



Associazione Culturale San Macario
e
RestaurOsservanza ONLUS Imola



A pranzo con la storia

Domenica 12 Marzo 2023 ore 12.30 in Via Venturini n°2.

*Le ricette di fine '800 di Pellegrino Artusi
La scienza in cucina l'arte di mangiar bene*



Pellegrino Artusi



Casa Artusi

Introduzione di Gianluigi Tozzoli

**Pellegrino Artusi nasce a Forlimpopoli il 4 Agosto 1820.
Muore a Firenze il 30 marzo 1911.**

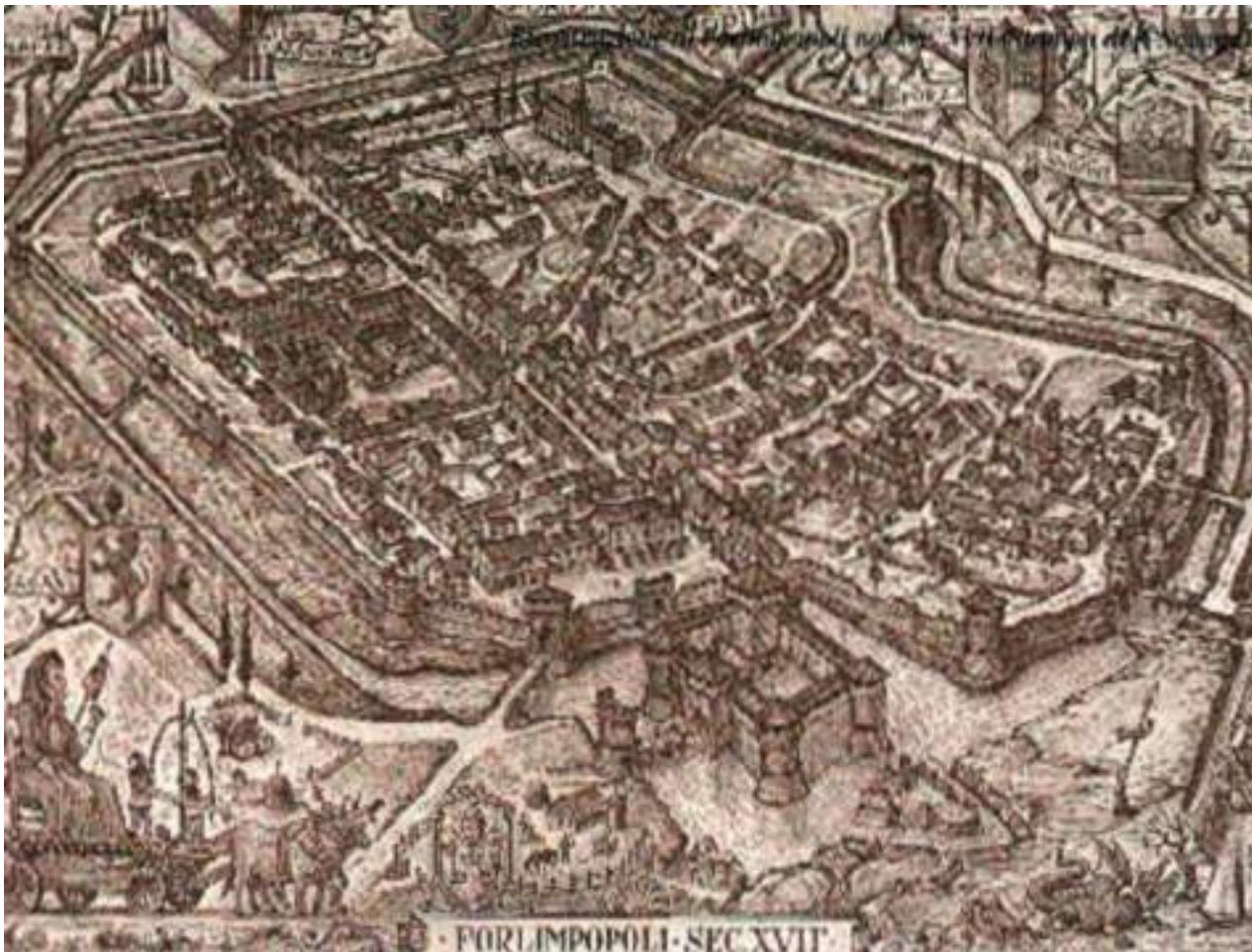


Unica immagine che abbiamo dell'Artusi. Lo rappresenta come un distinto borghese in tarda età all'inizio del novecento.

La data di nascita riportata nella sua autobiografia è quella del 20 Agosto ma dal certificato di battesimo risulta essere nato il 4 Agosto.

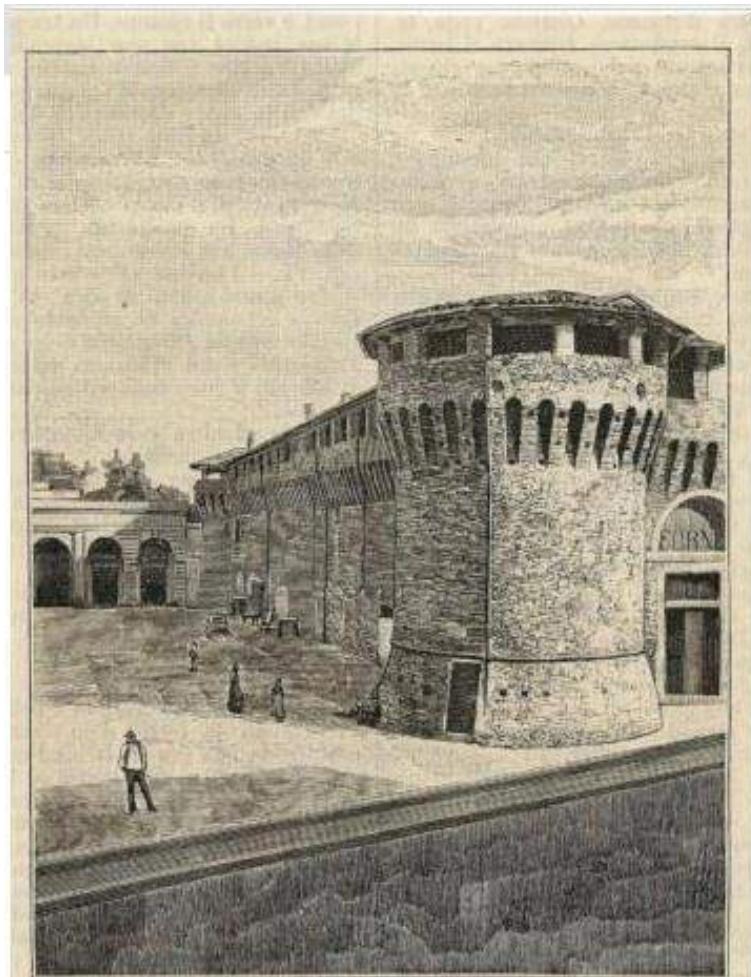
Non si capisce bene perché l'Artusi non riporti la data corretta nello scrivere la sua biografia.

Forlimpopoli fa parte della Legazione di Forlì, nello Stato Pontificio.



Incisione del seicento che raffigura una vista dall'alto della città circondata da mura, fossati e sette torrioni con un'imponente rocca. Nell'ottocento l'impianto rinascimentale si conserva ancora e la sua struttura garantisce agli abitanti una certa sicurezza nei confronti di malintenzionati.

La rocca di Forlimpopoli in una vecchia cartolina.



