

Manoscritto MS. 238 a – b

Ricettario di cucina in due volumi (fine XIX sec.)

Lingua: italiano.

Si forniscono le indicazioni relative al primo volume, che vale da esempio per entrambi.

Cartaceo – 218 x 168.

184 pagine numerate + indice non numerato.

Campo scrittoria 183 x 129; 24 righe.

Scrittura in inchiostro nero, senza decorazioni.

Contenuto:

Si tratta di un libro di ricette di cucina in due volumi, realizzato da fr. Erasio M. Negro.

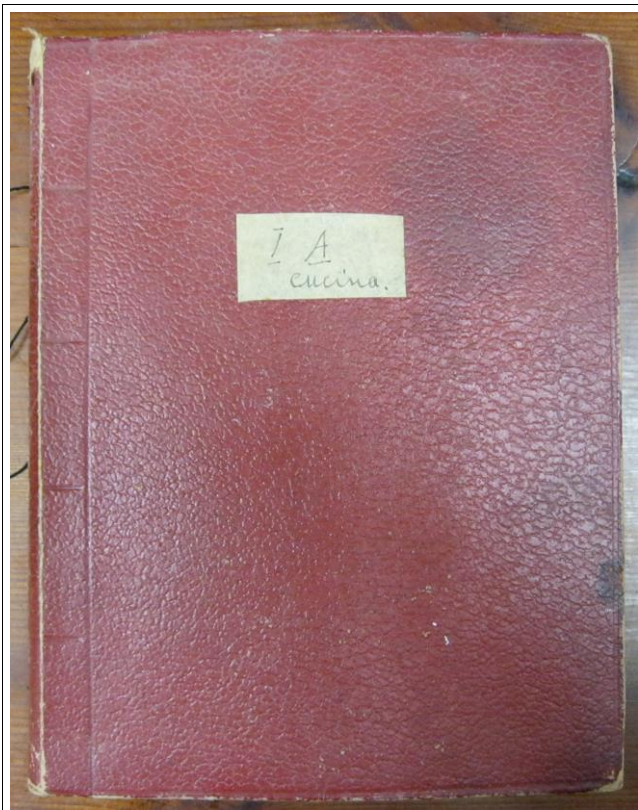
Le ricette sono state indicizzate con cura alla fine di ciascuno dei due volumi che costituiscono l'opera.

Legatura in finta pelle su cartoncino rigido, contropiatto in carta marmorizzata e tagli in rosso chiaro. Alcune ricette inserite su foglietti aggiunti.

Etichetta al piatto anteriore "I A cucina" ("I B cucina" sul secondo volume).

Buone condizioni di conservazione.

Il nome dell'utilizzatore della raccolta (fr. Erasio M. Negro) è espresso nella parte superiore della prima pagina ed è ripetuto in altre parti del volume.



fra Casati 14.01.

Della pasticceria di cucina

1.ª Pasta
Dalzata. Proporzioni: 500 grammi di farina, 200 grammi di burro, 3 tuorli d'uova, 10 grammi di sale e mezzo bicchiere d'acqua fredda.

Procedimento. Stacciate la farina sull'apposita tavola, riunite la in mucchio e di poi allargatela ed te bita in forma di cavo, la quale operazione in linguaggio tecnico si chiama fare la fontana; per brevità ci serviremo sempre di questo termine.

Collocate nel mezzo il burro manipolato se d'inverno o rassodato nell'acqua gelata nella stagione estiva, in ogni caso diviso a pezzettini; aggiungete il sale, i tuorli d'uova e l'acqua, incorporate il burro e la farina col liquido, e terchè se ne trova assorbita la metà e la pasta incomincia a prendere consistenza lavoratela prestamente, distaccate col coltello le parti attaccate alla tavola e riunitele alla massa. Indi fatela passare fra il palmo delle mani e la tavola, due volte se d'estate, tre nell'inverno, rimettendola sicché si teghi in un sol corpo; in ogni caso quest'operazione deve compiersi colla maggior prestezza; finalmente distaccate la pasta dalla tavola colla lama d'un coltello.

25.

tavola e rotolate la pasta che disporrete a bastoncini, friggetele come gli altri e servitele spolverizzate di zucchero con cannella in polvere.

A. 38 Prendete dieci aranci, pelateli e tagliateli in sei pezzi, lavate i semi e marinateli con zucchero in polvere; indi asciugateli e stendeteli su un panno lino. Preparate una pasta con tre ettiagrammi di farina di semola, quattro tuorli d'uova, un piccolino di sale, un cucchiajo di zucchero e latte o meglio vino bianco a sufficienza per rendere la pasta liscia e calda; amalgamatevi assieme gli albumi montati in neve e avvolgete i pezzi d'arancio nella pasta, gattateli nella padella contenente grasso bianco bollente, e cotti di bel colore distendeteli su un panno lino, spolverizdateli di zucchero fino all'arancio e serviteli caldissimi.

A. 39 Fate cuocere in siroppo 18 pere con delle martine o d'altra qualità, alle quali avrete tolto il torsolo mediante succchiello; ritiratela dal fuoco e ponete alla rimpicciolata di crema pasticceria #1 mista con duchessa un po' di cetrato pesto. Dopo averle tenuto aperte con un disco di biscotto poco prima di servirle, passatela nella partina indicata al A. 38. friggatela di bel colore, ed all'atto di presentarle in tavola spolverizdatela di zucchero.

1.ª. Della Pasticceria Dolce 1.ª. Indicetta

<u>Pasta d'alzata</u>	1.	<u>Soffiato alla vaniglia</u>	17.
" <u>d'alzata all'Inglese</u> mangiabile	2.	" <u>alla Portoghese</u>	18.
" <u>ordinaria per fondi di timballi e di frutta</u>	3.	" <u>di Nocciuole</u>	20.
" <u>fina per fondi di timballi e flani di frutta</u>	4.	" <u>di Mandorle</u>	19.
" <u>sfogliata</u>	5.	" <u>di Noci</u>	21.
" <u>Crusta per pasticcini caldi e timballi</u>	6.	" <u>di riso alla vaniglia</u>	22.
" <u>dei Ciamezzi zuccherati</u>	7.	" <u>del Caffè</u>	23.
" <u>Salse per Ciamezzi caldi</u>	8.	" <u>del Cioccolato</u>	24.
" <u>Salsa all'Italiana</u>	9.	" <u>di Cacao</u>	25.
" <u>Salsa alla Lombarda</u>	10.	" <u>di Semolino</u>	26.
" <u>Salsa all'Inglese</u>	11.	" <u>Soffiato di frutta</u>	27.
" <u>alla crema vanigliata</u>	12.	" <u>fruttata soffiatata al fior d'arancio</u>	28.
" <u>d'albicche</u>	13.	" <u>fruttata alla Marmellata</u>	29.
" <u>d'arzata</u>	14.	" <u>alla Celestina</u>	30.
" <u>di fragole, pompioni, pesche</u>	15.	" <u>d'oca in neve</u>	31.
" <u>Salsa punch</u>	16.	" <u>Pannicelli</u>	32.
" <u>all'Inglese all'arancio</u>	17.	" <u>alla Piccola</u>	33.
" <u>alle nuociate, alle mandorle noci verde e Biscotti</u>	18.	" <u>Meringate</u>	34.
" <u>facili</u>	19.	" <u>Bigoli rigati</u>	35.
		" <u>alla Regina</u>	36.
		" <u>di patate alla lombarda</u>	37.
		" <u>di Arancio</u>	38.