

menu nobiliare
RICETTARIO





BISCOTTI CROCCANTI DI PASTA DI MANDORLE

INGREDIENTI

- 60g di mandorle
- 115g cedro candito
- 30g di zucchero
- 45g di amido setacciato
- 6 uova

Eventualmente:

- Essenza di muschio
- Ambra





BISCOTTI CROCCANTI DI PASTA DI MANDORLE

Modalità di preparazione

Prendi 60 grammi di mandorle ambrosiane pelate, e tostale in una teglia a fuoco lento, così che non diventino di colore rosso; pestale nel mortaio e aggiungi 115 grammi di fior di cedro [cedro candito], 30 grammi di zucchero, 45 grammi di amido *tamisato* [da *tamisare*, o *tamigiare*, cioè setacciare] pesta tutto insieme e aggiungi sei chiare d'uovo; puoi aggiungere a piacimento un grano di muschio [essenza di muschio, acqua profumata] o d'ambra [ambra grigia, una spezia introvabile, costosissima, prodotta facendo essiccare l'apparato digerente del capodoglio; ha sapore sgradevole ma viene citata per i suoi presunti poteri afrodisiaci; non è sostituibile con sapori certi nella cucina d'oggi]. Incorpora questi ingredienti fino a farne una pasta, prepara una padella grande da forno spolverandola di farina, disponi dentro i Biscottini, grandi come ducatonì [da *ducato*, grossa moneta d'argento, ca. 22 mm di diametro] o a piacimento, facendo attenzione che il forno sia alla giusta temperatura.

Da *L'arte di ben cucinare*, di Bartolomeo Stefani

Piglierai due libre di mandole ambrosiane pelate, e biscottate in una taglia à foco lento, acciò non piglino il color rosso, pestate nel mortaro, aggiungerai quattr'onc di fior di cedro, una libra di zucchero fino, una libra e mezza d'amido tamisato, ben pestata ogni cosa insieme, li aggiungerai sei chiare d'ova; e se vorrai mettervi un grano di muschio, ò d'ambra, sarà à beneplacito, & incorporando questi ingrediente, ne farai pasta, preparando una padella grande da forno, spolverizandola di farina, le disporrai dentro i Biscottini, grandi come ducatonì, ò à beneplacito, avvertendo, che il forno sia caldo à portione, lasciando alquanto mitigare (se sarà bisogno) l'attività del calore.





BRACIOLETTE DI VITELLO

INGREDIENTI

- Vitello qb
- Sale
- Odori
- Cannella
- Burro
- Scorza di cedro
- 2 limoni
- 4 rossi d'uova
- Burro (90g per la salsa e quanto basta per ungere la padella)
- Un pizzico di cannella

Eventualmente Marinare:

- Aceto
- Pinoli
- Uva passa
- Aglio
- Basilico
- Maggiorana





BRACIOLETTE DI VITELLO

Modalità di preparazione

Prendi la polpa della coscia del vitello e tagliala in pezzetti larghi come due dita, sbattili bene con la costa del coltello, e poi condiscile con un poco di coriandoli pestati, un poco di cannella in polvere e sale quanto basta. Prepara un tegame con del burro disfatto, oppure del grasso d'oca, disponi dentro le braciolette coprendole con un coperchio e girale molte volte; quando sono cotte prendi un poco di scorza di cedro condito, pestalo nel mortaio e spremici dentro il succo di due limoni, in modo da stemperare la scorza di cedro, e poi poni il tutto insieme alle braciolette. Senza bisogno d'altro, queste riusciranno ottime.

Se ne vuoi fare di quelle marinate con l'aceto, procedi così: tagliale e battile come sopra, metticci un poco di grasso e disponile in un tegame con burro e i soliti condimenti, pinoli, uva passa. Poi pesta nel mortaio uno spicchio d'aglio, un poco di maggiorana e basilico, stempera con aceto forte (ma se fosse aceto aromatizzato alla cannella sarebbe meglio), e versa quindi questo sugo nelle braciolette, che servite calde riescono buone e conformi ai gusti.