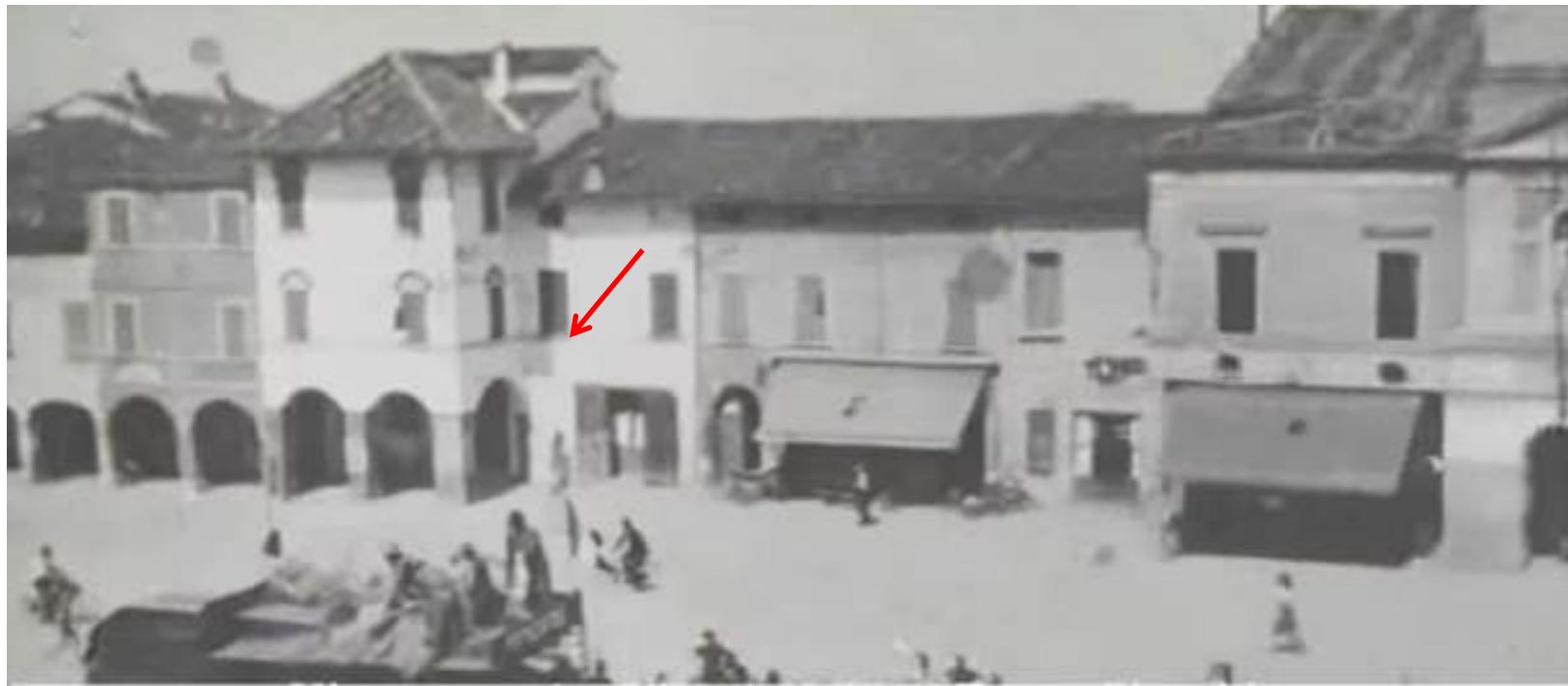
Costruita nella seconda metà del trecento, è una delle meglio conservate della Romagna. Al suo interno sono situati oggi, il comune e il teatro.

Forlimpopoli in una stampa dell'ottocento.



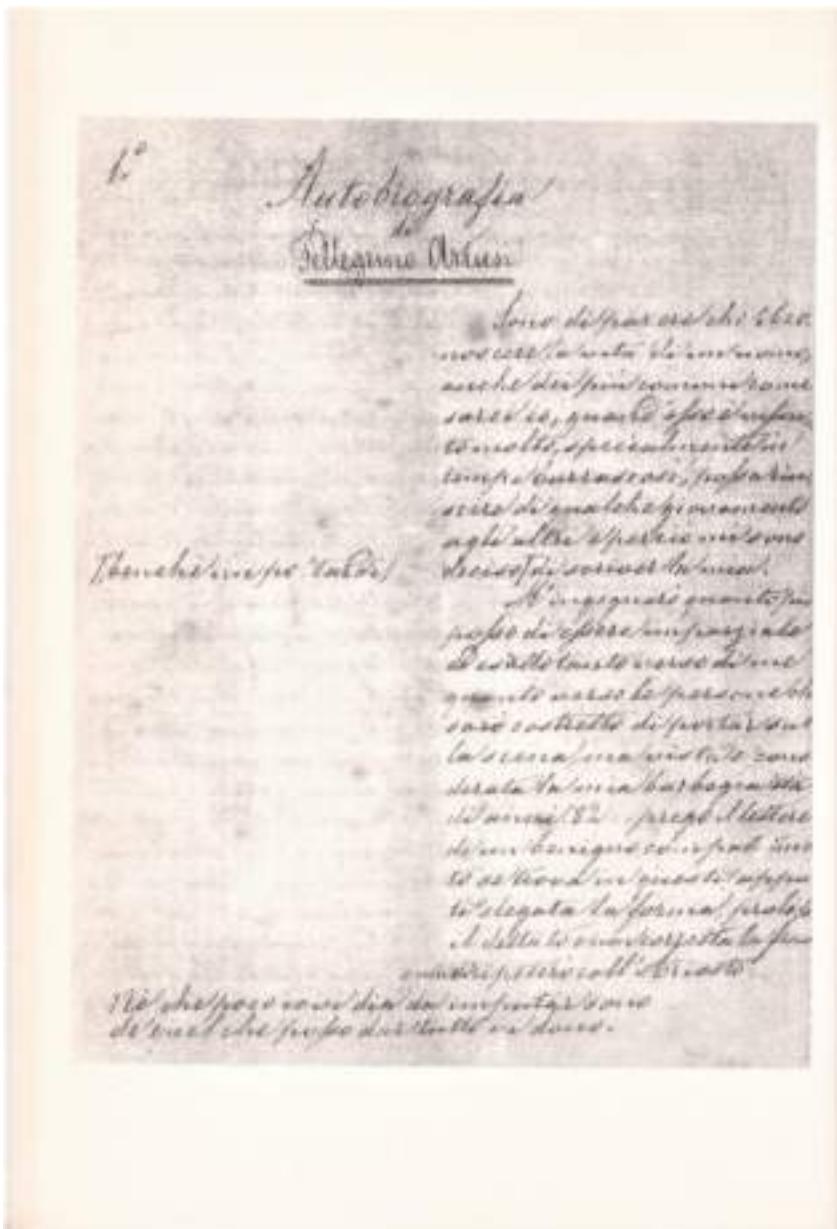
Forlimpopoli era un piccolo centro posto lungo la via Emilia tra Forlì e Cesena di duemila abitanti.

La casa dove è nato Pellegrino Artusi.



Questa la casa dove è nato Pellegrino Ruffillo Artusi il 4 agosto 1820 dove suo padre aveva un negozio, bottega, drogheria. La sua famiglia era quindi benestante e il giovane Pellegrino, unico maschio giunto alla maggiore età svolgeva l'attività di commerciante viaggiando molto per acquistare le merci per il negozio.

Prima pagina dell' Autobiografia di Pellegrino Artusi.



Della sua vita conosciamo quasi tutto grazie a una autobiografia scritta all'età di 82 anni con l'intento, sono sue parole «possa riuscire di qualche giovamento agli altri».

Siamo quindi in grado di ricostruire la sua *piccola storia* per scoprire che pur vivendo per più di novant'anni non parteciperà mai alla *grande storia* d'Italia, né come patriota combattente, né come uomo politico.

I moti rivoluzionari del 1831 a Forlimpopoli.



Nel 1831 appena undicenne, fu testimone degli scontri avvenuti nella città fra gli Austriaci e i patrioti che si erano ribellati allo Stato Pontificio. Nella sua autobiografia ne parla per il grande spavento che ne ebbe e per la presenza in casa dei soldati austriaci.

Il 9 febbraio 1849 viene proclamata la repubblica Romana.



Nata dal pensiero di Giuseppe Mazzini, avrà breve durata ma darà alla luce la prima costituzione repubblicana della nostra storia. Il giovane Artusi che si proclama comunque liberale, dichiara nelle sue memorie «*di non essere stato disposto a fornire le proprie braccia alla patria*».

