli stuzzicadenti per fermare ognuno degli involti che avrete così composti.

Poco prima del pranzo, sciogliete in un tegame un pezzo di burro al quale avrete unito alcune fette di cipolla; togliete queste appena imbruniranno; mettete allora nel tegame le polpette; quando vedrete imbrunire anche la verza, aggiungete salsa di pomodoro sciolta in acqua; e allorchè l'acqua sarà tutta evaporata, allorchè, insomma, ben denso si sarà fatto tutto il sugo... ecco pronto il piatto.

\* \* \*

Almeno per quel giorno, nel quale porterete sul desco queste polpette nella verza, potrete essere certe che i vostri mariti non avranno la faccia tosta di dire che le loro giovani sposine sono *troppo dotte* nel maneggiare gravi libri mastri, e *troppo ignoranti* nella deliziosa arte cucinaria.

## Bistecca all'acciuga

I signori, medici, tanto spesso, oltre alle loro medicine, prescrivono a chi, per sua sfortuna, non gode una florida salute, bistecche, e magari ordinano perfino: « Una al giorno, e che sia ancora sanguinante ».

Ma... bistecca oggi, bistecca domani, bistecca ogni giorno... anche le bistecche diventano presto persino *nauseanti*, e allora...

Allora dovrà, la brava donna di casa, variare spesso la *preparazione* della... *monotona* bistecca giornaliera, giacchè variando i condimenti variano anche i sapori; e non c'è nulla che valga, quanto un po' di varietà, a render gustoso un piatto e a favorirne così la digestione.

\* \* \*

Se, dunque, voleste dare un certo saporino allettatore ad una abbastanza costosa fetta di filetto; o ad una economica fetta di polpa; o ad un po' di polpa passata per il *trita-carne*, (qualora, chi deve far la cura, non avesse i denti ben saldi) eccovene una delle varie maniere:



Sminuzzate, con la mezzaluna, un pizzico di prezzemolo, un po' di buccia di limone ed una acciuga (o sardella di barile) alla quale avrete tolte la spina, le pinne, le squame e le interiora.

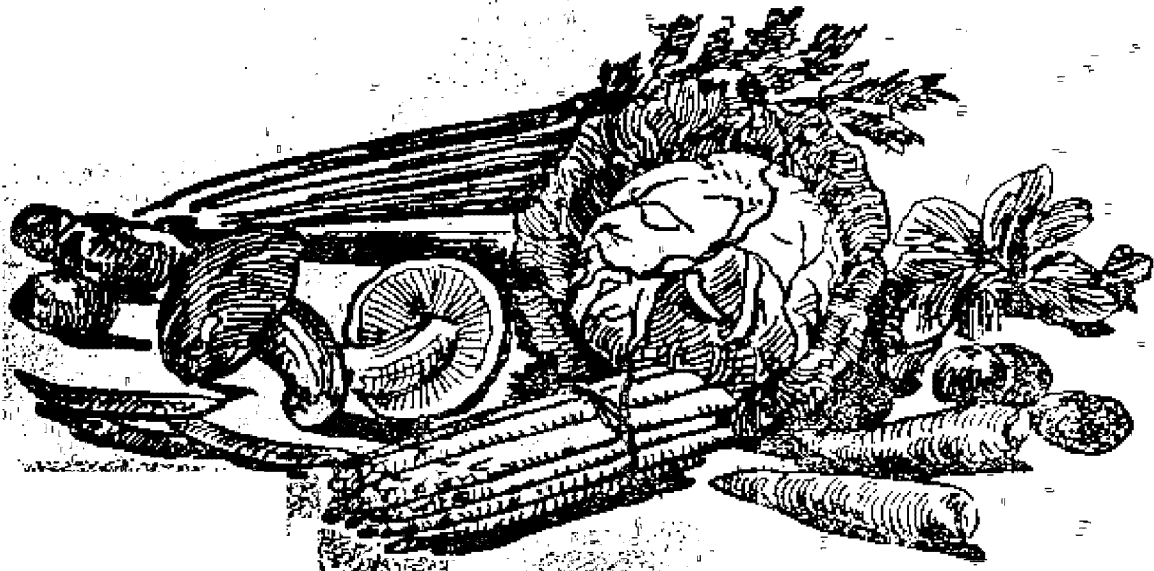
Su di un piatto, e servendovi della lama d'un coltello, impastate per bene una noce di burro con quel prezzemolo, quel limone, quell'acciuga triti; e avrete così una... *manteca verdolina* e profumata che spalmerete, in parte, su l'uno dei lati della fetta di carne.

In un tegame di rame, o di alluminio, metete con olio crudo, sale e pepe (e dal lato del condimento) la bistecca; mentre friggerà a gran fuoco, spalmatene l'altro lato con la *manteca* rimasta sul piatto; voltatela dopo due o tre minuti di... *friggimento*; lasciatela cucinare anche dal nuovo lato; e servitela poi caldissima e diventata così, per quel condimento, saporita e piccante.

\* \* \*

E' certo che, almeno quel giorno, l'« eterna » e « noiosa » bistecca sarà veramente gustata e mangiata, con appetito, tutta quanta.

# PIATTI DI VERDURE



## Insalata russa « casalinga » e...

- Inverno -

Quando preparo, per pranzo, una minestra molto ghiotta, una minestra cioè di pasta impastata dalle mie mani con farina e uova, e condita poi con molto burro, molto formaggio, molta carne, e persino con molti funghi (e magari anche coperta con salsa be-sciamella), allora la faccio sempre seguire da un piatto di verdura, giacchè io sto sempre bene all'erta di non favorire l'entrata della gotta in casa mia.

Un piatto che faccio spesso in tali *liete evenienze*, e specialmente d'inverno, è quello dell'insalata russa, della quale *va matto* il maggiore dei miei ragazzi.

\* \* \*

Per farlo alla casalinga, cioè all'economica e alla spiccia, lesso separatamente due o tre patate, cinque o sei carote, un cavolfiore, e (se li trovo sul mercato ad un prezzo non esagerato) un paio di zucchette, un pizzico di fagiolini verdi, una piccola manciata di fagioli freschi, e un'altra di piselli.

Scolo ben bene; levo la pelle alle patate; raschio le carote; taglio tutto in piccoli pezzi (delle carote cerco di fare tanti piccoli cubetti); metto nell'insalatiera; aggiungo olio,

aceto, sale, pepe, un mezzo cucchiaino di senape e, se ne ho in casa, qualche cappero e qualche acciuga sminuzzata.

Mescoło poi ben bene, ricordando come ogni insalata, per riuscire perfetta, debba « da un pazzo esser rimescolata » e, — fatta una salsa maionese (1) con due torli, mezza ampolla d'olio e il succo di due limoni, — la verso sulle verdure; rimescolo; e... la mia insalata russa, sempre nutriente e appetitosa, anche se fatta all'economica, è pronta.

\* \* \*

Se però voi voleste fare una insalata russa sopraffina, tutta unita, consistente, che serva da piatto di portata, e che sia degna sorella di quelle che espongono nelle loro vetrine i salumieri di lusso...

Andate da un lattoniere; ditegli di prepararvi, con una listerella di latta alta 5-6 centimetri, uno stampo senza fondi; un cerchio, cioè, che abbia le dimensioni esatte dell'interno di un vostro piatto da portata e... vi insegnerò poi la mia maniera di preparare una insalata russa degna di fare la sua comparsa, quale piatto di mezzo, persino in un pranzo.

Attendo dunque che mi diciate: « Lo stampo è fatto! »...

---

(1) Come alla signora Dirce forse ad alcuna mai non riesce questa salsa? Legga allora a pag. 64 come la faccio io chè, fatta così, sempre riesce!

## ... e « in forma »

**A**vete ordinato lo stampo? Il lattoniere ve lo há già consegnato? E' un cerchio alto 5 centimetri e del diametro del vostro piatto di portata?

Ebbene; ora che lo stampo c'è, vi dirò come faccio io l'insalata russa per i miei pranzi di riguardo. Ma ricordate bene che ho detto come *faccio io* giacchè proprio non so, ve lo confesso, se la *mia maniera sia quella classica e perfetta*. So però che, ai miei pranzi la *mia* insalata, quando compare in tavola, la sua figurona la fa.

Dunque, quando ho comprate le verdure; quando le ho lessate; tagliate a pezzetti; e condite, come v'ho detto, con olio buono ed aceto sopraffino; quando, dopo d'aver aggiunto sale, pepe, un po' di senape, qualche capperò e qualche pezzettino d'acciuga, ho mescolato ben bene il tutto, metto lo stampo sul piatto di portata e...

Sentite: la mia cucina è sempre « *lesta a fare* », ma questo piatto invece... oh quanto è lungo a preparare!

Bisogna infatti che io allestisca, oltre le verdure, due uova di salsa maionese ed un bel po' di gelatina (1).

Quando finalmente, verdure, salsa maionese e gelatina sono pronte, mescolo insieme

gelatina liquida e maionese; unisco quasi tutto all'insalata; rimescolo in fretta; metto sul piatto lo stampo; vi verso dentro l'insalata; uguaglio la superficie; la copro col rimanente della maionese-gelatina prima che si rassodi, e metto al fresco.

Al momento di servire, tolgo lo stampo e sul mio piatto troneggia allora un magnifico bodino d'insalata russa, rassodato alla perfezione, e pronto ad esser guarnito con stelle e dischetti di rossa barbabietola, con olive, funghetti ed altre costose leccornie.

Quando poi voglio fare con questa insalata un piatto autentico di magro, unisco alle verdure pesce lessato e pestato fino (e bene si presta una scatola di salmone); lascio appeso al suo chiodo lo stampo rotondo, e distribuisco la mia insalata unita al pesce, alla maionese ed alla gelatina sul piatto stretto e lungo, cercando di dare alla mia insalata la forma di un pesce. Copro con maionese gelatinata (attente a far tutto prima che la gelatina si rassodi); guarnisco; e metto al fresco.

\* \* \*

Se io faccio spesso codesti piatti? Oh non vi siete ancora accorte come la pazienza non sia « *il mio forte* »?

(1) Non sapete fare nè maionese, nè gelatina? Sfogliate allora questo libro, e imparerete così a pag. 64 come si deve mescolare e rimescolare uova ed olio per preparare la salsa, ed a pag. 99 come si devono bollire zampe di vitello per preparare una tremolante gelatina ambrata.

## Insalata belga... « alla belga »

**A**l par di me, avete anche voi una certa predilezione a far restar... *di stucco* vostro marito?

Allora vi consiglio di preparare lo stesso piatto che ieri ho preparato io: un piatto nuovo di zecca, strano, originale, ed esotico perfino.

Una signora belga infatti me l'ha insegnato; e lo si prepara appunto con quella stessa insalatina che, in cassette, ci veniva, una volta, soltanto dal lontano Belgio, ma che ora però è coltivata anche in molte nostrane ortaglie.

La conoscete? E' quella a foglie bianchissime e raccolte strette strette in ciuffi appuntiti; quella che vendono solo gli erbivendoli... *di riguardo*; e che, crescendo in serre o giungendoci da lontano, costa parecchio in confronto delle nostrane; quella, insomma, che per ragioni di alta economia si deva comprare piuttosto di rado.

\*\*\*

Ma, se una volta tanto, volete, come vi ho detto, far strabiliare il marito, comperatene tanti ciuffi, quanti siete in famiglia; lavateli, dopo di averne un po' slargato, in alto, le foglie; fateli bollire per 20 minuti; strizzateli ben bene dell'acqua; e lasciateli scolare.

In una casseruola, ed a fuoco basso, preparate intanto una salsetta sciogliendo ed amalgamando, con un cucchiaino di burro, uno di fior di farina bianca; quando burro e farina saranno bene amalgamati, aggiungete a poco a poco, e sempre mescolando col cucchiaino di legno, una buona sco-

della di buon brodo, ed infine, alcune fette, tagliate sottili, di quel formaggio che si chiama fontina (sono 6, i ciuffi d'insalata? comperatene allora circa un ettogrammo!)

Allorchè la salsa sarà bene amalgamata, senza grumi, senza più tracce del formaggio, e abbastanza densa, toglietela dal fuoco; avvolgete ogni ciuffo di insalata (ormai scolata) in una fetta di prosciutto cotto affumicato e grasso; appuntate, con stecchini, ogni fetta di prosciutto; disponete i ciuffi nel più elegante dei vostri tegami (meglio se di *pirofila*); ricoprite con tutta la salsa; mettete a forno (non troppo alto); e dopo 20 minuti il piatto sarà pronto.

\*\*\*

Come avrete già ben capito, il piatto, sebbene richieda l'insalata belga, è di poca spesa; è *lesto a fare*; è *buono al gusto*; e soprattutto quando, stupito, il marito vi chiederà cosa sia la mangereccia novità...; quando voi con tutto il vostro sussego, avrete risposto: « E' un certo piatto che s'usa far nel Belgio »... quando, con pretto accento francese avrete persino soggiunto: « E' la *chicorée au jambon* » vedrete... vedrete, che anche il vostro marito, al par del mio, rimarrà di *stucco*, davanti alla vostra scienza culinaria così profonda, esotica ed estesa!



## Le zucchette alla crema

**A**nche quest'anno, prima che il freddo le faccia scappare dal mercato, ho voluto preparare le zucchette alla crema, quale pietanza per il nostro consueto desinare.

Poichè, avendole fatte proprio ieri, i ragazzi si sono lamentati che il piatto non fosse più abbondante (il che vuol dire che le mie zucchette non erano certo da disprezzare) così ho pensato di mettere oggi a parte della mia... *modesta cucinaria* quelle, fra voi, che preferiscono sostituire spesso un piatto di verdura ad uno di carne.

\* \* \*

Se dunque volete fare le mie zucchette, prendete una dozzina e, possibilmente, tutte della stessa grossezza; togliete a ciascuna le punte; vuotatele con l'apposito strumento delle... *interiora*; tagliatele a metà per il lungo; lessatele nell'acqua salata per cinque minuti e lasciatele raffreddare. (Se nella vostra modesta cucina non esistesse, come non esiste nella mia, lo strumento riservato alla *complessa* operazione di vuotar zucchette, tagliatele prima a metà e scavatele poi adagio adagio, servendovi di un piccolo cucchiaino, e vi assicuro che l'effetto sarà uguale al completo).

Mentre le zucchette si raffredderanno, preparate il ripieno, ossia la crema.

Mettete in una casseruola una noce abbondante di burro; quando sarà sciolto, unite due cucchiai di farina e, sempre mescolando (col cucchiaino di legno, mi raccomando!) a poco a poco aggiungete anche un bicchiere circa di latte.

Quando tale besciamella (o crema che dir si voglia) sarà bene amalgamata, togliete la casseruola dal fuoco e, sempre mescolando, aggiungete due cucchiainate di parmigiano grattugiato; un pizzico di sale; e quasi due uova intere e bene sbattute. La crema così, sarà bell'e pronta.

Se avete fretta, se non volete dedicare troppo tempo alla cucina, ricolmate con la crema i vuoti delle zucchette servendovi di un piccolo cucchiaino; mettete poi in una teglia bene imburata le vostre zucchette; dipingetele alla superficie con quel po' di uovo che non avete messo nella crema; infornate la teglia a forno tiepido; o mettendola sopra un fornello con brage sotto e brage sopra il coperchio; sorvegliate la cottura; e quando la crema sarà dorata, sarà pronto anche il vostro piatto.

Se però voleste fare le cose in « perfetta perfezione », invece di colmare le zucchette con un cucchiaino, mettete la crema nell'apposito... istrumento o, se non possedete nemmeno questo, in una pesante carta; fatene un cartoccio; bucatelo in un canto, e stringendo con le debite cautele, vedrete uscir dal buco un perfetto ed uguale cilindretto di crema, che potrete distribuire persino a zig-zag sulle zucchette, ottenendo così un piatto da perfetta cuoca, e non da modeste donnine di casa, quali siamo... io e voi!

# I carciofi all'aretina

- Primavera -

Ogni anno, in questa, che è la stagione dei carciofi, mio marito non manca mai di farmi una mattina questo discorsetto:

— Ti ricordi di quei tali carciofini che abbiamo mangiato quella tal volta ad Arezzo, in quella tal linda osteria, nella quale pure si mesceva quel tal vinello così buono? Dovresti anche quest'anno...

Ed io, che so come sempre si debba accontentare il caro maritino, io sempre, ogni anno preparo i « carciofi all'aretina », seguendo scrupolosamente le regole che, con cortesia toscana, mi ha insegnate allora la bionda cuoca dell'osteria *aretina*.

Se voi pure, facendo tesoro di quanto ho imparato io, volete preparare i carciofi in quella tal maniera...

\* \* \*

Compratene 12 (attente che l'erbivendola ve li dia tutti sodi); togliete le foglie esterne; tagliate i gambi e le cime appuntite con un energico colpo di coltello; scostate e allargate le foglie in modo che ogni carciofo sia un po' aperto nel suo mezzo; asportatene, con un coltellino, ogni centro e...

Prendete 2 ettogrammi di polpa di vitello, due fette di prosciutto, mezza cipollina, qualche foglia di prezzemolo, un pizzico di funghi ammolliti in acqua tiepida, e le tenere foglioline che avete tolto dal centro d'ogni carciofo.

Sminuzzate con la mezzaluna il tutto; aggiungete poscia mezzo cucchiaio di pane trito, uno di formaggio grattugiato (meglio se odorerà di vecchiaia) un pizzico di sale e un altro di pepe; amalgamate per bene mescolando con l'indispensabile cucchiaio di legno; e questo ottimo ripieno distribuitelo nel mezzo d'ogni carciofo.

In un tegame, non tanto fondo, mettete ritti e addossati l'uno all'altro tutti i carciofi; senza economia cospargeteli di olio; aggiungete mezzo bicchiere d'acqua; e fate cucinare a lento fuoco, tenendo sempre ben chiuso il tegame con il suo coperchio.