BRACIOLETTE DI VITELLO

Da *L'arte di ben cucinare*, di Bartolomeo Stefani

Piglierai la polpa della cossa del vitello, e le taglierai in pezzetti larghi come 2 detti, le batterai bene, e poi con la costa del coltello, e poi le metterai in addobbo con un poco di coriandoli pesti, un poco di cannella in polvere & sale a portione, haverai parecchiato un tegame con butiro disfatto, over di sego d'occha, gli ponerai le braciolette dentro coprendole con coperchio, voltandole molte volte, quando saranno cotte piglierai un poco di scorza di cedro condito gli pistarai nel mortaio, gli esprimerai con il sugo di 2 limoni, e con quello stempererai la scorza di cedro, ponendo poi il tutto dov'è le braciolette. Senz'altri regali queste riuscirà ottime.

Se ne volete far di quelle marinate con l'aceto sono queste, tagliarle, e batterle come di sopra, e poi lardate minuti, e messe in un tegame con butiro, e le solite speciarie, pignoli, uva passa, e poi pistarai nel mortaio un spigo di aglio, un poco di maggiorana, e basilico, stemperate con aceto forte, ma se fosse aceto romanizzato di cannella sarebbe meglio, e così voterai questo sugo nelle braciolette, e queste servite calde non riesce cattive, e conforme i gusti.