Ritratto di un giovane Giuseppe Mazzini.

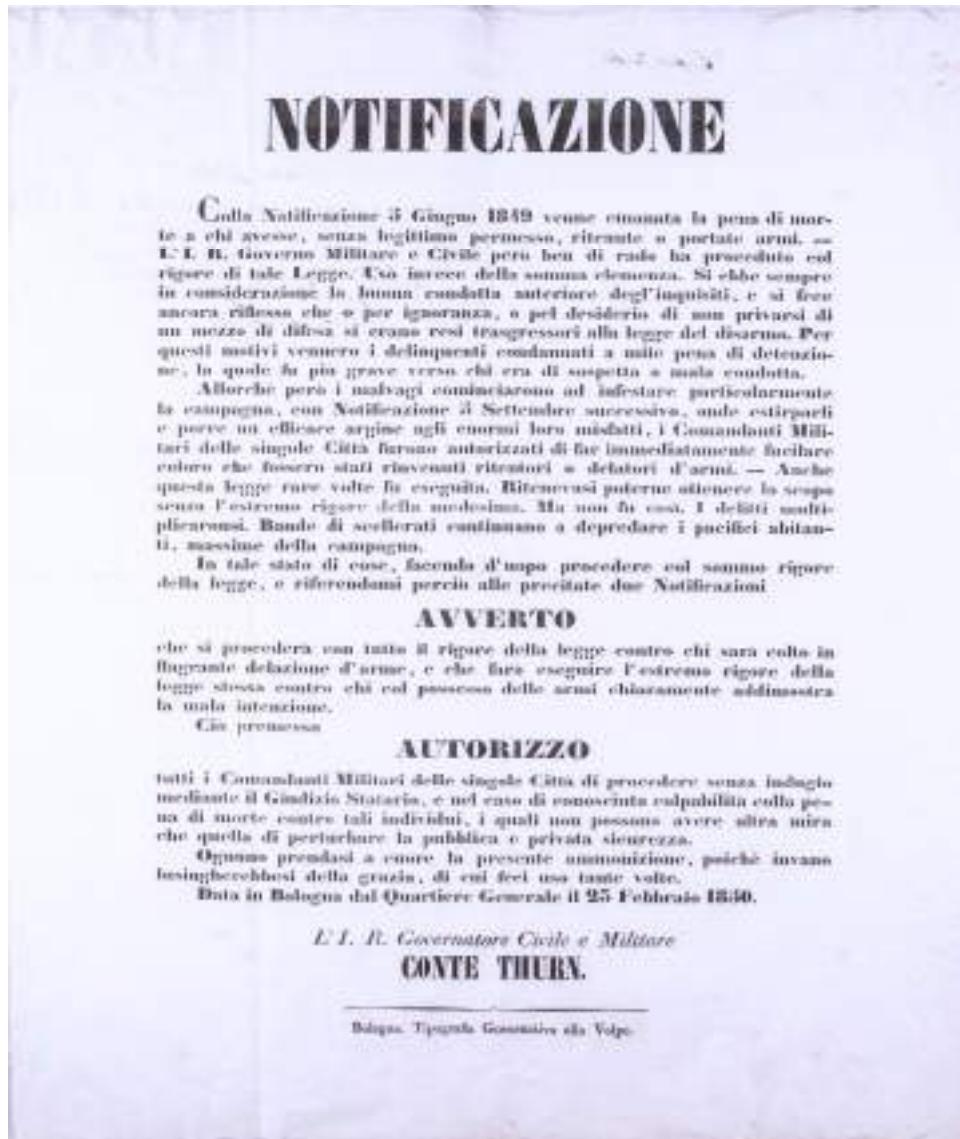


Antimazziniano, della Giovane Italia fondata da Mazzini, dichiara: «ha creato in Romagna solo disastri». considererà sempre Mazzini come un personaggio secondario alla realizzazione dell'unità d'Italia. Per l'Artusi «i moti risorgimentale hanno solo l'effetto di paralizzare i commerci delle sete speciali».

Abituato a viaggiare molto l'Artusi alla fine degli anni Quaranta mal sopporta la vita a Forlimpopoli:
«Abituato ormai nelle grandi città non mi trovavo più bene nel mio piccolo paese, aggiungi che gli Austriaci avevano invaso le Romagne proclamando lo stato di assedio e il disarmo generale che si erano dovuti spuntare perfino i coltelli da cucina»

«Ne' basta ancora che cominciava a diffondersi la notizia di una banda di assassini capitanata da Stefano Pelloni detto «*Il Passatore*», perché costui passava con una barca un fiume della Bassa Romagna».

5 maggio 1849 gli Austriaci proclamano lo stato di assedio e il disarmo generale per combattere i patrioti poi in seguito il brigantaggio.



25 gennaio 1851: la banda del Passatore invade Forlimpopoli.



Ritratto del Passatore (marchio del consorzio vini di Romagna). Rappresenta in realtà un brigante meridionale dell'ottocento ben lontano da come doveva apparire in realtà il Passatore, quasi senza barba, con fronte alta e una macchia di polvere da sparo sullo zigomo.

Stefano Pelloni detto «*Il Passatore*». Nato a Boncellino di Bagnacavallo il 4 Agosto 1824, ucciso a Russi il 23 marzo 1851 .



Questa è forse l'immagine più fedele tracciata da prof. Silvio Gordini di Russi, si trova al museo del Risorgimento di Faenza.

Alcuni briganti della banda del Passatore.



Questo disegno eseguito da chi affermava di averli conosciuti personalmente, li descrive come armati con fucile a doppia canna e un coltello lungo da taglio una ventriera con spolette, un'ampia giacca(Saccona) per nascondere le armi.

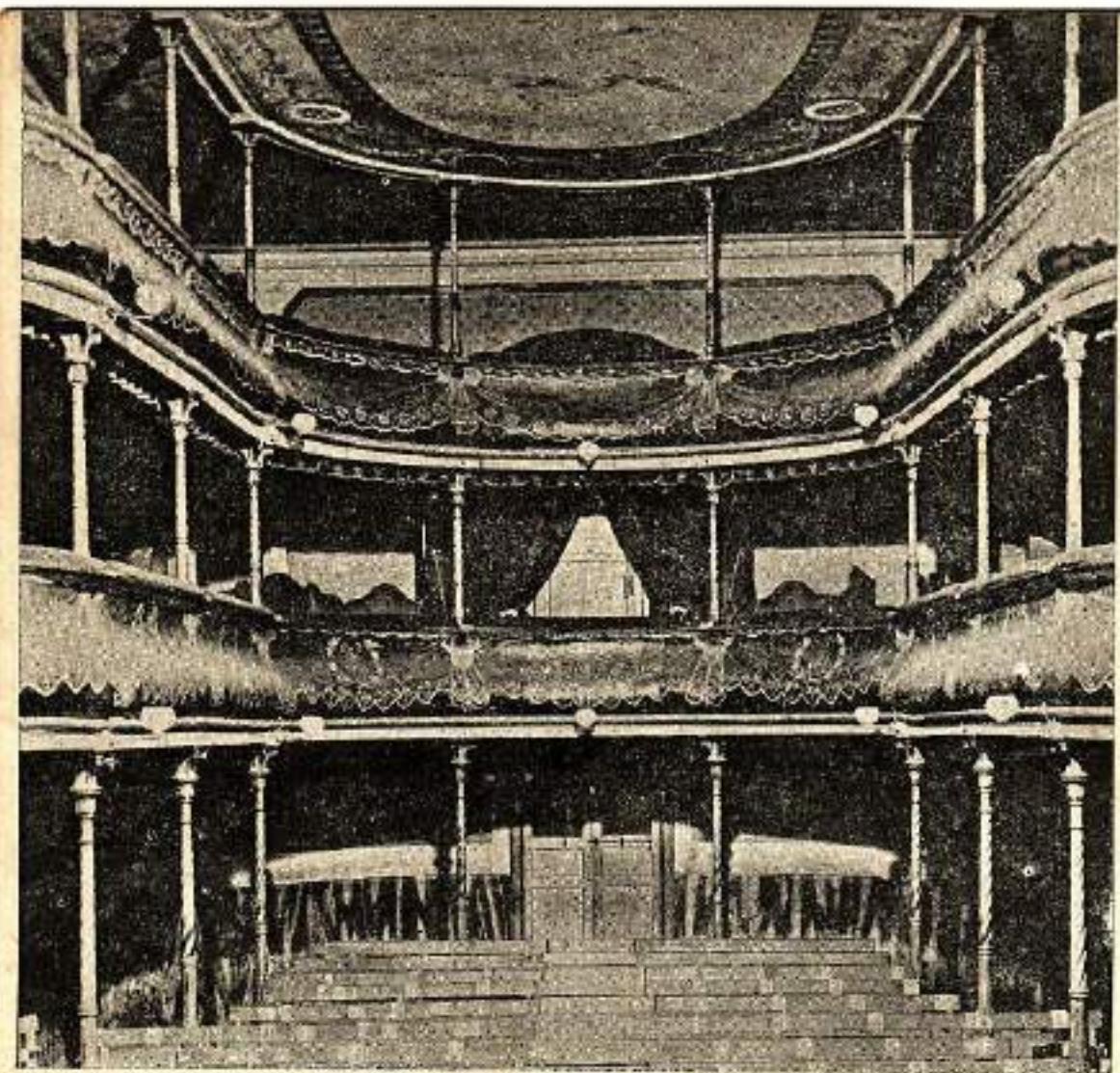
Invasioni di paesi attribuite alla banda:

| | |
|----------------------|------------------|
| BAGNARA: | 16 Febbraio 1849 |
| COTIGNOLA: | 17 Gennaio 1850 |
| CASTEL GUELFO: | 27 Gennaio 1850 |
| BRISIGHELLA: | 7 Febbraio 1850 |
| LONGIANO: | 28 Maggio 1850 |
| LUGO GHETTO EBRAICO: | 2 Ottobre 1850 |
| CONSANDOLO: | 9 Gennaio 1851 |
| FORLIMPOPOLI: | 25 Gennaio 1851 |

Planimetria di Forlimpopoli in una stampa della seconda metà dell'ottocento.



La banda del Passatore composta di 15 uomini, la sera del 25 gennaio 1851, con uno stratagemma riesce a penetrare all'interno delle mura da porta Forlivese. Si introduce nel teatro dove si rappresenta una commedia e quando si apre il sipario fra il primo ed il secondo tempo sul palco si presentano i briganti armati fino ai denti.



TEATRO G. VERDI

LA SERA DEL 25 GENNAIO 1851
STEFANO PELLONI
DETTO IL PASSATORE
GUIDANDO UNA MASNADA DI LADRI
INVASE LA CITTÀ
E IN QUESTA SALA
DECRETÒ IMPUNITO TAGLIE E RICATTI
CONSACRANDO AL RISO ED ALLA VERGOGNA
LA VILTÀ DEI GOVERNI
NON CONSENTITI DAL POPOLO
LIBERO E COSCIENTE
O. G.

Forlimpopoli, settembre 1904.

IL PASSATORE A FORLIMPOPOLI

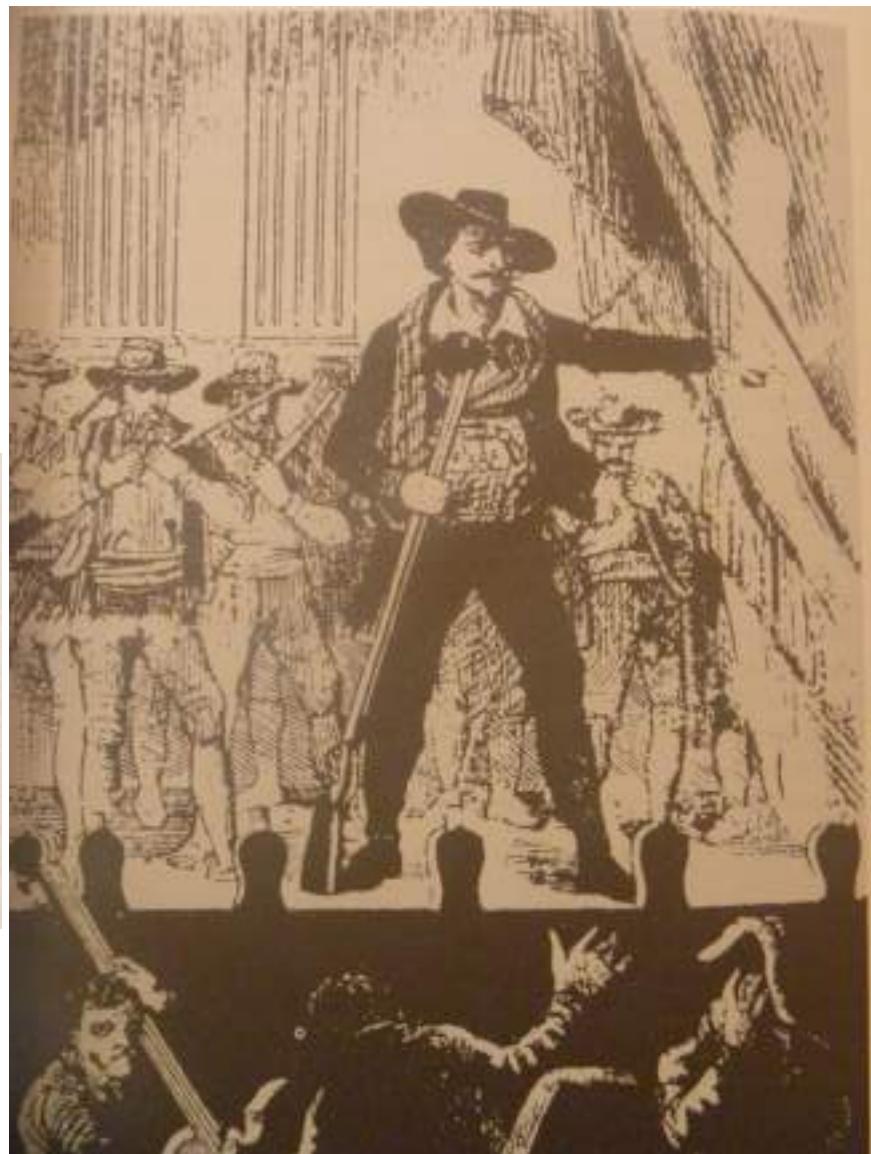
di Arnaldo Fusinato¹

*È scura l'aria, la notte cade
Di Forlimpopoli sulle contrade!
La città tutta dorme assopita...
Sol nel teatro ferme la vita.*

*Zitto, silenzio, dietro il scenario
S'ode un fischietto, s'alza il sipario
Ed irti i baffi, torvi gli sguardi
S'offrono al pubblico venti gagliardi.*

*Giberna al fianco, cappel sugli occhi,
Alla cintura pistole e stocchi,
E del buon pubblico, spianate ai petti
Le venti canne dei loro moschetti.*

*Vi mando sotto in su
Le case e la città
Se fra un'oretta al più
Non mi portate qua
Un sopra l'altro in fila
Scudi cinquantamila.*



GOVERNED BY AUTONOMY



IL COMMISSARIO PONTIFICIO STRAORDINARIO PER LE QUATTRO LEGAZIONI PRO-FEGATO DI BOLOGNA

NOTIFICATION

Ancora una volta tornano gli scambi processuali relativi ai contatti compiuti dalla società G. STEFANO PERLONI detta IL PASSATORE, e si ringrazia che le competenze delle prime occasioni di confronto fra le agenzie di Consalvo e di Fertigplast, sono riportate ai fini immediati, sia pure già di somma pertinenza di quel mondo già noto, in posse delle giurie, e le quali poste condannate, se ragionevoli, saranno.