\* \* \*

Se anche voi, oggi stesso, cucinerete i carciofi, così all'aretina, sentirete poi, ogni anno, anche vostro marito chiedervi come il mio, una mattina: — « Ti ricordi di quei carciofi tanto saporiti che mi hai preparati lo scorso anno? ».

# Asparagi al prosciutto

Quando, di primo mattino, la cognata mi fa il grande onore di una sua visita, posso esser certa, ch'è per portarmi una delle sue ricette complicate!

Infatti proprio stamane, ella mi è piombata in casa, e...

— Non offenderti cara (m'ha detto) ma proprio ieri, mentre andavo sfogliando il grosso pacco delle mie ricette cucinarie, me n'è capitata sotto gli occhi una della quale mi ero ormai scordata; quella di un vero piatto *speciale* da farsi cogli asparagi. Di colpo ho allora pensato a te ed alle fedeli amiche tue; e, dato che questa è la stagione degli asparagi... se ti degni... la ricetta, eccola qua.

\* \* \*

Comprare prosciutto crudo, affettato con la macchina, a fette larghe.

Scegliere asparagi belli; tagliarne alla stessa lunghezza di sei o sette centimetri tutte le parti mangiabili; lavarle; cucinarle (non troppo) in acqua salata; scolarle.

Avvoltolare, in ogni fetta di prosciutto, cinque o sei di quegli asparagi e appuntare con stecchini.

Sciogliere in una piccola casseruola fonda, del burro.

Imburrare un tegame di rame o di alluminio, o, meglio ancora, di porcellana o di terra che sopporti il forno.

Immergere, uno alla volta, gli involti nel burro fuso dentro la piccola casseruola.

Disporli subito, di mano in mano e per bene, nel tegame imburrato.

Cospargerli di buon *parmigiano* grattugiato.

Infernare il tegame in forno caldo e lasciarvelo fino a che il *parmigiano* apparirà tutto quanto fuso.

Versare sopra, il burro rimasto nella casseruola dopo di averlo, riscaldandolo un po', imbrunito.

Servire.

\* \* \*

La ricetta è questa; ed io, che oggi stesso l'ho eseguita, debbo convenire che un suo gusto *speciale* il piatto veramente lo ha. Ma... costano gli asparagi; costa il prosciutto; costa il burro; costa il *parmigiano*; sì che il piatto della cognata ha oltre ad un suo gusto, anche un suo costo *veramente speciale!*

# Peperoni imboffiti

- Estate -

**E**ssendo in campagna, avendo tempo e voglia di lungamente spignattare, potendo disporre di verdura fresca, e desiderando soprattutto preparare (per la prossima sua venuta) una sorpresa al marito che sta lavorando nel caldo cittadino, mentre la famiglia gode l'ozio e il fresco *campagnoli*... seguite il mio consiglio e preparate questo piatto prelibato.

\* \* \*

Scegliete tanti peperoni gialli e grossi, quanti siete in famiglia; tagliateli in tondo attorno al picciolo; toglietene, attraverso al foro, torsolo e semi; passate i peperoni alla fiamma per spellarli della pelle sottile e abbruciacchiata, e metteteli... a riposare.

Shucciate l'melanzana se siete in 4, (2 se in 6; 3 se in 8); tagliate a pezzettini; infarinate; salate; friggete in olio bollente; versate l'olio in una casseruola; ed i pezzettini di melanzana in una insalatiera capace.

Tagliate a listerelle 1 (o 2, o 3) peperoni gialli; salate, friggete in olio bollente; versate in *quella* casseruola l'olio ed in *quella* insalatiera le listerelle dei peperoni cotti.

Dopo averne tolti i semi, affettate 4 (o 6 od 8) pomodoro; salate; friggete per pochi minuti in olio bollente; versate ancora l'olio nella casseruola e i pomodoro nell'insalatiera.

Tagliate a pezzi; infarinate; friggete in olio 2, (o 3, o 4) calamaretti se potete averli freschi; scolate anche quest'olio nella solita casseruola e

mettete anche il pesce (oppure 1, 2, 3 acciughe pulite e sminuzzate) nella solita insalatiera.

Ponete a fuoco la casseruola con tutti gli oli; se (a differenza di me) ne gradite il gusto, unite anche uno spicchio d'aglio, togliendolo però tostato si indorerà; fate friggere in quell'olio tanti cucchiaini di pane grattugiato quanti sono i peperoni *riposanti*; e mettete poi il pane tostato nell'insalatiera, a farvi buona compagnia a tutta l'altra mercanzia.

Lavate  $1/2$ , ( $1\frac{1}{2}$ ; 2 chili), di pomodoro; rompete a pezzi; fate bollire; passate per setaccio premendo con forza; cucinate il passato con 1, ( $1\frac{1}{2}$ ; 2) cucchiaini d'olio e con un po' di sale; e versatene poi  $1/3$  circa dentro l'insalatiera.

Nell'insalatiera (non vi ho detto di sceglierla capace?) mettete anche  $1/2$ , (1,  $1\frac{1}{2}$ ) cucchiaini di cappeni lavati e tagliati a mezzo; altrettanti di olive nere senza semi e tagliate in 4; e da ultimo (finalmente!...) 1, (2, 3) pizzichi di prezzemolo trito.

Mescolate lungamente il tutto.

Imbottite, con questo complicato intruglio, e calcando per bene, i peperoni che, pazienti, saranno lì, nell'attesa.

Scegliete una casseruola nella quale, sostenendosi l'un l'altro, possano star dritti i peperoni imbottiti; versate sopra 2 (4, 6) cucchiaini d'olio; altrettanti d'acqua; e la rimanente salsa di pomodoro; infornate a forno non troppo caldo, oppure cucinate con brace sotto e con brace sul coperchio; e dopo un'oretta...

Con tutto quello... spignattamento e con tutta quella buona mercanzia, come sarebbe possibile non aver fabbricato una meraviglia di piatto?



# Pomodoro « vestiti »

- Estate -

**S**e, nell'estate, volete preparare un piatto degno d'un gran pranzo e veramente sopraffino, purchè abbiate tempo e voglia di spignattare, eccovi il modo di farlo.

\*\*\*

Tagliate, all'altezza di circa  $3/4$ , tanti pomodoro (il più possibile ugualmente ben grossi) quanti saranno i commensali; mettete le calotte più piccole da parte (vi serviranno, con la debita aggiunta, a condire la minestra); togliete alle più voluminose (servendovi del dito) i semi e la polpa acquosa che li avvolge; disponetele in un tegame ravvicinate (naturalmente con la faccia tagliata in alto); versate nei buchi (che il vostro dito ha scavato) olio in abbondanza; cospargete di sale, pepe pochissimo prezzemolo trito; e mettete il tegame (incoperchiato) a fuoco alto.

Fate bollire, in una piccola pentola, acqua poco salata; rompete, nel mezzo, ad un uovo il guscio; lasciatene cadere nell'acqua bollente tutto il contenuto; toglietelo con lo scolino quando vedrete il torlo tutto rivestito dall'albume rassodato; scolatelo per bene e deponetelo in un piatto.

« Affogate » così altrettante uova quanti sono i pomodoro che stanno cucinando; e con un bicchiere ad orli taglienti (e largo circa quanto i pomodoro) uguagliate infine (togliendone l'eccesso dell'albume) ad una ad una le « uova affogate ».

Con lo stesso bicchiere intagliate altrettanti sottili dischi di mozzarella fresca (o di grujera se

non avete mozzarella), ed altrettanti dischi di prosciutto cotto.

Quando i pomodoro saranno a metà cottura, togliete alla casseruola il coperchio; e mentre (movendoli spesso perchè non brucino, ma senza mai rivoltarli) ne ultimerete la cottura, mettete a fuoco, in una piccola casseruola, un cucchiaino di burro ed uno colmo di farina bianca; rimestate col cucchiaino di legno; allorchè burro e farina saranno bene amalgamati, aggiungete a poco a poco 1/2 litro di latte; togliete dal fuoco la casseruola quando la salsa leverà il bollore; aggiungete subito un torlo (e mescolate); poi un cucchiaino di parmigiano (e mescolate); infine una presa di sale e una presina di noce moscata (e rimescolate).

Distribuite i pomodoro appena saranno cotti (attente che non si rompano!) in una teglia degna di essere presentata in tavola; su di ogni pomodoro mettete prima il disco di mozzarella, poi quello di prosciutto e infine l'uovo « affogato »; ricoprite il tutto con la salsa; e 20 minuti prima di servirlo infornate il vostro piatto in quel forno che (sia pure uno dei tanti che si chiamano « di campagna ») non deve mai mancare nella cucina di colei che vuol far la figura di essere cuoca provetta!

\* \* \*

Lungo spignattare ma... non v'ho detto? Sopraffini e degni perfino d'un gran prauzo, questi pomodoro vestiti!

# Funghi ripieni alla « moda mia » e...

. Settembre .

Il settembre, specie se piovoso, non manca mai di portarci, e in abbondanza, i suoi buoni funghi.

Ebbene; se, ora che siamo in settembre, potete anche voi aver spesso funghi per la vostra cucina, e se una volta tanto voleste variarne la consueta cucinatura, (quella che si suol' cioè fare con molto olio e poco burro; con molto prezzemolo e poco aglio; con giusto sale e giusto pepe...) vi consiglio di farli ripieni, ed eccovi anche la facile maniera di farli... così:

\* \* \*

Scegliete grossi e sodi funghi Boleti o Porcini, quelli cioè che hanno il cappello dal color castano scuro sopra, ed a lamelle fitte e verdastre sotto; ed il gambo ritto, forte, biancastro.

Staccate tutti i capelli; sfregateli con uno straccio ruvido per asportarne ogni traccia di terriccio; togliete a ciascuno tutte le lamelle sottostanti; e ponete le... scodelline, che avrete così ottenute, sul tavolo, e in fila.

Pulite anche i gambi leggermente raschiandoli con il coltello, e (tolta ad ognuno la punta che stava fissa nel terreno) sminuzzateli finemente.

Pulite e sminuzzate anche altri funghetti, se li aveste alla mano, ma che non fossero degni, per le loro proporzioni, di partecipare ad un piatto.... scelto.

Qualora i cappelli siano 10, mettete a fuoco, in una casseruola, 2 cucchiari di olio; 1/2 cipol-

la tagliata fina; 1 cucchiaino colmo di prezzemolo trito; 2 acciughe raschiate, spinate, pulite, tagliate in minuti pezzettini; ed uno spicchio d'aglio, se ne gradite il gusto.

Appena la cipolla si indorerà togliete l'aglio; unite gambi e funghetti sminuzzati; salate; impestate; mescolate.

Dopo 10 minuti, togliete la casseruola dal fuoco; unite subito un uovo intero, e mescolate; unite anche un pugno di pane trito, e lungamente rimescolate ancora. Il buon ripieno sarà così fatto!

Colmate, con esso, le cavità dei cappelli, là dove avete tolte le lamelle; colmatele con abbondanza, ergendo piccole cupole rotondeggianti; lisciate le superfici con le vostre dita allora lavate; polverizzate infine, ma leggermente, con pane grattugiato.

Staccate dal suo chiodo una teglia; versatevi un poco d'olio, disponetevi dentro i funghi con il ripieno volto verso l'alto; salate; infornate in forno caldo oppure cucinate con brace sotto e con brace sul coperchio; e quando vedrete il pane trito leggermente tostato (cioè *gratinato* come si suol dire in... gergo cucinario) ecco lo squisito piatto bell'è fatto, e pronto ad essere gustato!

\*\*\*

Ora che siamo in settembre, non dimenticateli, vi raccomando, i miei funghi ripieni!

## ... alla moda « della cognata mia »

**V**oi già sapete che il trillar del campanello di primo mattino sempre mi avverte come la grassa e cara mia cognata venga a visitarmi, con una buona ricetta, per me e per voi, nella sua tasca.

Stamane, infatti, appena si fu sdraiata in quella tal poltrona a calmare il suo ansare...

— Buoni (m'ha detto) i tuoi funghi ripieni! Io li faccio però in un'altra maniera! E se tu volessi insegnare... i « miei funghi » alle tante amiche che, da un po' di tempo, vanno spignatando alla moda tua... si potrebbe promuovere poi un... plebiscito, e chiedere: « Preferite i funghi della Petronilla o quelli della sua cognata? ».

E lanciata, a me, ed a voi, la sfida culinaria; e detto: « La ricetta eccola qua », già la cara cognata infilava le scale.

\*\*\*

La ricetta è questa:

« Scegliete cappelli di funghi porcini grossi e in numero pari; toglietene, con il coltello, le lamelle sottostanti e con uno straccio ruvido ogni sporcizia.

« Raschiate tutti i gambi; tagliuzzateli fini; cucinateli in una casseruola con olio e poco burro, e per soli 10 minuti.

« Avrete comperato... se i funghi saranno 10, un etto di carne; tritatela assai fina; cucinatela in una casseruola con un po' di burro; quando sarà cotta, aggiungete i gambi dei funghi tagliuzzati, un cucchiaino di parmigiano grattugiato, mez-

zo cucchiaino di prezzemolo trito, sale, pepe, e 2<sup>a</sup> cucchiaini di salsa besciamella (a fuoco, in piccola casseruola, un cucchiaino colmo di burro e uno di farina bianca; allorchè saranno amalgamati, aggiungere a poco a poco, un bicchiere scarso di latte e mescolare fino a che la salsa, bollendo, sarà addensata).

« Rimestate per bene il tutto.

« Colmate con esso le cavità che avete scavate nei cappelli dei funghi, togliendone le lamelle.

« Unite a 2 a 2 i cappelli ripieni e premeteli leggermente affinchè rimangano fra loro bene aderenti.

« Passateli nella farina bianca; poscia in un uovo intero battuto; infine nel pane trito.

« Poco prima del pranzo, mettete a fuoco, con molto olio, una piccola casseruola fonda; allorchè l'olio bolle, abbassate appena appena il fuoco; friggetevi una coppia di cappelli alla volta; teneteli di mano in mano al caldo; e ornate infine il piatto con spicchi di limone e con verdi ciuffetti di prezzemolo fresco ».

\*\*\*

È questa la ricetta della cognata. Se dunque avete tempo e voglia di lungamente spignattare, e se il borsellino non vi costringe a certe economie... mi saprete poi dire quale, dei due piatti di funghi, il vostro marito (giudice supremo) abbia dichiarato degno del primo premio.

# Il «passato» di zucca

- Autunno -

**S**tamattina, in piazza, mentre, per poter scegliere le più economiche e promettenti, stavo ispezionando con i miei propri occhi le varie merci stese sui banchi, mi son vista capitar innanzi la mia vecchia amica Damia che da tanto tempo non incontravo e che, come suole, tosto m'ha così pregata:

— Suggestiscimi, ti prego, per quel vegetariano di mio marito, una pietanzina a base di verdura e che sia *lesta* a fabbricare, che non richieda una *grossa spesa*, e che presenti una certa *novità*.

Ed io, sempre lieta di accontentar tutti, e specialmente le vecchie amiche...

\* \* \*

« Compera, — le ho detto — 6 etti (non siete sei in famiglia?) di questa bella zucca! Guardala; non vedi com'è intensamente gialla? Toccala; non senti quant'è soda? Sarà dunque, questa, una zucca dolce e farinosa, cioè una zucca ottima per farne un certo *passato* economico e squisito!

« Appena sarai rincasata, toglila buccia verde, e taglia la zucca a pezzi grossi; mettili a bollire con acqua; e quando la forchetta ti dirà, con i suoi denti, che sono molli e quindi cotti, versali su di uno staccio e lasciali bene sgocciolare.

« Mentre la zucca perderà quasi tutta la sua acqua, prepara una salsa besciamella. Come? Non sai? Ma se tante volte te l'ho insegnata! Poni a fuoco, e mescola in piccola casseruola, un cuc-

chiamo di burro ed uno di farina bianca fino a che saranno amalgamati; aggiungi, a poco a poco, mezzo litro di latte; e continua a mescolare fino a che la salsa, bollendo, sarà addensata.

« Fatta la besciamella, staccia, servendoti di un bicchiere, la zucca; raccoglila in una casseruola; mettila a fuoco, dopo averle aggiunto un cucchiaio non colmo di burro, una presa di sale, ed una presina di pepe.

« Mescola e rimescola fino a che vedrai che la zucca, bollendo, si sarà fatta asciutta.

« Togli allora dal fuoco la casseruola; aggiungi subito 3 torli (e mescola); poi la besciamella (e mescola e rimescola ancora).

« Imburra, infarina, riempi con il *passato* giallo uno stampo da bodino; metti questo in una pentola, nella quale sia tanta acqua da raggiungere quasi l'orlo dello stesso stampo; poni la pentola a fuoco; copri con coperchio lo stampo affinché non vi goccioli dentro vapor d'acqua; e dopo  $3/4$  d'ora circa, quando cioè uno stecco, infissovi, uscirà asciutto dal *passato*, questo sarà cotto e pronto a venire capovolto sopra il piatto ».

\*\*\*

Ho infine però aggiunto: — « Ricordala, Dama, questa mia pietanza autunnale; e se ne volessi fare sfoggio, anche in qualche pranzo, copri allora il *passato* con minuta di pollo, aninelle, fegatini, filoni, cotti nel burro e... il piatto diventerà allora veramente superlativo! ».



## Un passato verde e giallo

**H**o messo in pratica, proprio ieri, un certo consiglio cucinario che mi ha dato l'Amelia, e poichè ne ho avuto, in premio, una di quelle tali occhiate maritali che dicono chiaro « qual tesoro è la mia mogliettina! » così...

Così voi avete già capito che oggi voglio insegnare anche a voi il piatto dell'Amelia perchè anche tutte voi possiate, dai vostri mariti, avere in premio quell'occhiatina!

\* \* \*

Comperate due buone manciate di spinaci; lavateli; metteteli a fuoco in una pentola vuota e *incoperchiata*; scolateli quando saranno lessati; strizzateli fortemente fra le mani in modo da toglierne tutta l'acqua; e stacciateli.