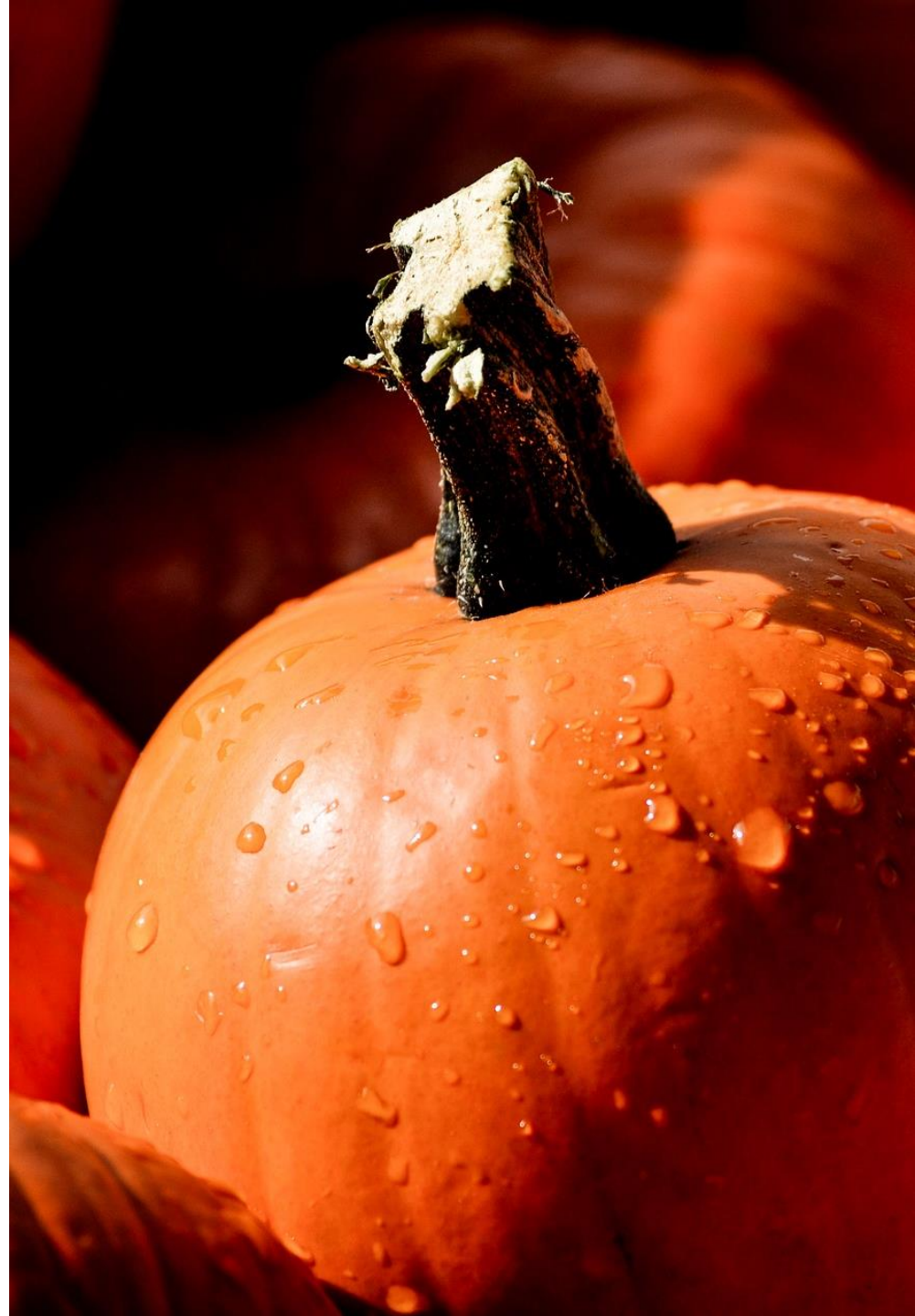




MINESTRA DI ZUCCA

INGREDIENTI

- Brodo di capone
- 175g di mandorle
- Zucca qb
- Latte
- 4 uova
- Arance





MINESTRA DI ZUCCA

Modalità di preparazione

Prendere la zucca rifatta nel brodo, in modo che sia più saporita, passata dal setaccio; prendere 170 grammi di mandorle pestate nel mortaio, farle stemperare con un bicchiere di latte fatto passare attraverso la stamigna, e mettere la zucca sul fuoco con un brodo grasso di cappone; quando la zucca sarà vicina alla cottura, metterci quattro tuorli d'uovo e il succo di quattro aranci, sarà gustosa.

Da *L'arte di ben cucinare*, di Bartolomeo Stefani

Piglierai la zucca rifatta nel brodo, acciò sia più saporosa, passata per setaccio; piglierai oncie sei di mandorle peste nel mortaio, le stempererai con un bicchiere di latte passato per stamigna, mettendo la zucca al fuoco con brodo grasso di cappone, quando la zucca sarà vicino alla cottura, le metterai i quattro rossi d'ova e il succo di quattro naranci, e sarà gustosa.





PANCETTA DI VITELLO

INGREDIENTI

- Pancetta di vitello
- Lardo battuto
- Prezzemolo
- Midollo di bue
- Brodo
- Pinoli
- Parmigiano grattugiato
- Pane
- Uva passa
- Cedro
- Uova
- Farina
- Limone
- Noce moscata





PANCETTA DI VITELLO

Modalità di preparazione

La pancetta di vitello ha piuttosto la funzione di arricchire i piatti e le pietanze, che essere una vera e propria pietanza, poichè sembra una bisaccia colma ed è quindi nell'aspetto poco piacevole; per chi vuol farla ripiena, con un ripieno delicato, prendere: lardo battuto, prezzemolo, midollo di bue, un pò di pane bagnato con il brodo bollente, formaggio parmigiano grattugiato, pinoli, uva passa, un pò di cedro condito e uova, con questo composto bisogna riempire la pancetta. Una volta che sarà cotta in un buon brodo, così calda, tagliare a fette e servire sia fredda che calda.

Quando sarà fredda e tagliata a fette, infarinare quest'ultime, ovvero indorarle, come avviene per il cervello, cioè friggerle nella padella con il burro, infarinarle e sopra mettere quattro rossi d'uovo insieme al succo di limone, ben mescolati, un pò di noce moscata e mezza tazza di brodo. Mettere tutto nella padella, il composto però deve essere lavorato con la mano; Si ottiene in questo modo una pietanza delicata e le fette saranno indorate alla stessa maniera del cervello, infine servire con sopra un pò di zucchero.