In questi spazi per intero dei rottami, nero, pollo e confezioni, viene la messa di palloncini colorati che escono dalla fabbrica Il Frabba p. c. da qui si estrarre i velenosi insetticidi il disper-

Potendo domandare che cosa sia oggi il punto rappresentativo d'azione dei «clerici» nella società politica italiana, si trova approssimativamente in quattro direzioni, alle quali seguo solitamente di assegnare l'unità del punto privato o da cui si trae la massima, secondo quanto esposto, che riduce le cause politiche opposte, secondo quanto si volgono queste prime distinzioni. L'uno di queste analogie... sarà il modo

Il quidat che regge nelle 4 ruote, le potrà e i controlli di ciascuno dei due radiatori essi possano segnare per la consegna di ciascuna.

Biology in Man 1931

EL COMISSARIO POSTIFICE STABORDINARIO

G. BREDINI

between Typhoid fever and other forms

Dopo questa impresa , l'ultima di Stefano Pelloni, la sua taglia salirà a 3000 scudi. Una cifra enorme per quei tempi.

La banda dopo aver rapinato gli spettatori invaderà il paese riuscendo ad entrare nella casa dell'Artusi, malmenando il padre e violentando le due sorelle, una delle quali morirà in manicomio.

Questa vicenda segnerà profondamente la sua vita di piccolo borghese. Di lì a poco abbandonerà per sempre Forlimpopoli per Firenze.

Il Villino Puccioni di Firenze, la casa dove con tutta la famiglia, si trasferirà nel 1851 per aprire un negozio di stoffe.



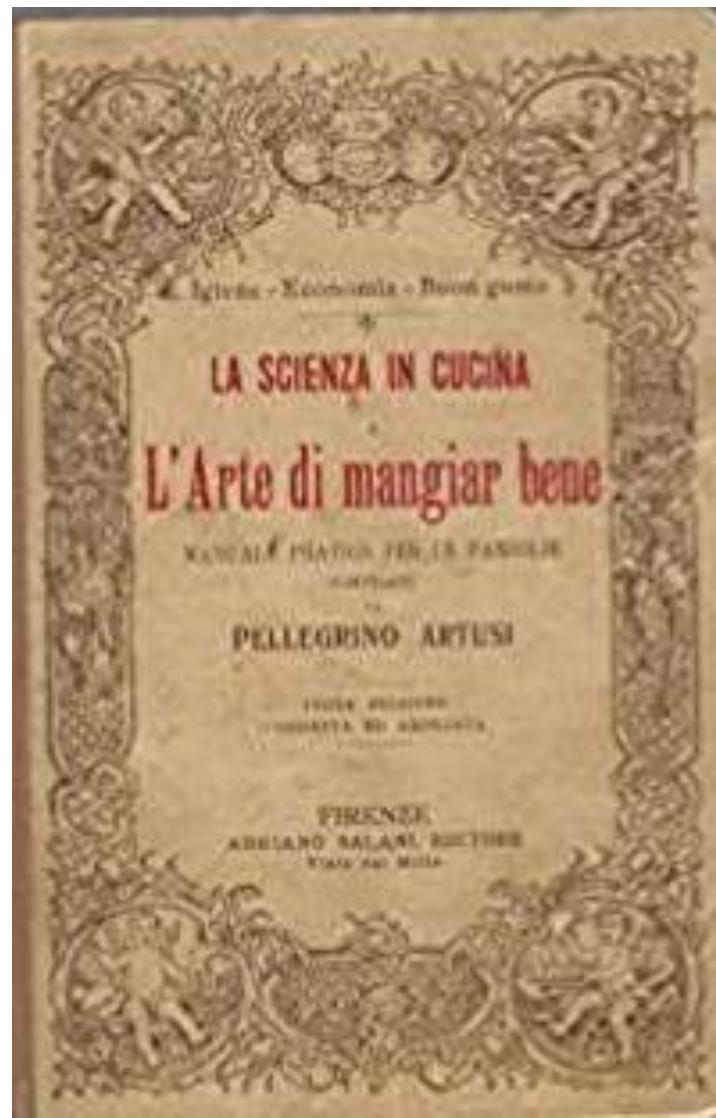
Vivrà il resto della sua vita a Firenze dedicandosi al commercio. Viaggiando molto raccoglierà tante ricette che proverà più volte nella sua cucina, aiutato dalla fedele «Marietta» , fino a decidersi di pubblicarle in un libro che intitolerà:
**LA SCIENZA IN CUCINA E L'ARTE DI MANGIAR BENE.
MANUALE PRATICO PER FAMIGLIE.**

Questo manuale avrà un enorme successo, tanto da far diventare il suo autore famoso fino ai giorni nostri passando alla storia come «il cuoco dell'unità d'Italia».

La prima edizione del 1891 con 475 ricette.



Alcune copertine delle edizioni successive

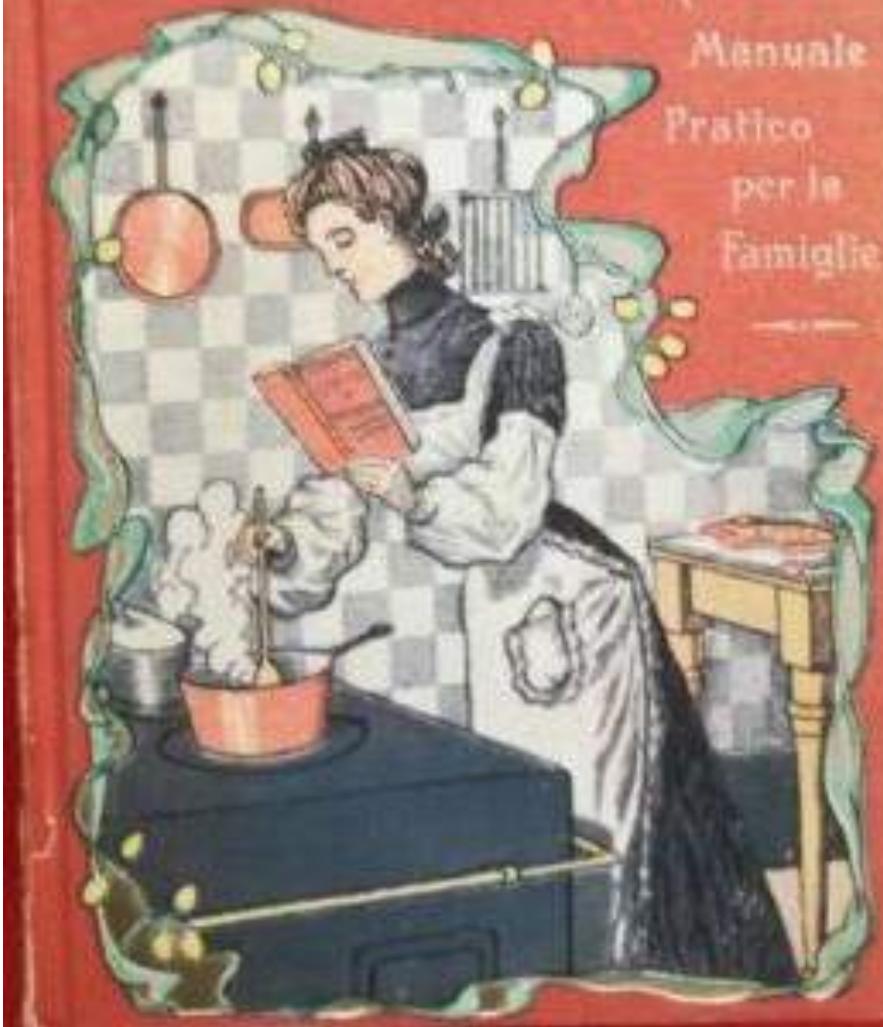


Pellegrino Artusi

LA SCIENZA IN CUCINA

L'ARTE DI MANGIAR BENE

Manuale
Pratico
per le
Famiglie





LA SCIENZA IN CUCINA E L'ARTE DI MANGIAR BENE

MANUALE PRATICO PER LE FAMIGLIE

COMPLETO DA

PELLEGRINO ARTUSI

Un pasto buono ed un sussiego
Mantengono l'uomo sano.