In una capace casseruola, preparate una salsa besciamella; sciogliete cioè, a fuoco basso, gr. 70 di burro; incorporatevi, col cucchiaino di legno gr. 150 di farina bianca, finissima, doppio zero; aggiungete, sempre un po' alla volta e sempre mescolando, mezzo litro di latte; poscia 4 cucchiaini colmi di parmigiano; e infine una presa di sale.

Togliete la casseruola dal fuoco quando la salsa leggermente bollendo, si sarà addensata; unite, uno alla volta e sempre mescolando in fretta, prima 4 torli e poscia i relativi 4

albumi battuti a neve; e avrete così un bel-  
l'impasto giallo.

Ungete di burro uno stampo da bodino (me-  
glio ancora se col suo... *vuoto* nel mezzo, e  
scolatevi la metà di quell'impasto.

Unite all'altra metà gli spinaci lessati e  
staccati; mescolate per bene in modo da di-  
stribuirvi in modo uniforme il colore verde;  
e scolate poi, sopra il giallo, questo impa-  
sto... o passato verde.

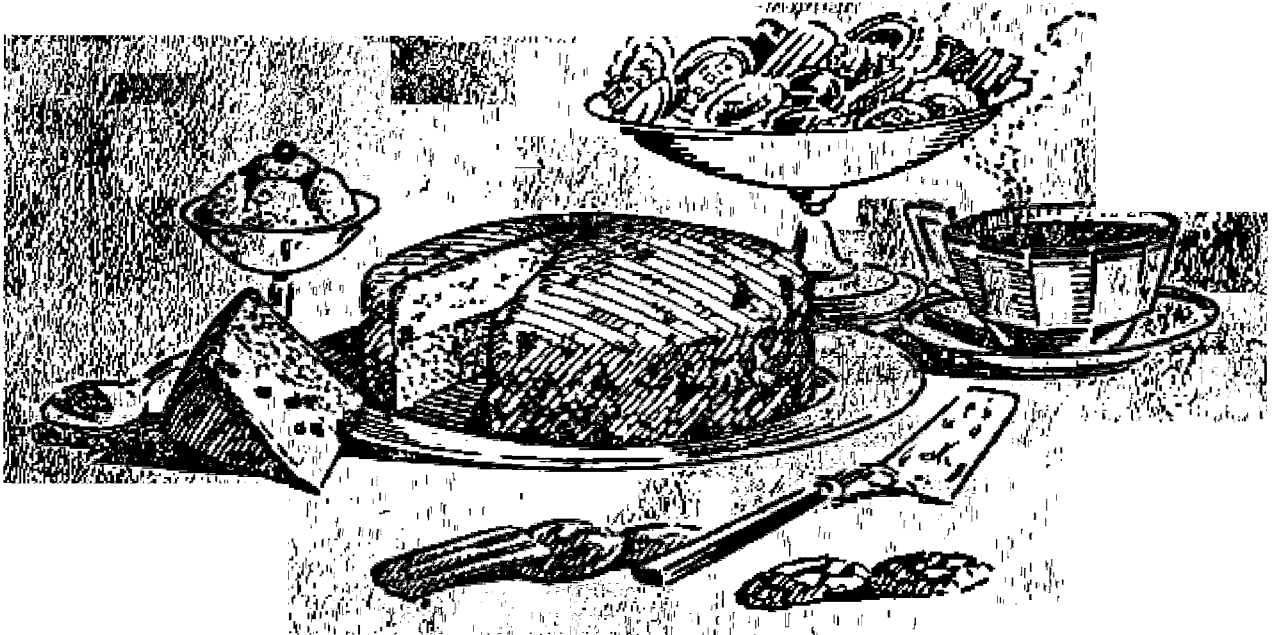
Poco più di mezz'ora prima del pranzo,  
coprite lo stampo con un coperchio; mette-  
telo dentro ad una capace pentola nella quale  
sia acqua fin quasi allo stesso livello del pas-  
sato dentro allo stampo; mettete la pentola al  
fuoco; e allorchè, da mezz'ora l'acqua vi bol-  
lirà, potrete esser certe che il passato sarà  
cotto e che, capovolgendo lo stampo sul piat-  
to di portata, vi comparirà uno di quei piat-  
tini variegati e che, al solo vederli, fan venire  
in bocca quella tale acquolina...

Il piatto, converrà poi contornarlo o con  
animelle, o con fegatini, o con minuta di  
pollo, o con un misto di tali tre leccornie o,  
se si volesse fare un pochino di economia,  
con piccole cotolette di vitello, il tutto, na-  
turalmente, fritto nel burro.

\* \* \*

Quando comparirà in tavola il passato ver-  
de e giallo dell'Amelia è certo che, anche voi,  
ne avrete quella occhiatina in premio!

# DOLCI



## Crema in tazze

Inaspettato piomba un amico in casa? E non si può far a meno di ospitarlo? E si è quindi costrette a tramutare un comunissimo desinare giornaliero, in un autentico pranzetto?

Ebbene; se in casa vi saranno uova, zucchero e latte, si potrà allora, svelte svelte, allestire il piatto dolce, ossia il piatto indispensabile a rendere perfetto ogni pranzo.

Con quei semplici ingredienti si potrà infatti preparare, in pochissimo tempo e con pochissima spesa, una crema dolce, squisita, profumata; e, con poche aggiunte e secondo le possibilità, si potrà anche darle un aspetto più o meno sciccoso.

Basterà, cioè, mettere a fuoco mezzo litro di latte con un bastoncino di vaniglia o con un po' di sottilissimo straterello giallo d'una buccia d'arancio o di limone; e togliere il latte dal fuoco tosto comincerà a bollire.

Sbattere in una casseruola (mentre il latte si andrà aromatizzando) 4 torli con gr. 100 di zucchero, e sbattere con forza, finchè i torli saranno diventati rigonfi, spumosi, e di colore giallo-chiaro.

Levare allora dal latte vaniglia o buccia e, a poco a poco, e sempre mescolando, diluire con esso, nella casseruola, i torli sbattuti.

Mettere la casseruola a fuoco e continuare a rimescolare, e sempre con cucchiaino di legno, e sempre in quello stesso senso, finchè la crema... *fumerà*.

Abbassare allora il fuoco e continuare a rimestare.

Cogliere il giusto istante nel quale la crema, prima di bollire, comincerà a gonfiarsi.

Colto l'istante... versare la dolce crema in 6 tazzine dato che 6 siano i commensali.

Ricordare che, se la crema bollirà, un solenne fiasco non mancherà.

\* \* \*

Se poi si volesse la crema un pochino complicata, basterà affettare sottile del pan di Spagna; distribuire le fette in un piatto fondo; e versare la dolce crema sopra il dolce pane.

Se la si volesse complicata un pochino più... si potrà inzuppare quel pan di Spagna in un liquore piuttosto dolce e di fabbrica casalinga.

Se più e più ancora complicata... si potranno tagliare a pezzettini 2-3 frutti canditi e distribuirli sul pan di Spagna inzuppato nel liquore prima di ricoprirlo tutto con la crema.

Se non paghe ancora... si potrà sciogliere, in un pentolino e con un cucchiaino d'acqua, un po' di cioccolata e farla poi cadere, a gocce, sopra la crema; e in questo caso, com'è naturale, il piatto diventerebbe degno d'una cuoca veramente... *eminente!*

## Crema fritta

**P**oco fa, entro nella bottega del fornaio, e chi vi trovo? La Damia, la vecchìa mia amica, che sta comperando dei rombi di crema, di quella tal crema che prima s'indora e poi si frigge nel burro o nell'olio.

Nel veder la Damia far quell'acquisto, io le faccio gli occhiacci; dimeno la testa; le parlo persino pian piano; ma... la Damia, insensibile e sorda, compera; paga; e infine, esce con me.

« La crema dolce la compero (tosto mi dice, accennando al pacchetto) perchè io non so farla; perchè a noi piace tanto; perchè, così, in 5 minuti il pranzo è fatto; e infine perchè (hai visto tu pure) costa così poco!... ».

Tutto il mio istinto casalingo e cucinario allora si desta, prorompe e scatta:

« Per questo tu comperi la crema? Nulla sai dunque, di saggia economia, e di genuini ingredienti, e di saporiti cibi? Della crema ti scrivo subito la ricetta; e tu leggila; e conserva e fanne tesoro; e, d'ora innanzi, prepara sempre tu stessa la crema; e vedrai come, fatta da te, ancor meno ti costi; poco tempo ti rubi; e riesca ancor più squisita! »

\* \* \*

Così, per la Damia, ho scritto la ricetta:

Metti, in una casseruola, un uovo, un etto di farina bianca e un goccio di latte.

Stempera col cucchiaino di legno e aggiungi, a poco a poco, e sempre mescolando, altro latte (a questo scopo ne avrai comperato mezzo litro).

Quando il tutto sarà per bene amalgamato, metti a fuoco la casseruola e, mescolando, cucina per circa dieci minuti, fino a che la crema si sarà per bene addensata.

Togli dal fuoco la casseruola e unisci subito un rosso d'uovo (metti da parte l'albumine, un cucchiaino colmo di zucchero e un po' di scorza di limone raschiata).

Mescola con energia; versa la crema sul tavolo di marmo, o su larghi piatti, *bagnati*; stendila col coltello in modo da farne uno strato uniforme e alto un centimetro circa; lasciala raffreddare; tagliala in rombi o in quadrati larghi 3 dita; passali nella farina bianca; poi in un uovo intero battuto insieme a quell'albumine messo da parte; e infine nel pane grattugiato.

Poco prima del pranzo, in una casseruola, riscalda a bollore dell'olio.

Friggivi 3 creme alla volta.

Scolale per bene; e disponile, di mano in mano, nel piatto ricoperto da una salvietta. Inzucchera e...

... e mi saprai poi dire, cara Damia, e mi saprete voi pure dire (qualora abbiate la stessa abitudine dell'amica mia) se la crema da friggere sia meglio comperarla o farla noi stesse, nella nostra padella, e sul nostro fornello.

## Crema-caramella

Ora, che sono in campagna sola con i ragazzi, e che non posso più disporre di pesce fresco, come quand'ero al mare, certe minestre e certi dolci rappresentano i due capisaldi della mia quotidiana cucina di campagna.

Si può infatti ideare una cena che sia più adatta per una mamma e per i suoi due ragazzi, di quella ch'è rappresentata da un abbondante piatto di minestrone alla milanese e da un bel bodino di crema-caramella cioè di quell'eccellente e soda crema tutta circon-fusa di zucchero liquido bruciato, un po' amaro, e che in ogni albergo viene sempre offerta perchè è sempre tenuta lì, in piccoli stampi, sempre pronta ad ogni *eventual comando?*

Questa crema, appunto, io la faccio spesso quando sono in campagna, perchè è *squisita*, nutriente, *lesta a fare*, e di *poca spesa*; e sebbene io la faccia in modo semplice e spiccio pure così sempre mi riesce, e mai così mi si raggruma o spacca.

Pertanto, se anche voi voleste... il mio *modo* è questo:

\* \* \*

Faccio bollire mezzo litro di latte con un cucchiaino di zucchero vanigliato. Mentre il latte prima bolle e poscia si raffredda, spar-



go sul fondo di uno stampo da bodino sottile, liscio, mezzo etto di zucchero in polvere; metto lo stampo al fuoco; e quando lo zucchero, dopo pochi minuti, si scioglie, frigge, ed imbrunisce, lo faccio scorrere su tutta la superficie dello stampo come se tutta la imburassi.

Sbatto poi, in una insalatiera, 4 torli con un cucchiaino di zucchero; in un'altra insalatiera sbatto i 4 albumi fino a ridurli una spuma bianca e soda; unisco torli, albumi e latte ormai intiepidito; li mescolo per bene insieme; li verso nello stampo inzuccherato; metto questo in una pignatta con acqua; pongo la pignatta scoperta al fuoco e faccio bollire, così, a bagnomaria, per... circa mezz'ora abbondante, fino cioè a che... (per essere precisi) uno stecco immerso nella crema non ne uscirà completamente asciutto.

Levo allora lo stampo dall'acqua bollente della pignatta; lo passo in un catino d'acqua diaccia e...; quando ci garba (sia pure dopo un paio di giornate) capovolgo lo stampo, e...

E col pane ci mangiamo lo squisito mio bodino, reso ancora più squisito, a mitigarne il dolce, dall'amarognolo dello zucchero bruciato.

\* \* \*

Quando farete anche voi la mia squisita crema-caramella?

# Semplice crema di mascarpone...

- Inverno -

Se, alla prossima occasione di invitati, volete presentare un dolce... uno di quei dolci che sono *squisiti, lesti a fare e di poca spesa*, ve ne insegno oggi uno che però potrete fare solamente qualora nella vostra città, o nel vostro paese, i salumieri vendano il candido mascarpone.

E' il mascarpone, quella leccornia che si fabbrica colla panna, nei caseifici; che è assai più soda del lattemiele; più dolce d'ogni dolce formaggio; che molti mangiano spolverizzata di zucchero; che costa circa una lira all'etto; e che in certi negozi vendono sciolta, in altri raccolta in piccoli involti di garza.

Se dunque potete avere mascarpone...

\* \* \*

In quanti siete in tavola? In sei compreso l'invitato?

Ebbene, con un cucchiaino di legno battete allora in una insalatiera 3 torli con 3 cucchiaini di zucchero; in un altro recipiente *montate*, sbattendole, le 3 chiare; quando di queste avrete fatto tanta spuma soffice e bianca come la neve, unitela ai torli, mescolate ben bene; aggiungete 3 etti di mascarpone; mescolate di nuovo; versate infine 3 cucchiaini di rhum, (direbbe la ricetta, ma... versatene 4

cucchiai, dico invece io, che non amo troppo il dolce e che gradisco invece il sapore di un po' d'alcool dopo un pranzo).

Fatta l'ultima rimescolata, mettete l'insalatiera, colla sua crema, fuori della finestra, al freddo; ed ecco così pronto un dolce veramente sopraffino e che non richiede, per esser fatto, un solo centimetro cubo di gas.

Se poi voleste fare, con l'invitato, una figurona... proprio da... sciccione; a quelle fra voi che non hanno ancora la pratica necessaria per presentare bene un pranzo, dirò come io soglio porgere questa mia crema.

Preparo col loro cucchiaino a lato, tante tazzine da tè (quelle delle grandi-occasioni) quanti saremo a tavola; sotto il piattino della tazza, ne metto un altro un pochino più grande e possibilmente uguale alla tazza; fra i due piattini stendo un tovagliolino; riempio con la crema le tazze; nel mezzo di ciascuna metto anche di quelle ciliegine sotto spirito, che tengo, sotto chiave, nella credenza e...

\* \* \*

E, se farete altrettanto, vedrete quante richieste vi pioveranno in casa per avere la ricetta della crema che in 10 minuti si fabbrica, col buon mascarpone; e che (se fuori della finestra sarà stata ben ghiacciata dall'aria fredda) verrà perfino dichiarata più squisita di uno squisitissimo gelato!

## ... e quella complicata della cognata

**A**ppena entrata... — « Cara Petronilla (mi ha detto la cognata) non c'è che dire; buono, economico e spiccio il tuo dolce di mascarpone, ma io... io che ho quel debole che sai per *complicare* i piatti... io ho voluto modificare il tuo dolce un po' a modo mio; e poichè ho saputo che questa sera hai invitati e che anche avevi progettato di ricorrere al mascarpone per *l'ultimo piatto*... se non ti offendi... se ti degni di accettare i miei umili ammaestramenti... la *mia* ricetta eccola qua ».

E senza nemmeno ascoltare il mio « ti ringrazio tanto », già la cognata infilava le scale.

La ricetta io l'ho letta; l'ho apprezzata; l'ho eseguita; e poichè, con essa, ho fatto una vera figurona... se anche voi voleste... la ricetta, eccola qua.

\* \* \*

Fare una crema sbattendo 3 torli con 4 cucchiaini di zucchero e 1 di zucchero vanigliato; aggiungendo poi 1/2 litro di latte e due cucchiaini di polvere di riso; e facendo bollire a fuoco basso, sempre mescolando.

Lasciare raffreddare e montare nel frattempo a lattemiele un quinto di litro di panna.

Aggiungere alla crema raffreddata due etti e mezzo di mascarpone; 2 bicchierini di li-

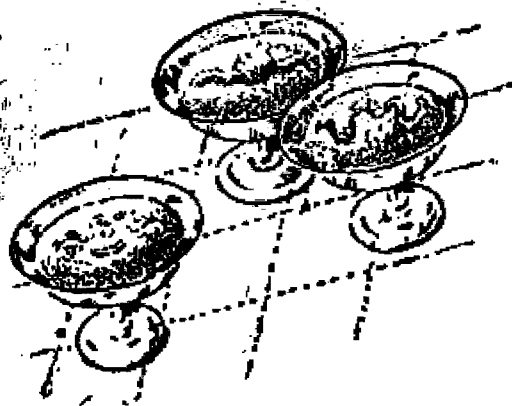
quore; qualche marron glacè sbriciolato; e metà del lattemiele.

Mescolare di mano in mano, e adagio adagio il tutto.

Distribuire la crema in tante tazze da champagne quante saranno le persone da servire. Addolcire con lo zucchero al velo il restante lattemiele e con esso, secondo la propria fantasia, decorare su ogni tazza la superficie della crema gialla, servendosi dell'apposito strumento o, se non lo si possedesse, di un imbuto di carta col buco in basso. Spolverare, infine, con polvere di cioccolata.

\* \* \*

Questa è la ricetta; conservatela; e se un giorno volendo ricorrere alla crema di mascarpone, voleste un po' *variare* il piatto... qualora abbiate voglia e tempo di *spignattare*... ricorrete, con cuore sicuro di un *trionfo* cucinario ai complicati... lumi della cara mia cognata!