PANCETTA DI VITELLO

Da *L'arte di ben cucinare*, di Bartolomeo Stefani

La pāzetra del vitello, dico che sia per servire più tosto à regalar piatti, e rinforzar vivāde, che per far vivanda da se sola; poiche pare una bisaccia piena di poca gratia; ma però, chi vuol fare in esso il pieno, e che sia delicato, pigli lardo battuto, petrosecolo, midola di bue, un poco di pane bagnato con brodo bollente, cacio Parmegiano trito, pignoli, uva passa, un poco di cedro condito, & uova, e di questa compositione empire la detta panzetta; quando sarà cotta in buon brodo così calda la tagli in fette, che si può servir, e fredda, e calda.

Raffredata che sia, può tagliarsi in fette, infarinandole, ovvero indorandole, come si fanno la cervella, frigendole poi nella padella con butiro, se saranno infarinate, sopra le dette fette, vi si deve mettere quattro rossi d'uova con succo di limoni ben stemprati, aggiungendovi un poco di noce moscata, e meza tazza di brodo, gettando ogni cosa nella padella, avvertendo però di travagliarla con la mano; e se ne farà una vivanda delicatissima, e quelle saranno indorate a guisa di cervella si servino con zucchero sopra.





SALSA DI FEGATELLI DI CAPPONI

INGREDIENTI

- Fegato di cappone (12)
- Burro
- 3,5g do polvere di chiodi di garofano
- 7g di cannella
- 83g di zucchero
- Noce moscata
- ½ bicchiere vino malvasia
- 60ml succo di arance





SALSA DI FEGATELLI DI CAPPONI

Modalità di preparazione

Prendere 12 fegati di capponi fritti in burro e pestarli nel mortaio [mortaio e pestelli sono generalmente fatti di pietra, per la macinazione di erbe o qualsiasi altra cosa]. Aggiungervi un ottavo di polvere di chiodi di garofano (3,5 grammi), un quarto di cannella (7 grammi), 83 grammi di zucchero, un po' di noce moscata, stemperare il tutto sul fuoco con mezzo bicchiere di vino malvasia, 60 ml di succo di arancio. Passare il tutto in un setaccio. Cuocere a fuoco lento, non necessita di molta cottura e può essere servita sopra a arrosti di selvaggina.

Da *L'arte di ben cucinare*, di Bartolomeo Stefani

Prenderai dodici fegatelli di capponi fritti in butiro, pesti nel mortaro, aggiungendovi un ottavo di polvere di garofani, un quarto di cannella, tre oncie di zucaro, un poco di noce moscata, e stemperai detta composizione con mezzo bicchiere di malvasia, due oncie di succo di naranci passandola per setaccio, dandole fuoco lento, perché non hai bisogno di molta cottura la servirai sopra selvatici arosti.





SALSA DI GELSOMINO

INGREDIENTI

- 400g di fiori di gelsomino
- 15g di cannella
- 2 mostaccioli napoletani (o amaretti)
- 30ml di aceto rosato
- 60g di zucchero
- Formaggio tenero grattugiato (120g di formaggio ogni 450g di zucche)
- Agretta
- 4 rossi d'uova
- Burro (90g per la salsa e quanto basta per ungere la padella)
- Un pizzico di cannella

Eventualmente Servire:

- Bracirole
- Fegato arrosto





SALSA DI GELSOMINO

Modalità di preparazione

Prendere una libbra (circa 400 grammi) di fiori di gelsomini e pestarli nel mortaio con mezza oncia (15 grammi) di cannella, due mostaccioli napoletani [dolci tipici, con un impasto di miele e canditi, oggi si possono usare gli amaretti], stemperare con una libbra (30 ml) di aceto rosato e due oncie (60 grammi) di zucchero. Mettere l'impasto a bollire a fuoco lento in un vasetto di terracotta invetriata, [chiuso ermeticamente] con carta e coperchio. Servire con fegati arrosto, braciole [carne magra farcita] e altri piatti simili.

Da *L'arte di ben cucinare*, di Bartolomeo Stefani

Piglierai una libbra di fiori di gelsomini, li pesterai nel mortaio con mez'oncia di cannella, due mostaccioli di Napoli, stemperati con una libbra d'aceto rosato, & oncie due di zucchero, mettendo detta composizione à bollire in un vasetto di pietra vitriato coperto con carta, e coperchio, dandole fuoco lento: questa Salsa servirà per fegati arrosto, bragiolette & altre cose.