Piglia il cibo con natura,
Dal suo segno di natura.

Mollo cibi e mai digeriti.
Non fa il corpo sano e forte.

Primo digerito fa in sano.

Treccia edizione corretta ed ampliata.



FIRENZE

FIDIANO SALANI EDITORE



La SCIENZA in CUCINA e L'ARTE di MANGIAR BENE



di
Pellegrino Artusi

HOEPLI
TANDIT

Nel 1909 verrà stampata la 13° edizione contenente 790 ricette.
Seguiranno altre due ristampe senza l'aggiunta di nuove ricette.



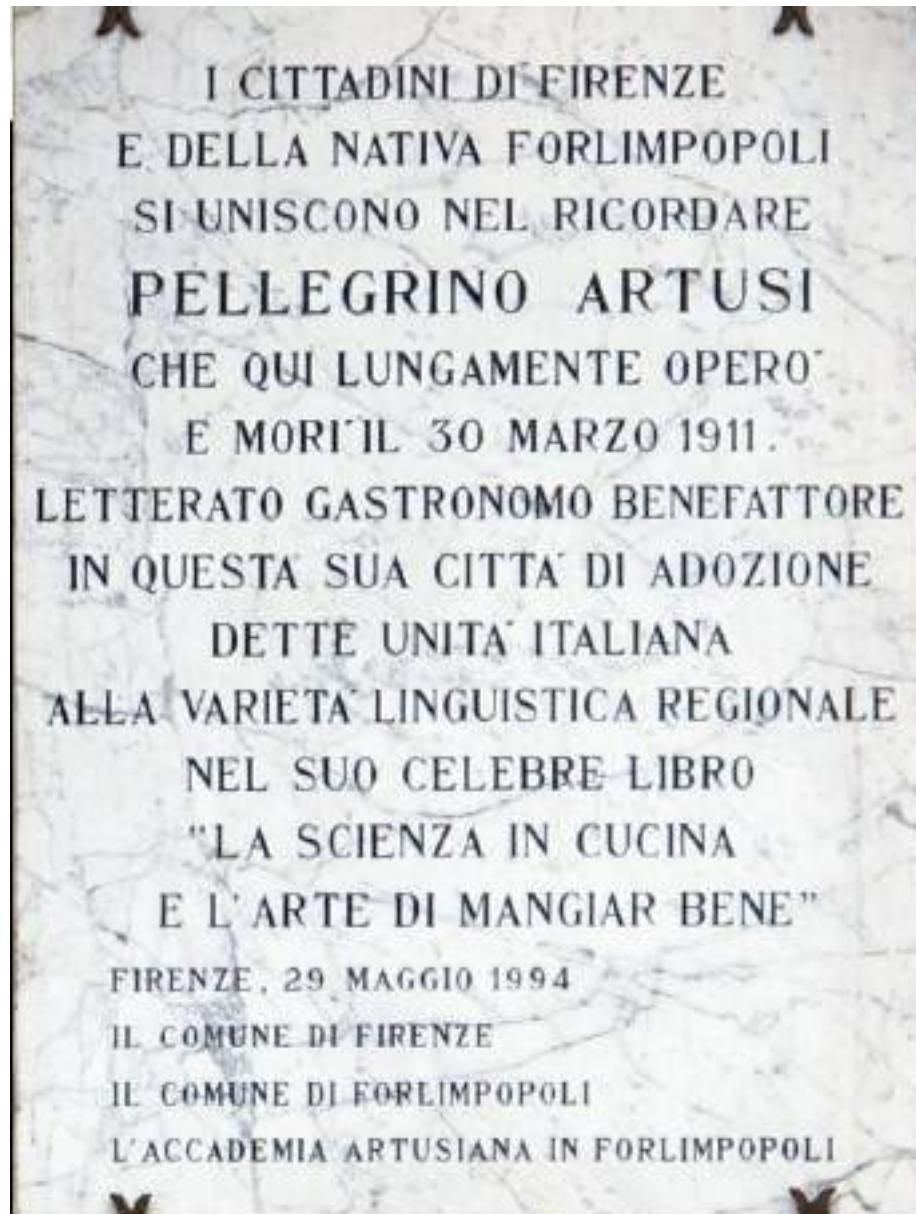
**Pellegrino Artusi muore a Firenze il 30 marzo 1911.
Il suo monumento funebre a San Miniato dove è sepolto.**



Lapide commemorativa nella casa natale a Forlimpopoli



Lapide commemorativa nella casa natale a Firenze



Monumento dedicato a Pellegrino Artusi , all'ingresso di Forlimpopoli



**Ogni anno, la terza settimana di Giugno, si celebra a
Forlimpopoli la Festa Artusiana.**





La Festa Artusiana si svolge dal 25 giugno al 3 luglio a Forlimpopoli







Sede di « Casa Artusi» a Forlimpopoli.



La scuola di cucina di Casa Artusi.



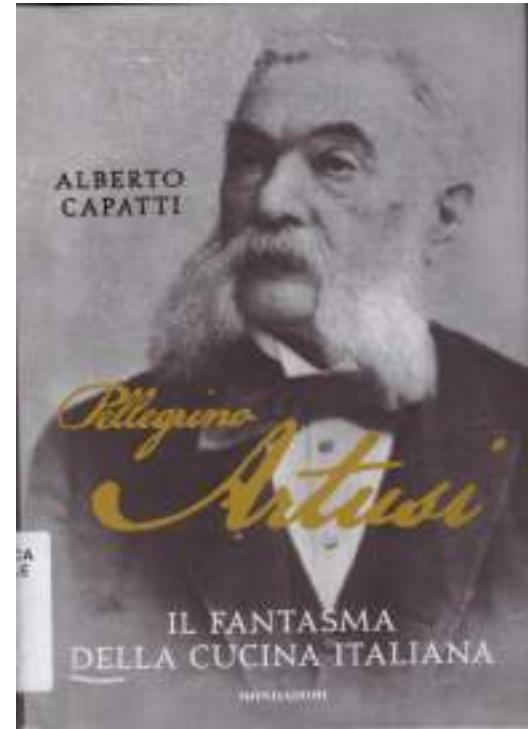
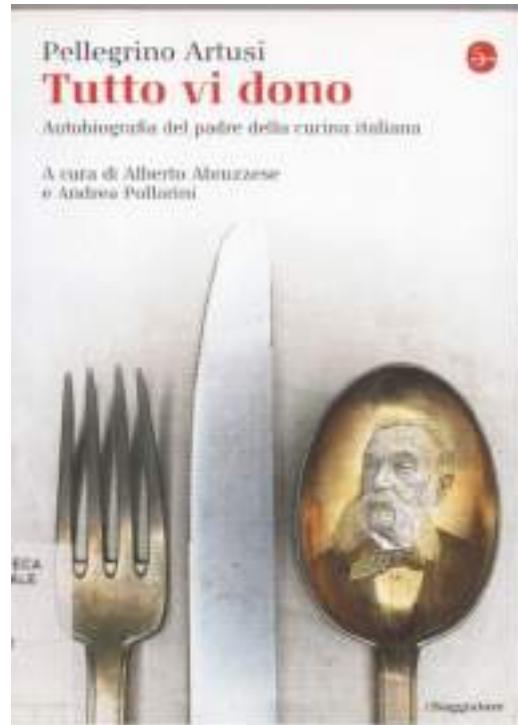
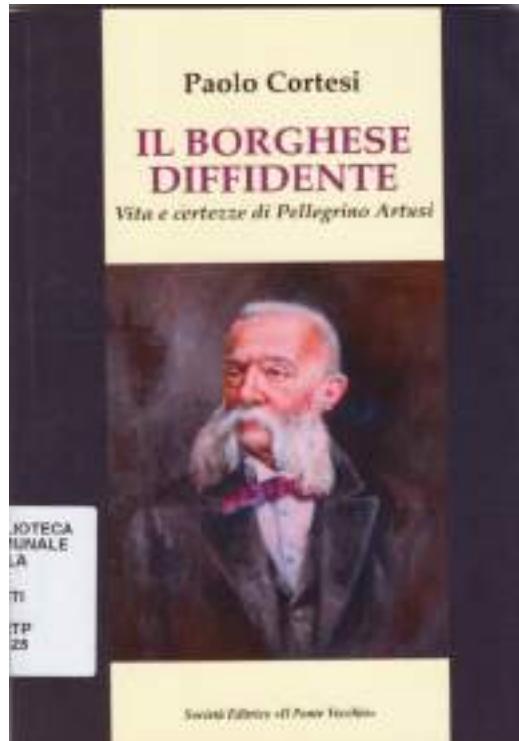
Una delle sale del ristorante di Casa Artusi.