## Dolce diplomatico

Un dolce che (come desidera taluna) non richiede, per esser fatto, che si possieda un forno... che non fa mai esclamare con il cuore desolato: « non m'è riuscito! »... che non fa mai lambiccar la testa per cercare di metter subito riparo al fiasco... che (soprattutto) non fa mai sospirare al pensiero del borsellino invano alleggerito, tanto sicura ne è sempre la riuscita... eccolo qua.

Ed eccolo, anche questo, proprio per voi, o fedelissime mie cuoche novelline; e a voi consiglio di allestirlo, seguendo a puntino le istruzioni mie, al prossimo pranzetto familiare; e certamente vedrete così il marito lanciarvi una occhiata veramente sbalordita per la vostra inaspettata e *diplomatica* cucinaria abilità.

\* \* \*

Comperate 2 etti di biscotti savoiardi (in Lombardia si chiamano anche « di Novara ») in una scodella mettete parti uguali di acqua e di rhum o di kirsch (sia pure fatti all'economica colle essenze, in casa); inzuppatevi uno alla volta tutti i biscotti; con un po' di questi tappezzate il fondo di una insalatiera di vetro o di porcellana (la più stretta e fonda di quante possedete); sopra questi biscotti disponete prima uno strato di marmellata di albicocche; poi un altro strato di biscotti; su questo uno di marmellata di fragole e infine un altro di biscotti. Se al pranzo però foste

in parecchi sarà prudente raddoppiare e magari persino triplicare la saporita sovrapposizione.

Il dolce così è già fatto. Basterà coprirlo con un coperchio (o con un piatto); mettervi sopra un peso (il ferro da stiro); e lasciare l'insalatiera per qualche ora, sotto pressione, al fresco.

Se però, a questo dolce, voleste ancor più aumentare la sciccheria, dopo un paio di orette che esso sarà là a rassodare al fresco, capovolgetelo sul piatto di portata (vi assicuro che, se sarà ben raffreddato non farete... un *fiasco*); ricopritelo tutto quanto con uno zabaglione di tre o quattro uova, e rimettetelo al fresco.

Ve le ricordate le dosi dello zabaglione? (Sbattere, in una casseruola, ben bene i torli con altrettanti cucchiaini di zucchero; aggiungere poi, sempre mescolando, altrettanti mezzi-gusci d'uova di marsala o di vino bianco secco; mettere al fuoco a bagno-maria; e sempre mescolare finchè tutta la gialla massa, all'inizio del suo bollire, si gonfierà, si... « leverà »; togliere la casseruola dal fuoco, unire subito uno degli albumi montati a neve, e rimescolare).

\* \* \*

Ricordate anche che se qualcuno a tavola vi chiedesse che dolce sia quello che sta gustando, dovete rispondere che è il dolce chiamato « *diplomatico* » ma, con saggia diplomazia, non dovrete mai propalarne la manipolazione facilissima.

## Bodino di cioccolata

**P**er voi, giovani sposine, che state muovendo i primi passi sulla strada dell'arte culinaria, ecco oggi la ricetta di un bodino che è « eccellente al gusto, molto lesto a fare e di poca spesa »; un bodino, insomma, dai tre pregi che piacciono tanto a me.

Ma, oltre a questi tre, un altro pregio ancora ha questo bodino: la sua ricetta è cioè assai facile a ricordare perchè le dosi degli ingredienti sono tutte fra loro uguali ed anche tutte uguali a « mezzo ».

\* \* \*

In una casseruola mescolate insieme mezzo etto di farina bianca; mezzo etto di zucchero; e mezzo etto di cioccolata trita. Aggiungete a poco a poco, e sempre stemperando, mezzo litro di latte; unite mezzo etto di burro; e ponete al fuoco non smettendo mai di rimescolare.

Quando l'impasto avrà bollito per cinque minuti, versatelo in uno stampo ben bagnato e di metallo sottile; e ponetelo infine a raffreddare nell'acqua fredda.

Il bodino eccellente, e molto adatto per i borsellini un po' scarsi, è così già fatto.



Se, però, lo voleste un tantino più raffinato, potreste, prima del bodino, versare nello stampo... non *mezzi*, ma tre *intieri* bicchierini di liquore, sia pure di uno di quei liquori che tutte noi, donne, sappiamo fabbricarci all'economica con le essenze; e, meglio ancora, se quel liquore fosse di un bel colore rosso di alchermes.

Al momento di servire, capovolgete lo stampo su di un piatto un pochino fondo e, se avrete messo il liquore, e se questo sarà proprio rosso, vedrete allora emergere da quel liquido rosso ed ergersi sul piatto, tutto ben sodo e velato di roseo, il vostro bel bodino di cioccolata e che in soli dieci minuti avrete fatto.



## Bodino di uova sode

Volete, in un giorno di *gran pranzo*, far comparir in tavola un bodino veramente superlativo? Uno di quei bodini che fan sempre l'effetto, a chi li mangia, di non esser stati fatti da una donnina (quale noi siamo) ma da un pasticciere, ma da un cuoco sopraffini?

Lunghetto a fare è però il bodino, ed anche parecchio costoso (ve ne avverto) ma... non vi ho parlato di *pranzo di riguardo*?

E, per un pranzo, non è sempre obbligatorio non guardare per il sottile nè al tempo, nè all'economia?

Una notevole economia però potrete farla se, al par di me, userete, specie per la cucina, i liquori che si fanno in pochi minuti unendo a questa o a quella essenza (che per una lira si compra da ogni droghiere) acqua, zucchero ed alcool secondo l'esatta prescrizione che reca ogni boccetta.

Dunque, se avete tempo a disposizione, e liquori economici in credenza...

\* \* \*

Cucinate sode 6 uova (7 minuti di bollitura). Mettetene le chiare da una parte (le mangerete l'indomani con l'insalata); e i 6 torli in una capace insalatiera. Calcate e schiacciate per bene i torli sodi, con il cucchiaino di legno.

Unite gr. 170 di burro, e mescolate.

Unite 6 cucchiaini di zucchero e mescolate.

Unite un cucchiaino colmo di zucchero vanigliato e mescolate.

Unite un bicchierino abbondante da marsala (e non il più piccolo) di economici liquori (possibilmente metà maraschino e metà kummel o rhum) ma soltanto quando sarà trascorsa *un'ora* circa da che il... mescolamento venne iniziato; e mescolate e rimescolate ancora.

Bagnate con marsala uno stampo di bodino di latta od alluminio.

Tappezzatelo tutto per bene con sottili fette di pan di Spagna (comperatene 2 etti) imbevute nel marsala (calcolate mezza bottiglia).

Versate nello stampo tappezzato, metà della crema; all'altra metà aggiungete mezz'etto di cioccolata in polvere (ma che sia di primissima qualità) e, fatta l'ultima *mescolatina*, colmate con essa lo stampo.

Coprite col rimanente pan di Spagna (imbevuto di marsala).

Mettete lo stampo nell'acqua fredda, e un'ora prima del pranzo, in ghiaccio.

Al momento di servire, rovesciate lo stampo sul piatto (il bodino mai non si siede e mai non si rompe) e...

\* \* \*

E mi saprete poi dire quanti complimenti vi sarete guadagnate con questo mio bodino sovraffino e del quale (se voi saprete starvene zitte) nessuno saprà scoprire... l'*intima* natura!

# Bodino di lattemiele

*Inverno*

**P**rima che l'inverno sia finito, e con l'inverno il tempo del dolce lattemiele, fate anche voi il bodino che oggi voglio insegnarvi, tanto più ch'esso è *lesto a fare, di poca spesa e degno d'esser chiamato leccornia veramente sopraffina.*

Comprate dal farmacista (o dal droghiere) due stelle legnose di *anice*, e se lì, nel vostro paese, nè farmacista nè droghieri possedessero anice stellato al naturale, comperate allora una stecca di vaniglia.

Fate poi bollire mezzo litro di latte, con 3 etti di zucchero e con quelle stelle d'anice, oppure con quella stecca di vaniglia; togliete poscia le une o l'altre, e fate raffreddare.

Mentre il latte andrà perdendo, lentamente, ogni suo calore, sbattetelo in ambiente freddo e dentro ad una insalatiera, per ridurlo a lattemiele, un quarto di litro di autentica panna; e sbattetelo (se non possedete l'apposito strumento) con un mazzetto di fuscilli ben lavati e fra loro strettamente legati.

Quando il lattemiele sarà fatto (attente che sia ben sodo!) in un goccio d'acqua tiepida sciogliete 20 grammi di colla di pesce; appena la colla sarà sciolta, versatela nel latte che ormai si sarà raffreddato; unite questo al lattemiele; e mescolate il tutto, ben bene, assieme.

Prendete allora uno stampo da bodini, quello più sottile della vostra cucina, quello di latta, e quello anche... più ricamato; ungetelo tutto con un goccio d'olio d'oliva; riempitelo con la crema; copritelo con un coperchio; mettetelo a ghiacciare *dentro al ghiaccio*; versatelo poco prima del pranzo; cospargete il vostro candido e bel bodino con liquore rosso d'Alkermes (se ne possedete) oppure guarnitelo con ciliege sotto spirito.

\* \* \*

Sono certa, certissima che quando voi stesse assaggerete questo bodino, vi chiederete stupite come mai dall'unione del lattemiele col latte possa venire un sapore tanto prelibato, e anche tanto diverso da quello del lattemiele e, ancor più, del latte!

Reconditi misteri dell'arte culinaria!

## Fritelline o cenci,

## o lattughe, o... di carnevale

- Carnevale -

**C**on l'odore di Carnevale, che c'è in tutta l'aria, volete far divertire anche i vostri ragazzi? Ma divertire così... alla buona, in casa, poco spendendo e poco *indaffarandovi*, come si usava nelle nostre famiglie patriarcali e provinciali, prima che d'oltralpe fossero giunte le mode nuove?

Ebbene; se volete seguire l'esempio mio, invitate una sera gli amici e le amichette dei vostri figliuoli; organizzate, con un po' di musica, i quattro salti di prammatica; preparate un piattone di quelle tali frittelline di carnevale che, a seconda delle varie regioni, assumono nomi vari; servitele, a metà della festa, ancora calde e con vino bianco, dolce, spumeggiante e soprattutto nazionale; e... vedrete quanta sarà in casa, quella sera, l'allegria e quanto bella riuscirà l'economica... « *festina* »!

\* \* \*

Per fare le fritelline, o frappe, o nastri, o cenci, o lattughe, o sfrappole, o galani, o crostoli, o chiacchiere delle monache... impastate sul tavolo di cucina (ben pulito) mezzo chilo di farina (della più fina); 5 uova; 4 cucchiari di zucchero; mezzo etto di burro; e un bicchierino di liquore forte (anice, cognac, grappa).

Lavorate per bene e a lungo la pasta, con tutta la forza delle vostre sode braccia: conritela noi

con un tovagliolo; e mettetela a riposare, per un'oretta, al fresco.

Tiratela poscia quanto più sapete e potete sottile; e sia pure anche un pezzo alla volta; e anche spargendo qualche pizzico di farina sulle piccole *sfoglie* per facilitarne così la sottile *tiratura*.

Con un coltello o meglio ancora col tagliapasta a rotella, tagliate infine tanti rettangoli che abbiano da 8 a 12 cm. circa per lato; fate, in ognuno da 3 a 4 tagli nel mezzo e nel senso della maggior lunghezza; e intrecciate fra loro le listerelle che saranno risultate dalle incisioni.

Preparate, sul tavolo, un grande piatto; stendete, presso al fornello, fogli di carta asciugante; mettete al fuoco (in casseruola stretta e fonda) abbondante strutto od olio (io preferisco l'olio) e quando il grasso bollirà, buttatevi dentro una frittella; rimestatela con la forchetta e la vedrete così, friggendo e scoppiettando, rivoltarsi, gonfiarsi, arrotolarsi, farsi tutta bolle, *in ultimo* indorarsi.

Toglietela; sgocciolatela (buttate intanto a friggere un'altra frittella); ponetela prima sulla carta perchè più si disunga e bene si indurisca; infine sul piatto.

Quando il piatto sarà ricolmo, date una *inzuccherata generale* e, se volete che esso compaia ben ricolmo in sala, riponetelo alla larga da... certe ghiotte mani.

\* \* \*

Mi saprete poi dire che cosa hanno detto i ragazzi, gli amici e le amichette, di queste vecchie ma sempre sopraffine frittelline.

## Biscotti economici e spicci

(ma che richiedono il forno)

Qualora fosse esaurita la vostra riserva di biscotti che, sulle 17, è veramente doveroso offrire con una tazza di tè, o con un bicchierino di vinello bianco e dolce, a chi viene a visitarci... e qualora quegli indispensabili biscotti volesse voi stesse fabbricarveli... eccovi un modo spiccio di fare, all'« ultra economica », biscotti veramente saporiti, soffici e che, in scatola di latta, si conserveranno persino *eternamente* freschi.

\* \* \*

In un tegame, sciogliete gr. 125 di burro.

Mettete sul tavolo (allora allora lavato) 1/2 Kg. di farina bianca; 1/2 etto di zucchero in polvere; un pizzico di sale; 2 di vaniglia e 7 grammi di carbonato di ammoniaca che ogni droghiere vende.

Mescolate il tutto; riunite a montagna; scavatevi un buco fondo sulla cima.

Versate nel buco il burro sciolto e 1/4 di litro di latte.

Impastate, e manipolate a lungo la pasta, senza mai economizzare la forza delle vostre braccia.



Stendete la pasta in uno sfoglio alto circa 1/2 centimetro.

Ritagliate nello sfoglio tanti bastoncini ugualmente larghi (circa 1 cm.).

Ungete con olio la lastra di latta o di alluminio per il forno.

Allineatevi sopra i bastoncini conservando fra loro la distanza di 2 cm. circa.

Lasciate la latta sul tavolo, fino a che avrete visto i bastoncini leggermente rigonfiati.

Servendovi di un pennello (o di una penna di pollo) dipingete ad ognuno la superficie con latte per dar così un po' di... lucido ai biscotti futuri.

Infornate in forno caldo e, dopo circa 20 minuti, seguendo questo mio consiglio e con la spesa complessiva di circa 3 lire, avrete un piattone di biscotti veramente sopraffini, tanto anzi sopraffini da poter far pensare siano stati comperati in una lussuosa pasticceria!



# Le pastine frolle

(che pure richiedono d'esser cotte in forno)

**I**eri, giorno di ricevimento, grande adunata chiacchierina in casa mia.

C'erano... la mia vecchia amica Damia; la moglie del Notaio; quella del Dottore con la sorella; quella del Professore con le figliole; la grassa mia cognata; e persino... (oh quale onore!) persino la colonella!

Immaginarsi, dunque, il nostro generale chiacchierare, sui fidanzamenti... inaspettati e su quelli che, invece, si aspettano sempre invano; il nostro sparlare di serve e di servette (che non capiscono mai niente!) e sul lavoro (« esagerato veramente ») che la scuola impone ai nostri poveri figlioli!

Ma quando, nel grembiolino di bianco velo inamidato, è comparsa in salotto la servetta recando la fumante teiera... s'è fatto un gran silenzio e tosto, dall'una all'altra delle care amiche, hanno cominciato a... passare le tazze ed i cestelli dei dolcini.

Ma, ad un tratto, eccomi *balzar*, di colpo, il cuore in petto nell'udire certe voci sommesse:

— Assaggia una di queste; sentirai che squisite!

— Che sopraffine, queste pastine! In quale fabbrica saranno state fatte?

E allorchè la... Colonella, prendendomi di fronte, ha esclamato:

— Ci scommetto che questi dolcini Lei stessa li ha fabbricati, — io, con quell'ipocrita modestia,

nella quale quasi tutte noi, donne, siamo maestre, ho risposto:

— Sì, sono di fabbrica casalinga e... *leste a fare e di poca spesa* come è uso nella mia cucina!

Come potete facilmente immaginare, fu allora una voce sola: — « La ricetta, la ricetta! ».

E la ricetta tosto l'ho data, e, se la desiderate, anche a voi tutte, ora la dò. Eccola quà:

\* \* \*

Prendete grammi 150 di farina bianca (della più fine); gr. 160 di *fiore* di farina gialla (che si ottiene stacciando col più fine degli stacci la comune farina gialla); gr. 150 di burro; gr. 50 di zucchero; due torli d'ovo; e, facendo appello a tutta la vostra tenace pazienza, mescolate; impastate; amalgamate; e ben bene manipolate.

Spianate infine l'impasto all'altezza di poco meno di un centimetro, e ritagliatevi le pastine cogli appositi stampi (se non ne possedete, un bicchierino da liquore ad orli taglienti, servirà alla bisogna).

Disponete poi le pastine su di una latta spalmata di burro o di olio; infornate; togliete la latta dal forno quando le pastine saran dorate; spolveratele subito con zucchero al velo.

\* \* \*

« Non vi ho detto? » *a di poca spesa e leste a fare!* ».

Di gusto poi!... Quando le farete e le assaggerete... sentirete quanto siano, anche, di gusto *superlativo!*

# Gli schiumini

(qualora in cucina vi sia il forno)

Se, qualche volta, mentre state facendo una torta che richiede i torli delle uova e non gli albumi, vi cogliesse il desiderio di utilizzare anche questi per far, così, una di quelle « *costose economie* » nelle quali noi donne siamo tutte specialiste... eccovi il mio economico suggerimento: comperate dello zucchero e fabbricate, con quegli albumi, un bel piatto di spumanti schiumini; e il modo spiccio di fabbricarli, eccolo qua:

\* \* \*

Mettete gli albumi in una insalatiera; sbatteteli mentre la torta si cucina in forno; sbatteteli con l'apposito strumento (se lo possedete) o (se non lo possedete) con una mazza di fucelli ben puliti; sbatteteli con forza e lungamente; sbatteteli fino a che avranno assunto tutto l'aspetto di una spuma densa, bianca, soffice e che non ripieghi la sua cima quando l'avrete radunata in... montagna molto appuntita.

Aggiungete allora, a poco a poco, e sempre mescolando con una spatola di legno, tanti cucchiaini colmi di zucchero in polvere, quanti furono gli albumi sbattuti.