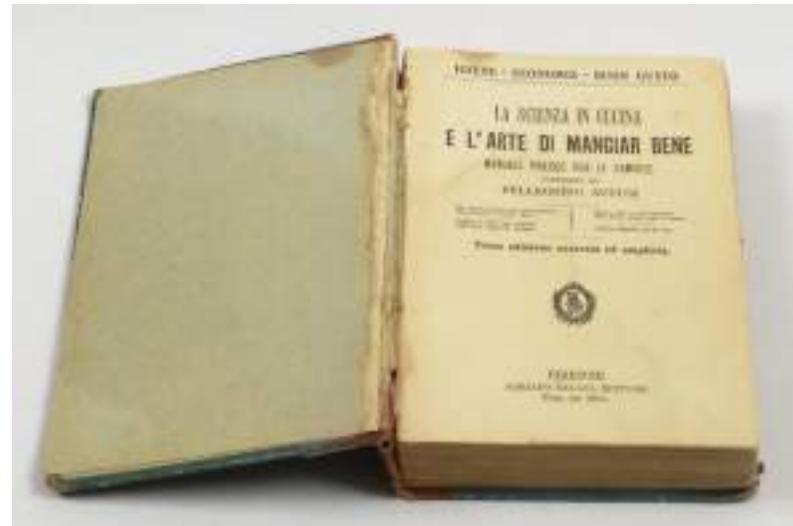
La biblioteca di Casa Artusi: primo museo vivente della cucina italiana.



Questi tre libri mi sono stati di grande aiuto per raccontarvi le vicende di Pellegrino Artusi e l'origine del suo mito nella cucina italiana



*BUON
PRANZO...*





Associazione Culturale San Macario

A pranzo con la storia

*Le ricette di fine '800 di Pellegrino Artusi
La scienza in cucina e l'arte di mangiar bene*

MENU

ZUPPA DI PURE' DI PISELLI DI MAGRO RICETTA N. 56 CON CROSTINO E CUBETTI DI POLPETTONE DI LESSO AROMATIZZATO

Piselli freschi sgranati, grammi 400
Prosciutto grasso e magro, grammi 40
Burro, grammi 40
Una cipolla novellina non più grossa di un uovo
Una piccola carota
Un pizzico tra prezzemolo, sedano, e qualche foglia di basilico

Tritate fine il prosciutto con un coltello e date un battuto con questo e con gli altri ingredienti. Mettetelo al fuoco col burro, poco sale e una presa di pepe. Allorché sarà rosolato versate l'acqua che giudicherete sufficiente per bagnate la zuppa e quando essa avrà alzato il bollore gettate giù i piselli per cuocerli insieme con due fette di pane fritte nel burro; poi passate ogni cosa per l'asciutto. Ottenuto in questo modo un purè per sei persone, bagnate col medesimo il pane che avrete già messo in pronto come nel purè in grasso.

POLPETTONE RICETTA N. 315

Signor polpettone, venite avanti, non vi peritate; voglio presentare anche voi ai miei lettori.
Lo so che siete modesto ed umile perché, veduta la vostra origine, vi sapete da meno di molti altri; ma fatevi coraggio e non dubitate che con qualche parola detta in vostro favore troverete qualcuno che vorrà assaggiarvi e che vi farà forse anche buon viso.
Questo polpettone si fa col lessò avanzato, e, nella sua semplicità, si mangia pur volentieri. Levatene il grasso e tritate il magro colla lunetta; conditelo e dosatelo in proporzione con sale, pepe, parmigiano, un uovo o due, e due o tre cucchiaiate di pappa. Questa può essere di midolla di pane cotta nel latte, o nel brodo, o semplicemente nell'acqua aggraziata con un po' di burro. Mescolate ogni cosa insieme, formatele un pane ovale, infarinatelo; indi friggetelo nel lardo o nell'olio e vedrete che da morbido qual era da prima, diverrà sodo e formerà alla superficie una crosticina. Tolto dalla padella, mettetelo a soffriggere nel burro da ambedue le parti entro a un tegame, e quando siete per mandarlo in tavola, legatelo con due uova frullate, una presa di sale e mezzo limone. Questa salsa fatela a parte in una cazzarolina, regolandovi come si trattasse di una crema, e versatela sopra il polpettone quando l'avrete messo in un vassoio.
Per non sciuparlo, se è grosso, quando l'avete in padella rivoltatelo con un piatto o con un coperchio di rame come fareste per una frittata.



PASSATELLI DI CARNE RICETTA N. 21

Filetto di manzo, grammi 150.
Pangrattato, grammi 50.
Parmigiano grattato, grammi 30.
Midollo di bue, grammi 15.
Burro, grammi 15.
Rossi d'uovo, n. 2.
Sale, quanto basta.
Odore di noce moscata.

I filetto pestatelo nel mortaio e passatelo dallo staccio.
Il midollo e il burro stiacciateli insieme con la lama di un coltello e uniteli alla carne.
Aggiungere il resto per fare un pastone che riescirà sodo da poterci premere sopra il ferro
come ai passatelli del numero precedente.
Fateli bollire nel brodo per dieci minuti e serviteli per sei persone.
Anche un petto di pollo o un pezzo di petto di tacchino lessati o crudi, possono servire a
quest'uso invece del filetto.

BRODO RICETTA N. 21

Lo sa il popolo e il comune che per ottenere il brodo buono bisogna mettere la carne ad
acqua diaccia e far bollire la pentola adagino adagino e che non trabocchi mai. Se poi,
invece di un buon brodo preferiste un buon lesso, allora mettete la carne ad acqua bollente
senza tanti riguardi. È noto pur anche che le ossa spugnose danno sapore e fragranza al
brodo; ma il brodo di ossa non è nutriente.
In Toscana è uso quasi generale di dare odore al brodo con un mazzettino di erbe
aromatiche. Lo si compone non con le foglie che si disfarebbero, ma coi gambi del sedano,
della carota, del prezzemolo e del basilico, il tutto in piccolissime proporzioni. Alcuni
aggiungono una sfoglia di cipolla arrostita sulla brace; ma questa essendo ventosa non fa
per tutti gli stomachi. Se poi vi piacesse di colorire il brodo all'uso francese, non avete altro
a fare che mettere dello zucchero al fuoco, e quando esso avrà preso il color bruno, diluirlo
con acqua fresca. Si fa bollire per lascioglierlo completamente e si conserva in bottiglia.
Per serbare il brodo da un giorno all'altro durante i calori estivi fategli alzare il bollore sera
e mattina.
La schiuma della pentola è il prodotto di due sostanze: dell'albumina superficiale della
carne che si coagula col calore e si unisce all'ematosina, materia colorante del sangue.
Le pentole di terra essendo poco conduttrici del calore sono da preferirsi a quelle di ferro
o di rame, perché meglio si possono regolare col fuoco, fatta eccezione forse per le pentole
in ghisa smaltata, di fabbrica inglese, con la valvola in mezzo al coperchio.
Si è sempre creduto che il brodo fosse un ottimo ed omogeneo nutrimento atto a dar
vigore alle forze; ma ora i medici spacciano che il brodo non nutrisce e serve più che ad
altro a promuovere nello stomaco i sughi gastrici. Io, non essendo giudice competente in
tal materia, lascerò ad essi la responsabilità di questa nuova teoria che ha tutta
l'apparenza di ripugnare al buon senso.



PASSATELLI DI CARNE RICETTA N. 21
Piatto di manzo graminato 100 g.
Piatto di manzo graminato 100 g.
Piatto di manzo graminato 100 g.
Piatto di manzo graminato 100 g.

LEU DI CARMEL
Rivista di marxismo-leninismo
Papierenkruis, Bruxelles 30
Belgio - 1970

Branson, 42
Brooks, 40

200

Nella mia raccolta di canzoni italiane, stacca
il posto per "Giove" un pezzo tutto da poter ascoltare e cantare alla
fine della giornata, perché è un pezzo che non ha nulla a che vedere con
la musica classica, ma è un pezzo che ha qualcosa a che vedere con la
musica classica.

BRODO RICETTA N. 24

BRACIUOLA NELLA SCAMERITA RICETTA N. 310

Eccovi un piatto di tipo tutto fiorentino. La scamerita è quella parte del maiale macellato ove, finita la lombata, comincia la coscia; essa è marmorizzata di magro e grasso, quest'ultimo in quantità tale che piace senza nauseare. Ponete le braciule in un tegame con pochissimo olio, due o tre spicchi d'aglio, con la loro buccia, un po' stiacciatì, e conditele con sale e pepe. Quando avranno preso colore da ambedue le parti, versate nel tegame due o tre dita (di biachiere) di vino rosso e lasciate che, bollendo, l'umido prosciughi di metà. Allora mettetele da parte asciutte conservandole calde, e in quell'intanto tirate a sapore del cavolo nero già lessato, spremuto dall'acqua, tagliato non tanto minutamente e condito anch'esso con sale e pepe. Mandateli in tavola col cavolo sotto.

SFORMATO DI FINOCCHIO RICETTA N. 392

Questo sformato, per ragione del grato odore e del sapore dolcigno de' finocchi, riesce uno de' più gentili. Levate ai finocchi le foglie più dure, tagliateli a piccoli spicchi e cuoceteli per due terzi nell'acqua salata, poi scolateli bene e metteteli a soffriggere con un pezzetto di burro. Conditeli con sale e quando avranno succhiato il burro, bagnateli con un poco di latte; allorché avranno tirato anche questo, aggiungete un po' di *balsamella*. Ritirateli dal fuoco e lasciateli come sono, o passateli dallo stuccio; quando saranno diacci uniteci parmigiano grattato e, a seconda della quantità, tre o quattro uova frullate. Versate il composto in uno stampo liscio, o col buco nel mezzo, regolandovi come per gli altri sformati; cuocetelo a bagno-maria e servitelo caldo come piatto di tramezzo o in compagnia di un cappone lessato. Potete anche guarnirlo di un manicaretto di rigaglie e animelle.

BALSAMELLA RICETTA N. 137

Questa salsa equivale alla *béchamel* dei Francesi, se non che quella è più complicata. Ponete al fuoco in una cazzaruola una cucchiaiata di farina e un pezzo di burro del volume di un uovo. Servitevi di un mestolo per sciogliere il burro e la farina insieme e quando questa comincia a prendere il colore nocciola, versateli a poco per volta mezzo litro di latte del migliore, girando continuamente il mestolo finché non vedrete il liquido condensato come una crema di color latteo. Questa è la *balsamella*. Se verrà troppo soda aggiungete del latte, se troppo liquida rimettetela al fuoco con un altro pezzetto di burro intriso di farina. La dose è abbondante, ma potete proporzionarla secondo i casi. Una buona *balsamella* e un sugo di carne tirato a dovere, sono la base, il segreto principale della cucina fine.



BRACCIOLA NELLA SCAMERITA RICETTA N. 319

Scivoli un piatto di tipo rana. Farne il fondo, la sciamerita e quella parte dei matate macinate con l'olio. Tosta la lombarda, comincia di cuocere sotto il fuoco e non è conveniente di mangiare e grattare, quindi ultimo in questi piatti che altrimenti sono assai seccati. Prendi le braciule in un tegame con pachialino olio, due o tre spiccioli aglio, con la fetta bollita, un po' di succo, e conditile con salsa poca. Quando avrai un po' calore da andare a mangiare altri piatti, versane nel tegame due o tre cucchiai e banchi di una rada e lasciale che si riscaldi. Fumando prosciughi di rettili. Allora mettiti da parte quella sciamerita e la lombarda calda, e in quell'atmosfera a salsone del risciacquo già bollata, spremuta dall'assaro, tagliato non troppo minuziosamente e condite anche con sale e pepe. Mandala in tavola col cavolo sotto.

SIFORMATO DI FINOCCHIO RICETTA N. 392

Questa salsiccia, perigliosa del grato odore e del sapore dolcigno del finocchio, rischia uno dei più gravi. Lasciali ai finocchi le foglie più dure, tagliati a piccoli pezzi in essiccati, per darli calore nell'acqua salata, poi sciacuati bene e mescolati a soffriggere con un pezzetto di burro. Conditi così sali e quando avranno consumato il burro, aggiungete un po' di zucchero. Mentre il finocchio e i finocchi come sono, o passati dallo zucchero quando siano un po' secchi, premeranno grattino e, a seconda della quantità, meno o più tanta viva tritano, versate il composto in uno sta topo fusto, o col baco nel mezzo, e galavandosi con le periglie altre salsicce, conditelle e stagno interno e servito caldo come piatto di tramezzini o in compagnia di un cappone fritto. Potete anche guarnire di un mestuccio di ripiene e patate.

BALSAMELLA RICETTA N. 337

Questa salsa consente alla balsamella del Fratello, se non che questa è più complicata. Ponete al fuoco in una casseruola una cucchiaiata di farina e un po' di burro del volume di un cucchiaio. Serviteli di un mestolo per facciliere il burro e la farina insieme e quando questa si espanderà a prendere il colore necciaia, versatevi a poco per volta mescolando dolcemente del maggiore, ponendoci tranquillamente il mestuccio fustato e tenetene il liquido caldo come un cucchiaio di caffè fatto. Questa è la balsamella. Se verrà troppo calda aggiungere del latte, se troppo fredda rimettete allo fuoco con un altro pezzetto di burro invece di farina. La dose è abbondante, ma dovete prenderne solo secondo i casi. Una buona balsamella è un sugo di carne fritta e diversi sono la base, il segreto principale della cucina fine.

TORTA DI RISO RICETTA N. 638

Latte, un litro.
Riso, grammi 200.
Zucchero, grammi 150.
Mandorle dolci con 4 amare, grammi 100.
Cedro candito, grammi 30.
Uova intere, n. 3.
Rossi d'uovo, n. 5.
Odore di scorza di limone.
Una presa di sale.

Le mandorle sbuciatele e pestatele nel mortaio con due cucchiiate del detto zucchero.
Il candito tagliatelo a piccolissimi dadi.
Cuocete il riso ben sodo nel latte, versateci dopo il condimento e, quando sarà diaccio, le uova. Mettete il composto in una teglia unta col burro e spolverizzata di pangrattato,
assodatelo al forno o tra due fuochi, il giorno appresso tagliate la torta a mandorle e solo
quando la mandate in tavola spolverizzatela di zucchero a velo.

ROSOLIO DI PORTOGALLO RICETTA N. 746

Zucchero bianco finissimo, grammi 650.
Acqua, grammi 360.
Spirito di vino a gradi 36, grammi 250.
Zafferano, una presa.
Aranci, n. 1.

Levate col temperino la buccia superficiale all'arancio e ponetela nello spirito collo
zafferano, entro a un vaso coperto di carta perforata, lasciadovela per tre giorni. Versate
in un altro vaso lo zucchero nell'acqua, agitandolo di quando in quando onde si sciogla
bene e nel quarto giorno mescolate i due liquidi insieme e lasciateli in riposo per altri otto
giorni; al termine di questi passate il rosolio per pannolino, filtratelo per carta o per cotone
e imbottigliatelo.

*Il giorno 12 Marzo 2023 ore 12.30 in via Venturini n°2
Imola*