Leggermente imburrate e infarinate una teglia.

Se possedete la tasca di tela a forma di cono e con il suo piccolo imbuto di latta e ad orlo scannellato, riempitela con quella spuma bianca e, leggermente schiacciandone le pareti, fatene uscire un po' alla volta la spuma, distribuendola di mano in mano sulla teglia in modo da formarvi o tante S, o tanti biscotti che possibilmente si avvicinino, nella forma, a quelli che i pasticceri sanno dare ai loro dolcissimi schiumini.

Se non possedete la tasca di tela, ricorrete al cucchiaino e formate tante mezze sfere un po' appuntite, tenendo però sempre presente che, sulla teglia, dovranno essere un po' distanti l'una dall'altra perchè questi dolci si rigonfiano, cucinando.

Polverizzate infine con zucchero la superficie di ogni schiuma; lasciate in riposo 10 minuti; quando la torta sarà cotta e il forno spento ma ancora ben caldo, introducetevi la teglia; e quando, dopo mezz'ora, la togliete, le schiume saranno cotte, indurite e pronte ad esser conservate in una scatola di latta.

\* \* \*

Eccovi, amiche, l'economica maniera di utilizzare, in dolci, anche gli albumi.

## I bastoncini di pasta sfoglia e...

(se si può disporre di un forno)

**I** bastoncini di pasta sfogliata, così croccanti e leggeri, sono sempre per tutti una grande delizia; e per noi, donne di casa, sono anche una grande... risorsa allorchè dobbiamo offrire un ricevimento alle nostre amiche.

Ma... quanto costano all'etto?

Certo, non poco; se però son fatti in casa... quasi niente, ve l'assicuro!

Volete farne l'esperimento? Purchè possediate un forno ed un tavolo con il piano di marmo... purchè abbiate una inesauribile pazienza... e purchè possiate rimanere a lungo lì, fra tavolo e fornelli... eccovi il modo semplice di fabbricare con pochi soldi, la pasta sfoglia.

\*\*\*

Pesate 2 etti di farina doppio zero (o stacciatene tanta, di quella comune, fino ad averne i 2 etti voluti) e gr. 175 di burro.

Impastate, sul marmo del tavolo, la farina con poca acqua tiepida (6-7 cucchiaini), una presina di sale, un cucchiaino di quel burro che avete già pesato, e, se lo avete (ma non è indispensabile) un cucchiaino di grappa.

Quando la pasta, manipolandola si sarà fatta liscia copritela con un tovagliolo e lasciatela in riposo 20 minuti.

Con la mano bagnata, lavorate intanto il burro, e allorchè lo sentirete della stessa consistenza della pasta, fatene una palla; schiacciatela con la mano; buttatela in una catinella d'acqua.

Tosto che i 20 minuti siano passati, spolverate il tavolo di farina e, con il mattarello pure infarinato, spianatevi sopra la pasta, cercando di farne un rettangolo alto 1 cm. circa.

Togliete il burro dall'acqua; asciugatelo; infarinatelo; mettetelo nel mezzo della sfoglia; di questa rivoltate in dentro i 4 angoli in modo da ricoprire tutto il burro; schiacciate un po' colla mano; lasciate riposare 5 minuti.

Infarinate di nuovo tavolo e mattarello; spianate la pasta cercando che non perda mai la sua forma rettangolare e, quando l'avrete tirata uniformemente grossa 1 cm., ripiegate la sul lato più lungo in 3, quasi fosse un panno che state stirando, e del quale iniziate appunto la prima piegatura. Riposo 5 minuti.

Altra infarinata, ed altra spianatura finchè la grossezza della sfoglia (che ora sarà di 3 cm.) sarà di nuovo diventata di 1 centimetro solo; altra ripiegatura in 3; e altro riposo di 5 minuti.

Questo lavoro di infarinare, ad ogni ripresa, tavolo e mattarello; di spianare la sfoglia per assottigliarla; di ripiegarla in 3; e di lasciarla poscia riposare, dev'essere fatto, in tutto, 6 volte di seguito, e la pasta sfoglia sarà allora pronta per essere infornata!...

Ma.. come volete presentarla? In bastoncini per il ricevimento?

Tagliatela allora, in listerelle tutte ugualmente lunghe e larghe; ungete con pochissimo burro le teglie del forno; distribuitevi sopra, e un po' distanti l'uno dall'altro, i bastoncini; intingete una penna di pollo od un pennello nel torlo d'un uovo; dipingete ad ogni bastoncino la superficie per farla d'un lucido smagliante; infornate in forno molto caldo; e, dopo 15-20 minuti, vedrete uscirne un piattone di sfogliatine, che dovrete

inzuccherare subito, con zucchero al velo, e che vi saran costate circa...

... L. 1,50 di burro; L. 0,50 di farina; ma... moltissima pazienza e quasi un patrimonio di quell'« oro preziosissimo » che è il tempo!

## ... e torta di pasta sfoglia

**S**eguendo il consiglio che vi ho dato, avete fatto l'esperimento di ammannire voi stesse i bastoncini di pasta sfogliata?

E... manipola, spiana, ripiega, riposa... quei bastoncini sono riusciti gonfi, leggeri, croccanti, assai stratificati, e quindi degni persino di una pasticceria rinomata?

Allora, dato che a fabbricar pasta sfoglia meritate ormai un 10, vorreste pure fabbricare, con quella pasta, una bella torta? Anche una torta mille foglie? Persino... un « vol-au-vent »?

\*\*\*

Per fabbricare una bella e buona torta... con tutta la santa vostra pazienza, tirate una larga e perfetta pasta sfoglia.

Intagliatevi due dischi uguali, servendovi del coltello e, per guida, di un piatto.

Disponeteli sulla latta del forno leggermente imburattata (attente che non abbiano a scomporsi durante il trasporto laborioso!).

Con una forchettina, fate sulla superficie di ogni disco, una ventina di forellini che oltrepassino tutto lo spessore della pasta.

Con un coltello, smerlettate, a smerli larghi, i due orli.



Servendovi dello stampino o (se non lo possedete) di un bicchierino da liquore ad orli taglienti, intagliate, in quei ritagli di pasta sfoglia che saranno rimasti sul marmo del tavolo, tanti dischetti e disponeteli sulla latta, nei vuoti lasciati dai dischi grandi.

Con torlo d'uovo, dipingete la superficie dei dischi e dei dischetti.

Infornate (gli ultimi 10 minuti di riposo necessari saranno ormai passati!) in forno assai caldo.

Sfornate dopo 15 minuti, e lasciate poscia raffreddare.

Scegliete, fra i due, il disco meglio riuscito e meglio cotto.

Spalmate l'altro, senza economia, con marmellata (1).

Sovrapponete, a questo, il disco scelto.

Fate bollire, nel più piccolo vostro pentolino,  $\frac{1}{2}$  etto di zucchero con un cucchiaino d'acqua ed una presa di cremortartaro.

Allorchè lo zucchero sarà diventato bruno caramello, intingetevi i fondi dei dischetti, che *incolerete* poscia, subito, sulla superficie della torta, con quella simmetria che non mancherà certo di suggerirvi il vostro geniale senso artistico!

\* \* \*

Avrete così fabbricata, con la parca spesa che si aggira sulle 3 lire, una torta che tutti i palati troveranno veramente deliziosa!

(1) Qualora, seguendo i miei consigli, aveste voi stesse fabbricato marmellata invece di ricorrere al droghiere per l'acquisto relativo, potrete ricorrere alla vostra credenza, (pag. 234, marmellata di mele - pag. 236, di rabarbaro).

# Torta paradisiaca

(se si possiede un forno)

**M**entre si sta godendo la quiete e l'ozio campagnoli, si devono godere anche conoscenze nuove; conoscenze che diventano presto quelle tali « quasi amicizie » che legano fra loro, poco, noi mamme, ma molto, i nostri ragazzi.

E poichè le parole « conoscenze » ed « amicizie », vogliono anche dire... « visite reciproche », così in campagna, per non fare la figura dei pitocchi, bisogna aver sempre in casa, pronti per chi viene a visitarci, sciropi per addolcire l'acqua, e qualche dolce da offrire o col tè (come fan tanti) o col dolce vin bianco (come faccio sempre io).

Un dolce che a tali... campagnoli *rinfreschi* si presta molto; e ch'è di *poca spesa*; e ch'è *ottimo al gusto*; e che si conserva per parecchi giorni fresco; ma che purtroppo *non è lesto a fare*; è una certa torta che vi consiglio di ammannire se, anche voi, voleste aver, in casa, un dolce sempre alla mano.

Ma... ricordate: per fare la mia torta è indispensabile possedere un forno, sia pure l'economico forno detto di « *campagna* ».

Se, dunque, volete seguire il consiglio mio...

Pesate gr. 150 di zucchero; mettetene 2 sole cucchiariate in una zuppiera; aggiungete, a queste, 2 torli; sbattete.

Unite poi gr. 200 di fecola di patate; gr. 200 di burro appena fuso; il rimanente zucchero; un po' (se lo avete) di zucchero vanigliato; mescolate; e rimescolate per 5 minuti.

Montate a neve i due albumi; metteteli nella zuppiera; guardate l'orologio; sbattete per bene mai perdendo la pazienza e sempre ricordando che, più rimescolerete, più... paradisiaca avrete la torta; e quando l'orologio vi avvertirà che 20 minuti sono passati...

Imburrate la tortiera; riempitela; infornatela a forno caldo; guardate di nuovo l'orologio; togliete, dopo venti minuti la tortiera dal forno, e...

E la torta, eccola lì, pronta ad esser capovolta sul piatto, ed offerta ai nuovi amici.

\* \* \*

Ricordate che così, tale e quale ve l'ho insegnata, questa torta impingua, ai pasticceri, le tasche; che, fatta in casa, viene a costare pochi soldi; che mai non *tradisce*; che sempre riesce; che a tutti piace; e che ben a ragione viene pertanto battezzata e sempre chiamata « Torta del Paradiso! ».

# Torta economica

*(che dev'esser cotta in forno)*

**T**orta economica; lesta a fare; che, anche se non viene subito mangiata, può durare fresca, in casa, per parecchi giorni (e che quindi è molto adatta per le merende dei ragazzi) è questa che oggi vi insegnerò a fabbricare.

Nel più fitto dei vostri stacci di velo, stacciate tanta farina gialla fino ad averne gr. 150 della più fine (cioè del fiore).

Mettetela sull'apposito asse (o sul piano del tavolo lavato ed asciugato) unite gr. 350 di farina bianca; gr. 100 di zucchero in polvere; un po' di scorza di limone grattugiata; ed una polverina di lievito.

Mescolate per bene il tutto con le vostre due mani allora allora lavate; radunate a... montagna; scavate sulla vetta un cratere fondo; versate in esso un uovo intero, 1/2 etto di buon olio di oliva, 1 etto di burro liquefatto, ed un bicchierino abbondante di qualunque liquore abbiate in casa e che sia, naturalmente, di quelli che per gli usi cucinari si fabbricano all'economica, con le essenze.

Impastate il tutto aggiungendo, di tratto in tratto, un goccio di latte.

Non smettete di manipolare, fino a che non avrete ottenuto un impasto lucido, soffice, ben bene amalgamato.

Imburrate una teglia od una tortiera.

Versatevi dentro la pasta e *schiacciatela* con le dita formando così una bella... *schiacciata*.

Inzuccherate la superficie con zucchero di grossa grana.

Ornate (se amate le sciccherie) con mandorle sbucciate e divise a mezzo per il lungo.

Infornate; e quando toglierete la torta dal forno con un bel colore dorato e con un soave profumo allettatore... pensate, con un tantino di riconoscenza, a chi vi ha insegnata una tale torta, sì economica e saporita!



## Torta per il tè

(necessita il forno)

Spero, che avrete ormai capito, come io sia sempre lieta di soddisfare ogni vostro desiderio... cucinario.

Così, si vuol da me la ricetta di una torta per il tè? Di una torta che sia squisita, e facile a fabbricare, e che, soprattutto, non dissanguì il borsellino? Di una torta, insomma, come le altre che vi ho già insegnate?

Ebbene; la ricetta di una torta ch'è alquanto sostanziosa, e più adatta quindi a venir offerta con il tè, che dopo un lauto pranzo; ch'è di riuscita sempre certissima; che ha il pregio di essere squisita; ma che ha però il non-pregio di dover essere a lungo rimescolata, eccola qua:

\* \* \*

In una capace insalatiera e con una forchetta, sbattete lungamente, lunguissimamente e con gran forza, 2 etti di burro e 180 grammi di zucchero.

Quando vedrete il tutto ben lustro e mantecato, aggiungete uno alla volta, e sempre sbattendo con forza, prima 4 uova e poi, a poco a poco, 3 etti di farina bianca doppio zero.

Allorchè burro, zucchero, uova e farina saranno per bene amalgamati, unite adagio prima una presa di vaniglia; poi la scorza gialla grattugiata di mezzo limone; indi un pizzico di sale; 1 etto di uva sultanina possibilmente di qualità senza semi; 2 bicchierini di rhum fabbricato in casa, all'economica, con le essenze; e, da ultimo, 2 dita di latte nel quale avrete allora sciolti 7 gr. di bicarbonato, 10 grammi di cremortartaro ed un cucchiaino di lievito.

Ungete infine con burro la tortiera; riempitela con la pasta; infornatela; lasciatela là, al caldo, per circa un'oretta; e quando vedrete la torta rigonfia e dorata e ne sentirete quel tal profumo che non trae mai in inganno sulla bontà di un dolce... versatela sul piatto e tenetela lì, pronta ad esser presentata!

\* \* \*

E' questa una torta che offerta alle amiche nel pomeriggio, sia alla *nordica* con il té, sia all'*italiana* con un bicchierino di vino bianco e dolce, farà sempre fare; alla padrona di casa, una figurona!

# Torta di frutta in pasta frolla

(necessita di forno)

Ogni cuoca, si può dire, ha il suo modo personale di preparare una torta di pasta frolla ricolma di frutta cotta, sì che, *naturalmente*, anch'io *debbo* avere il modo *mio*.

Solo sulla mia *strada* potrò, dunque, *instradare* le giovani cuoche che, essendo ancora inesperte, me ne hanno chiesta e richiesta la ricetta.

A loro (e solo a loro), oggi dunque dirò che, per preparare quella tale torta che con il suo profumo di alta pasticceria e con il suo gusto so-praffino manda in vero visibilio marito e ragazzi, io faccio così:"

\*\*\*

Compero 5 o 6 mele e un paio di pere; le sbuccio; le taglio a pezzetti; ne levo i semi; ed assieme ad una manciata di prugne secche (ben lavate e snocciolate), a 2 pezzi di buccia di limone, e a 3 cucchiari di zucchero, le metto con acqua, in una casseruola a fuoco basso.

Cucino poi, sode, 3 uova; ne scarto gli albumi (che non mi servono): e passo i 3 torli per il setaccio.

Mentre la frutta si va lentamente cucinando, mescolo insieme gr. 200 di farina bianca, gr. 100 di fecola, gr. 100 di zucchero, i 3 torli setacciati, una presa di sale, e poscia impasto il tutto con gr. 200 di burro liquefatto.

Manipolo per bene; e infine lascio lì, la pasta, a riposare per mezz'ora.



Quando l'orologio (che non deve mai mancare in una cucina) mi avverte che la mezz'ora è ormai scoccata, dò la definitiva manipolata alla pasta; la stendo, con il rullo, uniformemente alta circa mezzo centimetro; e, con la maggior parte d'essa, tappezzo fondo ed orlo della tortiera dopo averla imburrata e leggermente infarinata.

Sulla pasta verso tutta la frutta (che nel frattempo si sarà cotta ed avrà anche assorbita tutta l'acqua) e ne uguaglio per bene con il cucchiaino la superficie.

Nella pasta che mi è avanzata (dopo averla di nuovo manipolata e stesa) taglio (secondo la quantità d'essa) o tanti dischi (con un bicchierino) o tante listerelle (con il coltello) larghe poco più di un dito; distribuisco o gli uni o le altre, sulla frutta; rivolto, verso l'interno, l'orlo della pasta con la quale ho tappezzata la tortiera; e metto questa in forno caldo.

Allorchè, dopo poco più di mezz'ora, trapela dal forno quel certo profumino... dò un'occhiata per constatare il colore della pasta, e se la vedo d'oro, e quindi cotta...

\*\*\*

La squisita mia torta di pasta frolla e di frutta sciroppate è pronta per la « solenne imbandigione »!

E' questo il modo, personale, mio, di Petronilla, di far la torta di pasta frolla e frutta!

## Il croccante

**M**amma — mi ha chiesto, ieri Tita — quanto verrebbe a costarmi un bel croccante, grosso come quello che hai fatto l'estate scorsa?

— Due lire e quaranta costano due etti di mandorle; una lira e trenta centesimi costano due etti di zucchero; quindi... 3,70 non più.

— Allora, mammina, tu dovresti farne oggi uno; e solo per me; e proprio per *mio conto*; giacchè io intendo rifonderti la spesa! Stassera, fra noi amici, si fa una piccola baldoria e nessuno deve arrivare a mani vuote. Così io ho pensato che un bel croccante, fatto da te, rappresenterebbe la più mirabolante delle sorprese e che riuscirebbe anche abbastanza economico per la mia tasca di studente.

— Fa un salto giù dal droghiere, compera due etti di mandorle dolci, e vedrai che il croccante verrà subito fatto.

Quand'egli fu di ritorno: — Sono tanto squisiti, e nello stesso tempo tanto economici i tuoi croccanti, che di mandorle, mamma cara, io ne ho acquistati tre ettogrammi!

Io... (quanto siamo felici, noi, mamme, allorchè possiamo usare una cortesia ai nostri ragazzi) io... senza perder tempo, ho messe le mandorle in acqua calda; mentre se ne stavano là, a rammollire, ho pesato tre etti

di zucchero; ho unto ben bene d'olio lo stampo più liscio della mia cucina; ho scelto il limone più sodo fra quanti tenevo in casa; ho poi sbucciate le mandorle; le ho tagliate a fettine; e assieme ai tre etti di zucchero e ad un cucchiaino di zucchero vanigliato, le ho messe, in una casseruola, al fuoco.

Con un cucchiaino, di legno, mi son data subito a mescolare; e quando lo zucchero, dopo di essersi sciolto, ha incominciato a friggere, a imbrunire, a leggermente bruciare; quando cioè la mia pasta m'è apparsa bene amalgamata e del classico colore del croccante... l'ho versata nello stampo e, servendomi del limone, e facendo appello a tutta la forza del mio braccio, l'ho distesa tutta quanta, e ancora calda, dentro allo stampo, tappezzandone in modo uniforme le pareti e il fondo.

Ho poi tentato di versare il croccante mentre era ancora caldo ma, visto che stentava un po' a staccarsi, e nella tema che, fragile com'è, si spaccasse, ho tuffato lo stampo in acqua molto calda e tosto... ecco il mio bel croccante, lì, sul piatto.

\* \* \*

Allora, mamma, la spesa?

Io gli ho sorriso, com'è sorridiamo sempre noi, mamme, quando i nostri figliuoli fan l'atto di rimborsarci, col loro magro stipendio di studenti, una piccola spesa.

## «Il monte bianco»

- Natale - Capo d'anno - Epifania .

**D**olce « *squisito, lesto a fare e di poca spesa* »; uno di quei dolci, insomma ai quali noi donne ricorriamo sempre con piacere, è quello che ha, per base, panna e castagne e, per nome, « *il monte bianco* » perchè...

Perchè, quando sul suo piatto fa in tavola la sua comparsa, ha tale e quale l'aspetto di un *monte* appuntito e tutto *bianco* per neve che sia allora allora caduta a rivestirne tutte le falde.

E' anche un dolce « *di stagione* », e dolce adatto ad uno di quei pranzetti famigliari che non sono stati troppo abbondanti di piatti grassi; e dolce che addito ( per Capo d'anno o per l'Epifania) a quelle, fra voi, che non l'abbian mai nè gustato nè fatto; e che rammento a quelle, fra voi, che da un po' di tempo in qua lo abbiamo dimenticato.

\* \* \*

Sbucciate un chilo e mezzo di belle castagne.

Fatele bollire per 20 minuti in acqua.

Togliete (ora vi sarà facile) anche la bruna pelle che ne riveste la polpa.

Mettetele in una casseruola.

Unite 1 bicchiere di acqua ed 1 di latte alla volta, finchè vedrete che le castagne ne sono

tutto appena appena ricoperte.

Aggiungete una presa di sale e 2 zollette di zucchero.

Fate cucinare; e quando assaggiandole, sentirete che le castagne sono cotte alla perfezione, scolatele e lasciatele un poco raffreddare.

Pulite il vostro *schiacciapatate* (se non lo possedete potrà servirvi un comune setaccio) e, un po' alla volta, passate (o stacciate) tutte le castagne cercando di innalzare, col passato, un'appuntita montagna sopra il piatto da portata.

*Montate* (in un locale che sia ben freddo e nella vostra più larga insalatiera) 1/2 litro di panna, servendovi dell'apposito strumento o (se non lo possedete) di un mazzetto di fuscilli. Sbattete cioè la panna, (con quello o con questi), innalzando ben bene il braccio in modo che molta aria possa così frammi-schiarsi alla panna; aggiungete un cucchiaino raso di zucchero quando (a furia di sbatterla) la panna sarà rassodata; date un'altra mescolatina, e la vostra panna sarà così ben *montata*; il *lattemiele* sarà, cioè fatto.

Distribuite, col cucchiaino, quella *candida neve* sulla montagna; coll'eccesso circondate-ne la base; impiantate, su questa, qualche ciliegia sotto spirito; mettete il piatto al fresco; e tenetelo ben lungi dalla tentazione che, davanti a quella dolce e morbida-neve, qualche ditino...

# Il lattemiele di fragole

Maggio -

Quanto è bello prendere il tè con le amiche (specie se di sopraffina qualità sono i biscotti nei piattini); e chiacchierar così, insieme, sul più e sul meno... sulle mode... sull'eccessivo studiare al quale la scuola costringe i poveri figlioli... sulla negra ballerina che in visibilio ha mandato persino i nostri mariti... su le donne di servizio... e sul modo *personale* di imbandire un piatto prelibato!

Di cucinaria, appunto, ieri si parlava al tè che ogni giovedì, offre alle amiche la bionda « *generala* »; di cucinaria relativa alla stagione... e parlando di verdure, il discorso è caduto sugli asparagi; parlando di frutta, sulle fragole.

Disse l'una: « Le fragole io le preferisco genuine e con solo zucchero condite! ». Disse l'altra: « Noi le preferiamo con il vino bianco! » - « Noi invece, con quello nero, ma di bottiglia vecchia! » - « Io (così una zitella gialla e allampanata) io le fragole le mangio solo condite con zucchero e con il succo dell'arancio o del limone! ».

« Io (ho concluso, - e quando parlo io tutte stanno a sentirmi, chè ben sanno quanto io me ne intenda di piattini sopraffini!) io soglio, ogni anno, preparare il lattemiele di fragole! Anche loro vorrebbero, signore? Non son gelosa io, delle ricette che combino nella mia cucina; e... se vogliono... le accontento!

\*\*\*

« Si deve comperare mezzo chilo di fragole: lavarle (come sempre si deve fare) in un po' di

vino bianco; e lasciarle poi bene scolare sopra uno staccio. Una trentina, fra le più belle e grosse, si mettono in una tazza e si coprono con un po' di quel tal liquore che, in ogni casa, si tiene sempre alla mano. Tutte l'altre si schiacciano invece su di uno staccio raccogliendone di mano in mano in una larga insalatiera il passato; a questo, si aggiungono due cucchiaini di zucchero e un quarto di panna; indi (in ambiente freddo o circondando di ghiaccio l'insalatiera) si monta ben bene il tutto, per farlo diventare uno spumoso lattemiele. Si aggiungono, infine, due cucchiaini di quel tal liquore e si mette il profumato piatto al freddo, perchè geli.

« Al momento di servirlo, si versa, a cucchiainate, il soffice e rosato lattemiele su di un piatto, in modo da formar con esso una piramide appuntita e, secondo i vari gusti, la si guarnisce con quelle tali fragole serbate nel liquore.

« Ora, che è la stagione adatta, provino, signore, e mi sapranno poi dire... ».

\* \* \*

« Ebbene, credereste? Tutte quelle dame mi hanno in coro così telefonato: « Signora Petronilla! Che squisito quel lattemiele! ».

« Che figurona ho fatto, quando in famiglia lo hanno assaggiato!... ».



## Pesche al limone e...

**S**tamattina, all'angolo della via, era fermo un carretto colmo di pesche; di pesche... non prelibate, anzi di quelle che si chiamano pesche di scarto:

Ebbene; tanto poco costavano, che mi sono affrettata a comperarne un chilo!

— « Per farne che? (mi chiederete); per darle forse ai figliuoli? Ma Petronilla... diventeresti matta? Non sai dunque, che la frutta di scarto non è per i ragazzi? ».

Ebbene, sì, proprio per i figliuoli io ho invece fatto l'acquisto. Ma quando, però, vi avrò ben spiegato quale piattino io abbia fatto con quelle *brutte* pesche, sono certa che, anche voi, vorrete subito imitarmi.

\* \* \*

Dunque, appena a casa, ho tolto, ad ogni pesca, ciò ch'era... prudente togliere; le ho, poi, tutte lavate sotto al rubinetto; le ho messe in una casseruola; le ho fatte bollire per 15 minuti; e le ho lasciate infine raffreddare.

Le ho poscia aperte ad una ad una; e tenendo le mani sopra ad una zuppiera fonda, perchè una sola goccia di sugo non potesse così sfuggire, ho tolti i noccioli e la pelle; a pezzi le ho disposte dentro alla fonda zuppiera; ho addolcito con 4 cucchiaini di zucchero;



ho unito il sugo di tre limoni; e, senza nemmeno darmi la briga di mescolare, ho coperto con un piatto il recipiente ed ho lasciate le mie pesche, per tutta la giornata, tranquillamente a riposare.

All'ora fatidica del pranzo, la zuppiera era già ricolma di sugo, di un sugo così dolce e profumato che tutta la famiglia, e specialmente i ragazzi, furono proprio entusiasti del mio piatto.

\* \* \*

Quando anche voi avrete preparato questo dolce di frutta *economico, squisito* e che non richiede, per essere fatto, un lungo *spignattare* tra i fornelli, non direte più che è matta la Petronilla, ma che è invece una brava donnina, una di quelle che sanno spenderli con criterio i denari che, con tanta fatica, guadagna suo marito!

## ...e pesche ripiene

L'altro dì, per la mia festa, il mio caro maritino, mi ha donato un forno, uno di quei piccoli forni trasportabili, così detti « di campagna » e che io desideravo tanto, perchè quello ch'è annesso alla mia grande cucina a gas, reudeva poco e consumava assai.

— « Vedrai (gli ho detto) quanti buoni piattini ti farò, ora che questo economico forno lo posseggo anch'io! ».

E subito, appunto, io l'ho... « *imprimato* » cucinandovi le pesche ripiene, cioè uno di quei piatti alla vecchia, che faceva sempre almeno due volte all'anno la mia mamma, e che ella allora cucinava nel nostro vasto caminone provinciale, in una gran padella con brace sotto, e brace sul coperchio.

Non le avete mai mangiate le pesche ripiene?

Ebbene; fatele oggi stesso, perchè sono proprio squisite.

Le avete già fatte e mangiate tante volte? Ebbene; rifatele; che ne vale sempre la pena.

\* \* \*

Io ho comperato dieci pesche belle, grosse e mature; le ho aperte per metà; e ne ho tolti i noccioli e un po' della polpa che li circondava.

Nel mortaio ho poi pestato mezz' etto di

mandorle dolci, messe prima nell' acqua calda (per toglierne più facilmente la buccia scura), 4 delle 10 mandorle amare delle pesche; 3 amaretti; e 3 biscotti savoiardi.

Questo pesto (al quale ho aggiunto 2 cucchiari di zucchero) l'ho poi impastato con un tuorlo d'uovo e con quel po' di polpa succosa che avevo asportata dalle pesche.

Ad ogni mezzo frutto ho poscia riempito il buco con quella pasta, e l'ho riempito senza economia, anzi in grande abbondanza, sì che la pasta sporgesse bene bene fuori da ciascun buco.

Le pesche, così farcite, le ho infine disposte in una teglia nella quale avevo già messo 2 cucchiaini di burro e 2 cucchiari di vino bianco; ho inzuccherato il tutto; ho collocata la teglia dentro al mio forno; ho messo questo sulla cucina a gas; ho acceso; e...

Dopo un'oretta, pian pianino ho sollevato il coperchio per dare un'occhiatina... Oh, che gioia! Già cotte erano le mie pesche ed il ripieno aveva già la sua crosticina dorata e secca!

\*\*\*

La conclusione fu che, dandomi un'occhiatina mentre gustava le mie pesche, il marito ha detto: — Se alla cucina mancasse qualche altra coserella, parla, cara Petronilla, e senza attendere la prossima tua festa, cercherò di appagare il tuo nuovo desiderio!

# Frittelle di mele

- Inverno -

**S**e appartenete anche voi a quella fitta schiera di mamme che, seguendo certi precetti dell'igiene, non vogliono caricare con troppa carne gli stomaci dei loro ragazzi, e se voleste quindi, qualche volta, preparare per la cena un piatto vegetale, spiccio a fare, di poca spesa, e molto appetitoso... ricordate che questa è la stagione delle grosse mele; e che, con le mele, si fanno (credo da secoli) certe squisitissime frittelle.

Sono appunto queste che oggi ho pensato di indicare a quella... mosca bianca che non le abbia mai mangiate; di insegnarle a quella che non le sappia fare; e di ricordarle, infine, a quella che... di queste frittelle si sia da un po' di tempo scordata...

\* \* \*

Comperate un chilo di grosse mele; di quelle che costano poco e che hanno la buccia qua molto rossa e là piuttosto verde.

Togliete ad ognuna, con ogni cura, la sottile buccia.

Se possedete l'apposito *istrumento*, strappate a tutte il torsolo; se non lo possedete, risparmiate la superflua spesa.

Tagliate ogni mela sbucciata in tante fette trasversali, rotonde, alte circa mezzo centimetro e, con il coltellino appuntito, togliete quel po' di torsolo che, per la mancanza di quel tale *istrumento*, sarà ancora nel centro d'ogni fetta.

Disponete queste, a strati, in una insalatiera e,

di mano in mano, spolverate ognuna di zucchero e sopra ognuna sgocciolate qualche goccia di rhum; o di cognac; o, più economicamente, di Marsala o di Rodi; o di semplice vino bianco.

Coprite l'insalatiera con un piatto; e fate riposare per 2 ore, affinchè le mele si imbevano per bene dello zucchero e dell'alcool.

Mezz'ora prima di cena, sbattete in una insalatiera, con due cucchiari di zucchero, 2 uova intiere; a poco a poco aggiungete farina bianca fino ad ottenere una pasta molto densa; e, sempre a poco a poco, e sempre mescolando, aggiungete poscia latte, fino ad ottenere una *pastella* omogenea e densa quanto... una assai molle polenta.

Ponete a fuoco, in padella, secondo il vostro uso familiare, o strutto od olio (io uso sempre olio).

Quando il grasso bollirà, immergete nella pastella, ad una ad una, le fette di mela servendovi della forchetta; lasciatene sgocciolare l'eccesso di pasta, e buttatele poi nella padella, ma non più di due o tre alla volta.

Toglietele quando sull'una e sull'altra faccia le vedrete tutte rigonfie ed imbrunate.

Stendetele, di mano in mano, su carta asciugante, per toglierne un po' del grasso.

Inzuccheratele e servitele calde.

\*\*\*

... eccellente è questa ghiottoneria invernale che, se la preparerete, giungerà poi alle vostre orecchie molto spesso là domanda:

— Quando ci farai, mamma, quelle tali frittelle con le mele?

## Mele alla crema

(qualora si possenga il forno)

**S**e ad un pranzo voleste presentare uno squisitissimo dolce di frutta, eccomi qua ad insegnarvi, tali e quali le preparo io, le mele alla crema.

Per far questo squisito dolce, che non costa un patrimonio; che in meno di un'oretta è sempre preparato; e che, quando compare in tavola, ha tutta l'apparenza di un dolce... di *gran scic...*

\* \* \*

Comperate delle mele; e sceglietele tutte, possibilmente, della stessa grandezza; e in numero *non meno* di una per ogni commensale, e nè troppo acerbe, nè troppo mature.

Sbucciatele; fate in ciascuna (con l'apposito strumento o, se non lo possedete, con un coltello a punta) un buco nel mezzo che tutte le attraversi (ne toglierete così torsolo e semi).

Ponetele su l'uno dei piatti della bilancia, e pesatele.

Pesano, esse, circa gr. 600, quanto cioè le 8 mele che io ho cucinato ieri?

Mettetele allora in una pentola bassa insieme ad un quinto di vino bianco, mezzo bicchier d'acqua, e gr. 130 di zucchero.

Fatele un po' cucinare rivoltandole spesso

(ma con ogni cura affinchè non si rompano).

Quando saranno a mezza cottura, toglietele dal tegame e disponetele in una di quelle... *terrines* di terracotta o di porcellana che, pur sopportando il forno, sono degne d'essere portate in tavola.

Nella pentola, ribollendo, fate un po' addensar quel sugo che vi avran lasciato il vino, le mele, e lo zucchero.

Servendovi di un cucchiaino di legno, sbattete in una casseruola 3 torli con gr. 70 di zucchero; aggiungete, a poco a poco, gr. 20 di farina bianca e mezzo litro di latte; mettetela la casseruola a fuoco basso; continuate a rimescolare fino a che, lievemente gonfiandosi, vedrete che la *crema* si addensa.

Versatela allora tutta sopra le mele, riempiendone così i buchi e tutte ricoprendole.

Montate a fiocco (ben sbattendoli) i 3 albumi; aggiungete gr. 20 di zucchero al velo; e quando la vostra *bianca spuma* sarà per bene *indurita*, ricoprite con essa mele e crema.

Un'ora circa prima del pranzo, infornate la terrina; al momento di servire versatevi sopra quel tal sugo che vi ho detto di addensare e di metter poi da parte; e...

\* \* \*

E son qui in attesa che mi diciate... se le mie *spumeggianti* mele alla crema siano o non siano un dolce *ultra squisitissimo* e di *gran scic!*

## La « Macedonia » di frutta

- Giugno -

**G**ran festa ieri in casa nostra, in onore dei ragazzi che hanno finito, e bene, tutti i loro esami! (I figliuoli, quando sono studiosi e bravi, bisogna pur saperli anche premiare!).

Gran festa, tanto più che, per loro e per i loro amici, invece del solito tè con i biscotti, avevo preparata una « Macedonia » di frutta che ho servita ghiacciata, nelle tazze di « champagne », con la compagnia d'una bella torta margherita, e di un ottimo plum-cake, entrambi, naturalmente, di fabbrica... casalinga.

\* \* \*

Per far la « Macedonia » ho prima versato in una zuppiera assai capace, tutto lo sciroppo che riempiva la scatola di un ananasso e poscia tutte le fette del frutto, dopo di averle tagliate in piccoli dadi.

Ho poi aggiunto (naturalmente tutti sbucciati, mondati dai semi e pure tagliati in fette sottili o a cubetti), 5 nespole del Giappone; 5 albicocche; 4 banane; 2 mele ben mature; una piccola manciata di lamponi; una di ciliege grosse; una trentina di fragolone; e gli spicchi di 3 grosse arance che, per fortuna avevo trovato di polpa rossa e succosa.



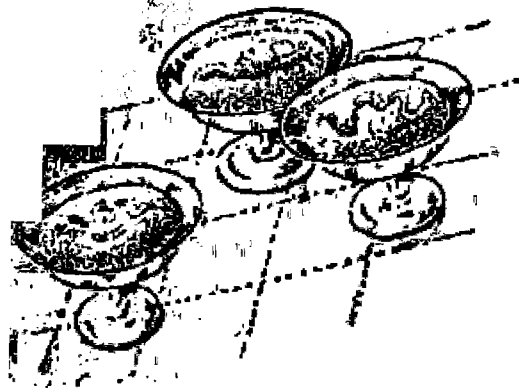
Nella zuppiera ho anche, di mano in mano, sempre versato il succo che, dai frutti, colava sul piatto, mentre li tagliavo.

Ho poi fatto bollire 3 etti di zucchero con un etto e mezzo di acqua; quando lo sciroppo era ormai freddo, vi ho aggiunto 5 bicchierini di liquore Maraschino (di quello che faccio io, all'economica, con l'essenza); l'ho versato nella zuppiera; ho messo questa in ghiaccio; ed... ecco pronta la mia squisita « Macedonia » o mescolanza di vari frutti ghiacciati, col loro abbondante succo leggermente alcolico e abbondantemente zuccherato.

\* \* \*

Tale è stata la festa fatta da quella ventina di ragazzi al mio... piatto di frutta sciroppata, e leggermente... « alcoolizzata » che, alla prossima occasione, vi consiglio di trar profitto dal mio odierno insegnamento.

Ma... non scordate però che io avevo pure ammannito, agli invitati, una bella torta e un grosso plum-cake!



## Marene sotto spirito - Marenata

### Zuppa di marene

- Giugno -

**A**nche quest'anno, certi nostri amici fittavoli, qui « della bassa » ci hanno mandato in regalo il solito cesto colmo di marene.

Da anni ed anni noi siamo amici; ad ogni Natale mio marito manda loro il tradizionale panettone e, al principiar d'ogni estate, gli amici mandano a noi chili e chili di marseche, o marene, colte nel loro vastissimo brolo.

Di una tale annuale abbondanza di frutta squisita (ma che deve essere in fretta consumata), voi che fareste?

Ciò che fareste, me lo direte; intanto vi dirò che cosa ne faccio io.

\*\*\*

Le più belle, le più sode marene, le metto **SOTTO SPIRITO**. A ciò, le lavo; taglio a ciascuna con le forbici, due terzi di picciolo; e, su fogli di carta, le lascio distese, per qualche ora, al sole. Quando sono bene asciutte, ne ricolino dei vasi che, a buon conto, ho già preparati puliti, e che ho pure fatti asciugare al sole.

In ogni vaso verso spirito di vino a 90° fino a ricoprirne tutte le marene e non aggiungo nè zucchero, nè droghe (come fanno

tanti) ch  io preferisco le marene genuine.

I vasi li chiudo con i loro tappi di smeriglio, li ricopro con carta pergamenata; li metto sotto chiave; e quando, durante l'anno, mio marito... « Petronilla, quel *tuo* pesce l'ho ancora qui sullo stomaco », io subito pronta: « Ora ti dar  un paio delle mie maraschine e un po' del loro *forte* sugo e vedrai che il peso se ne andr  »!

\* \* \*

Con altre marene (aprofitto dell'abbondanza) preparo una dolcissima...

MARMELLATA da bersi con l'acqua, e la preparo cos : Peso 3 chili di marene; le lavo; le lascio stese al sole dalla mattina alla sera, le faccio bollire cos , come stanno, senza aggiungere n  acqua n  un bastoncino di cannella (come fanno tanti); unisco, un po' alla volta, e quando le marene cominciano a buttar fuori il loro sugo, 4 chili di zucchero; lascio bollire per altri 20 minuti; e allorch  il mio sciroppo   freddo ne colmo dei vasi capaci.

E se, durante l'anno, voglio fare bella figura con gli invitati, o se il mio Checchi (golosone) chiede:..., « Mamma ho tanta sete, ma sete non di sola acqua... », allora metto in un bicchiere di acqua fresca un cucchiaino del mio sugo e alcune di quelle ciliegine e... « Che buona marenata »! esclama allora il mio Checchi! E gli invitati (se sono di quelli che

se ne intendono): « Che squisita, signora Petronilla! Come si sente che questa marenata non è stata fabbricata con estratti »!

Con le marene, infine, rimaste in fondo al cesto, faccio la...

\* \* \*

ZUPPA DI MARENE, la stessa che faceva ogni anno la mia mamma; che faceva la mia nonna; ed anche la mia bisnonna; e su... su... Dio sa quante donne, di quante generazioni, per *anni et annorum* l'avran fatta!

Per allestire la zuppa sopraffina, sopra una pentola, per raccoglierne ogni goccia di sugo, apro ad una ad una le marene, e ne tolgo il nocciolo. Nella stessa pentola, le faccio poi bollire con 2 bicchieri d'acqua; mezzo di vino nero; zucchero; ed un pezzettino di scorza di limone. Per regolarmi con lo zucchero, assaggio, mentre bolle, il sugo; per regolarmi sulla cottura osservo che l'acqua sia poco evaporata, giacchè lo sciroppo deve rimanere poco denso.

-Mentre le marene stanno cuocendo, faccio tostare nel burro ed in padella, alcune fettine di pane francese o di quello detto « da crostoni »; le dispongo poi in una insalatiera fonda; sopra di esse, verso la mia marenata ancora calda; e infine lascio raffreddare.

Quando, finito il pranzo, la servetta, con la massima sua aria trionfante, porta in tavola questo piatto... il marito sorride compiaciuto, e i ragazzi... quelli, prima sgranano gli occhi e poscia... corrono perfino a buttarmi le braccia al collo!

# MARMELLATE E LIQUORI



# Marmellata di mele

- Estate -

**P**ensateci; e se vi conviene il prezzo che vi ho offerto, portatemene pure a casa 10 chili.

— 10 chili di mele? Ma che cosa ne vuol fare, ora che si avvicina il tempo di lasciare la campagna? (mi chiede la signora Dirce che, passandomi da presso, mi ha colta a... fare uno dei miei grossi... affari...).

— Marmellata ne faccio; marmellata di mele; che durante l'anno mi servirà e per confezionare certe torte, e per qualche merenda dei ragazzi, ed anche per fine-pranzo se non avessi frutta in casa!

— Le riesce bene?

— Benissimo; e tutti l'hanno sempre trovata squisita; nè mai si è ammuffita; nè mai si è inacidita.

— Mi dica; è facile a fare? Richiede un gran lavoro? Un lungo tempo?

— Ma che! Io la faccio alla « *moda mia* » che è una *moda* molto spiccia e che, anche se non sarà la classica e la perfetta, mi dà però ottimi risultati e ci accontenta tutti quanti. Vuole che le dica come io la faccio?

— Sono tutta orecchi, cara signora Petronilla.

— Naturalmente, come ogni altra, anche la marmellata *mia* viene a costar parecchio; ma... non costano anche i barattoli che si comprano? E poi... non c'è che dire! La merce casalinga, quella fatta da noi, ha sempre un tale pregio...

Dunque; io affetto le mele, nè mi dò la briga di sbucciarle; le cucino con poca acqua; quando sono cotte, prima le scolo, un po' alla volta, nel

setaccio per toglier loro l'acqua; poi le passo, per toglierne buccie e semi; metto la poltiglia in una pentola che ho prima pesata vuota; rimetto questa sulla bilancia per avere così il peso esatto del *passato*; aggiungo, a questo, gr. 750 di zucchero in giusta proporzione per ogni chilo; mescolo ben bene; pongo la pignatta sul *fuoco vivo*; continuo a mescolare col mestolo di legno; quando si leva il bollire, lascio bollire per 5 minuti ancora; metto una goccia della mia conserva su di un piatto; e, se non si spande... m'assicuro: la marmellata è fatta!

La verso allora, così calda, nei vasi; attendo che, dopo 12 ore circa, sia raffreddata; ricopro, in ogni recipiente, il mio manicaretto con un disco di carta imbevuta in alcool fino (quello da liquori); chiudo con i tappi; e così la mia squisita marmellata di mele, per tutto l'anno, è preparata.

Quando, in città, verrà a visitarmi, le mostro, signora Dirce, la mia libreria di barattoli e...

\* \* \*

Ma la signora Dirce, già più non m'ascolta. E' tornata indietro di qualche passo; ha raggiunto il contadino; ed ho anche sentito che gli ha detto:  
— Buon uomo, porti, anche a me, 10 chili delle sue mele!

## Marmellata di rabarbaro

---

- Maggio -

Quando, stamane, ho visto in bella mostra, sul banco della mia erbivendola, un cesto ricolmo di steli di rabarbaro (cioè di quei gambi di foglie che sono un po' rossicci, e molto lunghi, e pieni di sugo) ne ho subito comprato un chilo.

Sfido! Non costava che 2 lire e m'offriva l'occasione di allestire un piatto che ogni brava massaià dovrebbe sempre fare, almeno una volta all'anno, per portar così alla mensa giornaliera una nota, sia pur piccola, di varietà.

Con gli steli del rabarbaro (la bella pianta degna di onorare nel giardino il centro di una aiuola!) si prepara infatti una certa marmellata ch'è « *ottima al gusto, lesta a fare, di spesa... relativa* » e per nulla medicinale come potrebbe far supporre il nome della pianta, che puzza alquanto di... vecchie farmacie.

Se non l'avete mai fatta, questa marmellata, ve la consiglio; e se l'avete già fatta, ve la ricordo, chè i ragazzi ne sono sempre ghiotti, e con un chilo di steli si può far tanta marmellata da servir loro merende per una settimana.

\* \* \*

Eccomi dunque a dirvi come questa marmellata la preparo io:

Lavo i gambi; li taglio in cinque o sei pezzi; ne tolgo totalmente la pelle sottile che li riveste; ne scarto le due punte estreme (quella ch'era impiantata sul tronco e l'altra, al suo dividersi nel verde della foglia).



Peso poi una casseruola vuota; ne scrivo il peso sulla carta (io non mi fido mai della memoria); vi metto (senza aggiungere acqua) i gambi spezzati e pelati; pongo al fuoco e lascio bollire rimestando di tanto in tanto.

Quando i gambi si saranno disfatti nell'abbondante acqua che a poco a poco, avranno... ceduta bollendo, ripeso la casseruola e la differenza fra i due pesi, mi darà così quello esatto degli steli bolliti ed anche quello esatto dello zucchero che, secondo le sacre leggi dell'arte culinaria, si dovrebbe poi bollire per 10 minuti col rabarbaro, per averne così la... *classica* marmellata.

Qui sta però... il *busillis*; *busillis* che varia col variare dei gusti: io, infatti, per 8 etti di rabarbaro bolliti, ne metto 7 di zucchero; ma la mia cognata, che più di me ama il gusto acidetto, consiglia di metterne soltanto 6.

Ricorrete quindi al... *prudente assaggio* e al vostro *gusto personale*, purchè però la marmellata vogliate subito consumarla; chè se volete invasarla calda e ben chiusa, e col suo disco di carta bagnata d'alcool *buono* sulla marmellata, e con la sua carta uso-pergamena legata stretta intorno al tappo, per poterla così conservare a lungo... la dose *classica* dello zucchero (che è quella che adotto io) dovrete osservarla, in questo caso, con la massima *scrupolosità*!

## Marmellata d'arance

**V**oglio darvi un certo mio suggerimento cucinario; e poichè (modestia a parte) vi sarete ormai, e da un pezzo, accorte quanto i miei suggerimenti cucinari siano tutti saggi... così ascoltatemì e mettete in pratica ciò che stò per insegnarvi.

\* \* \*

Poichè questa è la stagione delle buone arance, andate voi stesse in piazza e sceglietene 12 (o 6, se non volete troppo spendere) grosse e con la buccia pure molto grossa; e scegliete anche un limone da giardino, cioè uno di quelli che hanno grosse le dimensioni e la buccia.

Appena a casa, lavate le arance; con una forchetta, punzecchiatele, qua e là, la grossa buccia; mettetele in una pentola; copritele d'acqua fresca; e lasciate la pentola scoperchiata e al fresco per 3 giornate, cambiando però ogni mattina ed ogni sera l'acqua che si farà, così, sempre meno amara.

Il quarto giorno pesate una pentola vuota (possibilmente di terra cotta); scrivetene il peso che, in cucina, non è mai da prudente cuoca, fidarsi della propria memoria.

Una alla volta, e sopra un piatto (per non perderne una sola goccia del sugo), tagliate poi le 12 (o le 6) arance; tagliatele prima a metà per il lungo; e poscia in tante fettine, quanto più vi sarà possibile tagliarle sottili; e a tutte lasciando la rispettiva buccia; toglietene tutti i semi; e versate, di mano in mano, nella pentola succo e fette.

Ripezate la pentola; la differenza fra il nuovo e il peso scritto, vi darà così il peso esatto dei frutti affettati.

Pesate in una brocca, acqua rispondente alla metà del peso delle arance; versatela nella pentola; mettete questa a fuoco.

Pesate anche zucchero rispondente al peso esatto delle arance.

Quando, da 10 minuti, bolliranno nella pentola arance ed acqua, aggiungete il (o il mezzo) limone che, durante l'attesa, avrete, al pari delle arance, finissimamente affettato.

Dopo 10 minuti, aggiungete anche lo zucchero pesato; e rimestate con cucchiaino di legno e con una certa energia, fino a che l'acqua avrà ripreso il suo bollore in pieno (lo zucchero non si attaccherà, così, sul fondo della pentola).

Lasciate poi bollire, ma lentamente; e tenendo la pentola solo a metà coperta con il suo coperchio; e bollire per... nientemeno che per circa 3 ore, fino a quando cioè, soffiando sopra una goccia di marmellata versata sopra ad un piatto, la vedrete scorrere lentamente, lentamente.

Togliete allora la pentola dal fuoco e lasciate intiepidire.

Aggiungete 4 (o 2) bicchierini di rhum.

Date l'ultima ed energica rimescolata.

Invasate; e... se ben sottili avrete tagliati i frutti, sono certa che quando gusterete e farete gustare questa dolce-amaretta marmellata (ottima, per il caffè e latte sul pane imburrito, ed ottima anche a sostituire quelle che si devono comperare per confezionare dolci e torte) — mi giungerà da voi un'altra preghiera: « Oh, Petronilla cara, dacci un altro dei tuoi suggerimenti, sì preziosi e saggi! ».

# Conserva di castagne

- Novembre -

Tutti gli anni, in questi giorni, io mi arrabatto là, in cucina, per preparare, con le castagne, una certa conserva che piace tanto — che piace troppo — a tutta la famiglia.

Ne faccio un grosso vaso pieno, ma all'ora della merenda: « Mamma, oggi vorrei un po' della tua conserva »; ma... dopo il pranzo: « Petronilla, alle mele, oggi preferirei un po' di quelle tue castagne »; ma... quando l'amica viene a trovarmi: « Cara signora, desidererei assaggiare quella conserva ch'ella fa con le castagne, e della quale suo marito ha parlato con il mio ».

Insomma, con tutti questi *vorrei*, *preferirei*, *desidererei*, ogni anno il mio grande vaso mi viene vuotato, a dir tanto... in una sola settimana.

Ebbene; ora che siamo nel mese delle castagne, vi consiglio di fare anche voi la mia conserva; e — se io lo consiglio — potete essere certe che essa *costa poco*; ch'è *lesta a fare*; e che ha un *gusto prelibato*; anzi vi posso perfino assicurare che, mangiandola, vi sembrerà quasi di mangiare dei veri marroni canditi.

\* \* \*

Il dì che vi deciderete... prendete delle castagne grosse; sbucciatele; fatele bollire in

acqua leggermente salata; togliete la seconda pelle (quella fine e scura); passate le castagne, così monde, per un setaccio.

Su un piatto della bilancia mettete questo passato; sull'altro piatto altrettanto zucchero; ponete lo zucchero in una casseruola con dell'acqua, osservando la proporzione di 3 etti d'acqua, per ogni mezzo chilo di zucchero; fate bollire per 10 minuti; aggiungete allo sciroppo una stecca di vaniglia; e, a poco a poco, il passato di castagne.

Sempre mescolando, lasciate bollire il tutto per mezz'ora circa, cioè fino a che vedrete la conserva al giusto rassodata; aggiungete allora un bicchierino abbondante di rhum, ed ecco che la conserva è fatta e pronta per essere invasata.

\* \* \*

Se un bel dì vi deciderete a farla... mi saprete poi dire in quanti giorni, anche il vostro vaso, ve lo avranno vuotato.



# Il «sùgolo»

-Settembre - Ottobre -

Quelle di voi che, essendo in campagna (ma in una vera campagna con aia, e stalle, e cantine, e fienili, e pagliai), possono godere, in questi giorni, della vera vendemmia, dovrebbero fare o con l'uva o con il mosto, un certo strano, stravecchio, e dolce piatto, ch'è una delle specialità veneto-lombarde.

Intendo parlare del sùgolo, che in ogni cascina dell'fertosa valle del medio Po si andrà di certo preparando e cucinando, in questi giorni di abbondante vendemmia, precisamente così:

\*\*\*

Si colloca un setaccio a maglie larghe sul caldano nel quale si suole cucinare la polenta; sopra il setaccio si mettono 5 cucchiaini colmi di farina bianca; e, servendosi del cucchiaino di legno, a poco a poco si stempera, si scioglie, si diluisce tutta quella farina con un litro di mosto che sia allora allora colato dalla tinozza nella quale si stia pigiando uva nera appena colta.

Quando, dentro al caldano, saranno passati mosto e farina, si aggiungono 2 ettogrammi di zucchero e, come esige la vecchia tradizione, una chiave grossa, di ferro.

Si mette poi il recipiente a fuoco, e con il bastone che serve a rimestare la solita polenta gialla-dorata, si rimesta di continuo quella eccezionale polenta rosso-scura finchè, bollendo e ribollendo (ma senza mai appiccicarsi al fondo per via del

rapido rigirarsi della chiave di continuo mossa dal mestolo) non sia tutta e bene addensata.

Il prelibato... dolce d'uva, il famoso sùgolo è così già fatto.

Ancora caldo e fumante, lo si versa subito in larghi recipienti di terraglia (insalatiere, scodelle) affinché si possa rapidamente raffreddare, chè... grandi guai potrebbe procurare alla pancia un sùgolo mangiato caldo!

Se poi, in cascina, la pigiatura fosse sospesa proprio il dì nel quale capitano dalla città amici... o se si volesse ammannire un *sùgolo* alquanto complicato ma sopra ogni altro prelibato... si può sgranar uva nera e matura; bollire gli acini scelti in una casseruola; farli... *crepare*, cioè spaccare; passarli e schiacciarli poscia sul settaccio fino a che sopra di esso non rimangano che le buccie e i semi; e con un litro di quel sugo, 5 cucchiaini circa di farina e due etti di zucchero, fare, nella stessa guisa di quello semplice, il rinomato *sùgolo con la crepata*, un sùgolo, cioè, più d'ogni altro veramente superlativo!

Mi par di sentire le vostre critiche; « mosto e farina? che robaccia sarà? ».

Ma io vi ripeto; è, il sùgolo, un dolce regionale e strano; è forse la prima marmellata che l'umanità abbia confezionata; è un piatto sano e nutriente (ottimo da mangiarsi con pane a merenda); ed è tanto stravecchio che mio marito e i miei ragazzi (dotti come sono tutti quanti in *latinorum*) mi assicurano che persino Virgilio, il grande vate mantovano, ha cantate le lodi del suo sùgolo regionale!

## Composta di noci verdi

- Giugno -

Quella che oggi mi accingo ad insegnarvi, è una dolce conserva che costerà certamente poco; che sarà probabilmente, ottima a gustare, ma che, assolutamente non sarà lesta a fare; che, anzi, richiederà, per essere confezionata, molta pazienza e, per riuscire ottima, un mese almeno di tempo. E' insomma, quello mio d'oggi, un piatto che non è mio, di Petronilla, ma...

Tale e quale mi fu mandata (e tanto raccomandata), ora ve ne darò la complicatissima ricetta, e se alla metà circa di giugno (cioè alla stagione adatta) al par di me raccoglierete noci acerbe, e se, al par di me, vi accingerete poscia a confezionarle in quella guisa che mi venne tanto decantata, potremo un dì giudicare, tutte quante assieme, se sarà o non sarà saggio raddoppiare, al prossimo anno, la raccolta di noci ancora verdi. La ricetta, complicata e lunga quanto lunga e complicata ne sarà la fabbrica, eccola dunque qua:

\* \* \*

Raccogliet noci allorchè hanno, sotto al mallo, il guscio ancora tanto molle da poter essere con facilità attraversato da un ago grosso, cioè sul finire di giugno; raschiarle un po' con il coltello; metterle in un vaso di terraglia; ricoprirle d'acqua.

Rinnovare, il dì appresso, l'acqua e rinnovarla per altre 8 mattine di seguito.

Il decimo giorno far bollire le noci per mezz'ora; scolarle; lasciarle raffreddare; rimetterle nel loro vaso e ricoprirlo con acqua fredda.



Rinnovare l'acqua per altre tre mattine di seguito.

Il 14° giorno, sgocciolare ben bene le noci; metterle su uno dei piatti della bilancia e, su l'altro piatto, pesare altrettanto zucchero.

Praticare, in ciascuna noce, col piccolo coltello, un foro e introdurvi un chiodo di garofano, un pezzetto di cedro candito, ed uno di cannella.

Mettere al fuoco, in una pentola, lo zucchero pesato ed altrettanta acqua, per farne così uno sciroppo; unire, di lì a poco, le noci imbottite e lasciarle bollire per alcune ore a fuoco basso aggiungendo di mano in mano un goccio d'acqua perchè lo sciroppo non si faccia troppo denso.

Togliere dal fuoco la pentola quando le noci saranno diventate un poco trasparenti, e lasciarle raffreddare.

Mettere in un vaso di vetro a tappo smerigliato le noci e lo sciroppo rimasto.

Riporre il vaso sotto chiave affinchè le noci non vengano troppo spesso... assaggiate e perchè possano, così, acquistare la dolcezza più soave.

Dopo qualche mese e, in una grandissima occasione, aprire il vaso e offrire ai parenti ed agli amici la composta di verdi noci per... l'assaggio ed il giudizio.

E se squisitissima essa sarà veramente da tutti giudicata, inviare un « grazie » non già, questa volta alla Petronilla, bensì ad una « vecchia veneziana », che, per me e per tutte voi, con veneta cortesia, me ne ha mandata la ricetta complicata.

## Liquore di noci acerbe

- Giugno -

Quando, di primo mattino, sento quella certa scampanellata; e quando la servetta mi annuncia poi la visita della cognata, prima ancora ch'ella apra la bocca, io so già a che debbo attribuire il grande onore di ricevere la mia cara parente!

Infatti, eccola stamane pronta a dirmi:

— Ho letto, cara Petronilla, quella tua... complicata ricetta della composta di noci verdi. Buono, ottimo anzi sarà, non lo metto in dubbio, il piatto; ma quanto, oltre che complicato, anche costoso, e quanta pazienza, e quanto tempo richiede per essere preparato!

Io ho pertanto pensato che... alle tue fide amiche, in possesso di noci acerbe, avresti potuto piuttosto insegnare...

Guarda; ecco qui, per te e per loro, la ricetta d'un liquore ch'è stomatico e prelibato, e che appunto si fa con le noci abbacchiate a San Giovanni.

E, come è suo uso, dopo di avermi distesa sul tavolo la sua ricetta, la grassa cognata se l'è svignata con la consueta fretta.

\*\*\*

La ricetta eccola qua:

« In due chili di spirito sopraffino, metti in infusione (in un capace bottiglione) 39 noci acerbe (dopo di averle tutte tagliate in 4 pezzi); 10 chiodi di garofano; un pezzo di cannella regina; e un po' di corteccia di limone.

« Chiudi ben bene il bottiglione e tienlo esposto per 40 giorni al sole, agitandone ogni mattina il contenuto; e ritirandolo, ogni sera, in casa.

« Dopo 40 giorni (cioè il 3 di agosto) fa bollire con 400 grammi d'acqua un chilo di zucchero.

« Mentre questo sciroppo si raffredda, cola l'infuso alcoolico delle noci, attraverso una garza.

« Unisci, a questo, lo sciroppo; mescola; ed il liquore prelibato è così già fatto, e non ti rimarrà che imbottigliarlo; inceralaccare le bottiglie; e riporle; per aprir, poi, la prima quando verrà l'occasione di fare una figurona col domestico liquore.

« Le noci... non buttarle; ancora possono servire! Rimettile nel bottiglione; ricoprile con metà vino bianco e metà marsala; riponi il bottiglione al sole per altri 40 giorni senza scordare di sbatterlo ogni mattina; e così, dopo averlo con il solito sciroppo addolcito... eccoti pronto il liquore di... *seconda mano*; quello riservato agli... *economici usi famigliari!* ».

\*\*\*

La ricetta era questa ed io, quando avrò il cesto che ho già ordinato, con le noci acerbe abbacchiate a San Giovanni, con 39 di esse farò il liquore stomatico e prelibato della mia cognata; e farò, con le altre la conserva della vecchia signora veneziana.

Ma... ma... (un dubbio mi coglie!) se... dato che la matematica non è mai stato il « mio forte », per uno sbaglio di calcolo, mettessi nel bottiglione, invece di 39, nientemeno che 40 noci?

Oh quale complicato problema cucinario sarebbe, allora, questo!

## Liquore di latte

**S**i sa che, in ogni casa, alcune bottiglie di vari liquori devono esser sempre pronte ed alla mano.

Infatti, si dà un pranzo? Un grande, od un amichevole ricevimento? Un'amica viene a visitarci? Uno si lagna di un « peso » sullo stomaco? Un altro ha necessità di una energica scossa? Ecco che un bicchierino di liquore sarà sempre, in tutti questi casi, il bene-acetto e il ben-venuto!

Se, pertanto, fra le altre, voleste avere in quello scaffale della vostra credenza ch'è riservato alle... *forti leccornie*, anche una bottiglia di certo liquore molto apprezzato sempre da tutti (e specie dalle donne)... eccovi la facile e poco costosa maniera di fabbricar voi stesse, con il latte, un liquore, anzi un dolcissimo rosolio, veramente delicato e so-praffino.

Vi pare strano che, con il latte, si possa?...  
Ebbene; provate e constatate.

\* \* \*

In un fiasco ben lavato, e provvisto del suo tappo, introducete *mezzo chilo* di zucchero; *mezzo litro* di latte crudo; *mezzo litro* di alcool da liquori; *mezzo limone* con la sua buccia e tagliato in pezzi grossi; e *mezza stecca* di vaniglia sminuzzata.

Chiudete subito il fiasco con il suo tappo; scuotetelo; e lasciatelo poi in riposo per 15 giorni, non scordando però di dargli una scossettina ogni sera ed ogni mattina.

Il sedicesimo giorno, filtrate attraverso carta da filtro (o carta asciugante e bianca) che avrete applicata dentro ad un imbuto.

Raccogliete il liquore, che vedrete gocciolare limpidissimo quanto l'acqua, in una di quelle bottiglie speciali ed autentiche per liquori rinomati, e che un giorno avrete comperata piena o della quale vi sarà stato fatto gradito omaggio.

Oltre al bicchierino del rosolio, potrete dar così... *a bere* alle vostre amiche che, in casa vostra, non si offrono nè liquori fabbricati con le essenze e che puzzano quindi lontano un miglio di gretta economia, nè liquori casalinghi... ma liquori tutti rinomati ed esclusivamente di grande marca!...

\* \* \*

Allorchè dalla bianca poltiglia rimasta sul filtro non vedrete cadere più nemmeno una stilla, fiutate... assaggiate... e, sentendo un soave profumino... e gustando un dolce e soave saporino... esclamerete certamente: « Chi l'avrebbe mai detto che con il latte si potesse ottenere un liquore di questa fatta? ».

## Liquore-zabaglione

**I**n credenza io tengo sempre una bottiglia di certo liquore che si chiama zabaglione e che fabbrico io stessa.

E', questo, lo zabaglione che a piccoli bicchieri, e magari riscaldato a bagno-maria, offro al marito, ai ragazzi, a me stessa, allorchè si accusi un certo... languorino; che offro, qualche volta, all'una e all'altra amica; che, soprattutto, non mi faccio mai mancare quando sono in campagna, giacchè mi può rappresentare, allora, una autentica risorsa, nel caso che cari amici vengano a farmi la bella sorpresa di una loro visita.

E poichè è molto probabile che, anche in famiglia vostra, alcuno accusi, all'improvviso, quel certo... languorino; che anche voi desideriate, un giorno, offrire un bicchierino alla cara amica; e che anche a voi, quando siete in campagna, capitino all'improvviso i cari amici... così voglio darvi (se non la conoscete); o ricordarvi (se l'aveste scordata) la mia ricetta del liquore-zabaglione; e consigliarvene, anche, la semplice e sicura preparazione.

\* \* \*

Fate bollire con una bacchetta di vaniglia mezzo litro di latte e lasciate raffreddare.

Sbattete ben bene, in una insalatiera, 4

torli con 5 etti di zucchero, non scordando che ho detto « ben bene », cioè per circa mezz'ora.

Unite, a poco a poco, e rimestando, 1 etto di spirito da liquore, e poscia, sempre rimestando, 1 etto di marsala.

Coprite l'insalatiera e lasciate riposare per circa 10 minuti.

A poco a poco, sempre rimestando, aggiungete il latte bollito e ormai raffreddato.

Lasciate riposare per 10 minuti.

Passate per fitto colatè e versate in bottiglia.

Assaggiate; rallegratevi d'aver fabbricato un cotale zabaglione sopraffino; e se volete che la bottiglia non venga in pochi giorni vuotata... usate la saggia precauzione di serbare con tutta la famiglia il mistero ed il silenzio intorno allo squisito zabaglione che avete già preparato.

E se anche volete, offrendolo agli amici, che la domestica preparazione non venga per nulla intuita... non scordate, togliendo la bottiglia dallo scaffale, di darle una provvida scossettina per rimuovere il deposito che mai non manca in questo zabaglione fabbricato all'economica, e senza alambicchi!

# Liquore di cioccolata

**T**anto vi sono piaciuti il... mio liquore di zabaglione e il... mio liquore di latte, che non ancora paghe - vorreste altre ricette di altri liquori, per poter fare, così, gran sfoggio di bottiglie quando le amiche verranno a far con voi... quelle tali « quattro chiacchiere » che di solito si prolungano almeno per due ore?

Ebbene; la ricetta di un altro liquore, che in 10 minuti è fatto; ch'è molto dolce e, quindi, adatto soprattutto per noi... signore; e che, pur essendo un liquore (e pur richiedendo, così, per la sua composizione, costosissimo alcool) costa relativamente poco, eccola qua:

Scegliete, fra tutti i vostri, un bicchiere comune, da cucina, della capacità di circa 200 grammi, e che vi dovrà servire, varie volte, quale... unità di misura.

Ponete in una casseruola, e a fuoco molto basso, un etto di cioccolata sopraffina e mezzo bicchiere (quello) d'acqua.

Mescolando e calcando con cucchiaino di legno, fate sciogliere per bene la cioccolata nell'acqua.

Appena la cioccolata sarà sciolta, aggiungete 400 gr. di zucchero.

Continuate a mescolare (ma sempre a fuoco assai basso) fino a che tutto lo zucchero si sarà liquefatto.

Aggiungete, allora, un bicchier d'acqua (quello); e mescolate.

Aggiungete, dopo un minuto, un altro bicchier d'acqua (quello) e continuate a mescolare, ma sempre a fuoco assai basso, giacchè se la miscela « levasse il bollore... » il vostro fiasco, quali liquoriste, sarebbe, in quel caso, assicurato.



Quando vedrete, e sentirete, la miscela tutta omogenea e bene amalgamata, lasciate raffreddare.

Quando sarà raffreddata, aggiungete mezzo grammo di vaniglia e... (e qui converrà aprire il borsellino) un bicchiere (quello) di alcool buono, da liquori; mescolate.

Imbottigliate, in bottiglia *molto* elegante, possibilmente di terra-cotta, e... se, colle amiche, starete ben zitte intorno alla *fabbrica... clandestina* dalla quale è uscito il soave liquore che state loro offrendo, ognuna lo penserà e crederà di marca ricercata.

Se, invece, con gran sincerità, loro spiattellerete... sentirete, allora, una preghiera generale « Dammene, ti prego, la ricetta giacchè voglio fabbricarmi anch'io una bottiglia di questo liquore ch'è tanto squisito! ».



## Il «curaçao»

Sapete che nel mare Caraibico, che cioè nel mare che bagna le spiagge nordiche dell'America del Sud, ci sono alcune isole sulle quali sventola, imperiosa, la bandiera dell'Olanda? E che una di quelle isole si chiama Curaçao? E che da quell'isola è pervenuta la ricetta di un liquore pregiatissimo, olandesissimo e costosissimo, che si chiama appunto Curaçao?

Ebbene, se, in credenza, tra le vostre varie bottiglie di liquori, voleste averne anche una di Curaçao... — ma di Curaçao italiano e di marca casalinga — purchè non abbiate fretta nel prepararlo... purchè non vi spinga la necessità di subito offrirlo... e purchè non vi rincresca spendere un pochetto... (senza alcool non si fan liquori, e l'alcool, purtroppo, non costa poco) eccomi ad insegnarvene il semplicissimo modo.

Mettete in una piccola bottiglia gr. 200 di alcool buono, a 90°; e, di mano in mano che durante 2-3 giornate andrete mangiando arance, ritagliatene la sola parte gialla della buccia (quella colma di essenze) e le listerelle, così ritagliate, mettetele dentro a quella bottiglia, fin che non le vedrete tutte ben stipate nell'alcool. Tappate allora per bene la bottiglia; riponetela; e lasciatela riposare per un mese (è indispensabile, v'ho detto, non aver fretta).

Quando il mese sarà passato, metete in una piccola casseruola, a fuoco basso, mezzo chilogrammo di zucchero con 3-4 cucchiaini d'acqua, e aprite ben bene gli occhi; e non allontanatevi,

mai dal fornello; e siate ben leste nel cogliere il minuto esatto, il minuto cioè nel quale vedrete lo zucchero cotto, ma non bruciato, ossia di colore marrone scuro, ma non ancora nero.

Colto il punto, togliete la casseruola dal fuoco. In un'altra casseruola, mettete invece a fuoco un chilo di zucchero con un litro e mezzo d'acqua; appena lo sciroppo bollirà, unite ad esso lo zucchero cotto; e lasciate raffreddare la miscela.

Passate per un cola-tè quel tale infuso di buccie d'arance nell'alcool; buttate via le bucce; allungate l'alcool che sarà ormai tutto impregnato d'essenze, con altri 400 gr. di alcool; versate tutto questo alcool nello sciroppo raffreddato; date con un cucchiaino una rimescolata; imbottigliate.

\* \* \*

Troppo costoso il mio Curaçao, per il vostro borsellino?

Dimezzate, in questo caso, le dosi giacchè quelle che vi ho date valgono a preparare quasi due litri di liquore.

Se il liquore è degno della spesa?

Vi assicuro che, se possedete vuota una di quelle bottiglie autentiche di terracotta nelle quali ci perviene il costosissimo liquore dalle fabbriche d'Olanda...; che, se da quella stessa bottiglia verserete, offrendolo, il liquore di fabbrica casalinga...; che (soprattutto) se saprete starvene zitte... nemmeno il più guandingo e astuto dei palati si accorgerà di essere stato... da voi imbrogliato!