SALSA DI PROSCIUTTO

INGREDIENTI

- 410g di prosciutto
- 100g di burro
- 130g di zucchero
- 130g di mostaccioli (amaretti)
- 200g di succo di limone
- Chiodi di garofano
- Cannella





SALSA DI PROSCIUTTO

Modalità di preparazione

Tagliare una libbra di prosciutto buono a fette sottili. Posizionare le fette ottenute in una padella in cui si è fatto sciogliere tre oncie di burro e farle cuocere a fuoco lento, finché non siano cotte. Togliere le fette dalla padella (attenzione, non buttare il sughetto della cottura!) e metterle in un mortaio, insieme ai chiodi di garofano, alla cannella, allo zucchero e ai mostaccioli [amaretti], pestando bene il composto; unire il sugo della cottura e il succo del limone e continuare a pestare, fino a ottenere un composto omogeneo. Passare il sugo attraverso un setaccio e depositarlo in un pentolino di terracotta, tenendolo chiuso e caldo. Consigliato servire come salsa per arrosti nei mesi estivi.

Da *L'arte di ben cucinare*, di Bartolomeo Stefani

Piglierai un presciuto di tutta bontà, ne taglierai vna libra in fette minute, pigliando trè oncie di butiro, mettendolo nella padella, lo cucinarai a fuoco lento, cotto che sarà, lo pestarai nel mortaro, lasciando nella padella quel succo, ch'haverà fatto, aggiungendo nel mortaro garofani, canella, zuccaro oncie quattro, mostaccioli oncie quattro, pestarai bene ogni cosa, pigliando quel succo che sarà nella padella, e gli metterai oncie sei di succo di limone stemperando con quel succo la compositione, e fatta, la passerai per setaccio, tornandola poi in un pignattino vitriato ben coperto, la manterrai calda, e questa sarà vna salsa gustosa per li mesi di Giugno, Luglio, & Agosto, seruendola sopra li arosti.





SALSA DI BACCHE DI GINEPRO

INGREDIENTI

- 1kg di bacche di ginepro
- Vino bianco
- 1kg di zucchero
- 750g di miele
- ½ l di vino bianco
- ½ kg di uva passa





SALSA DI BACCHE DI GINEPRO

Modalità di preparazione

Prendi circa un kg di bacche di ginepro non troppo mature, lavale nel vino bianco e in questo lasciale infuse per quattro giorni, cambiando il liquido due volte al giorno; prendi poi un kg di zucchero, mezzo litro di vino bianco al quale unirai lo zucchero e quando il tutto sarà ben mescolato vi unirai circa 750 gr di polpa di mele e le bacche di ginepro precedentemente trattate.

Messo questo composto a cuocere, una volta giunto ad ebollizione aggiungi mezzo chilo di uva passa ben lavata e mescola bene.

Cotto il tutto, potrà essere passato al setaccio in modo da diventare ottimo per coloro con problemi di digestione: infatti proprio per questo motivo non viene fatto solamente con le bacche pure affinché non sia troppo acido e aspro.

Da *L'arte di ben cucinare*, di Bartolomeo Stefani

Piglierai due libre di bacche di ginepro non troppo mature, lavandole in vin bianco, facendole stare infuse nel vino per lo spatio di quattro giorni, mutandoglielo due volte il giorno; piglierai due libre di zuccaro, una libra e meza vin bianco, per infonderai il zuccaro, e quando sarà chiarificato, vi metterai una libra, e meza di polpe di pomi apri, con dette polpe di bacche di ginepro, mettendo ogni cosa a bollire, e vi aggiungerai, una libra d'uva passa ben lavata, mescolando bene con la spadola, e quando serino perfettamente cotte le passerai per setaccio, per quello sarà un sapore buono per quelli che c'hanno lo stomaco indigesto: non lo farai di bacche schiette, acciochè non sia troppo acuto.

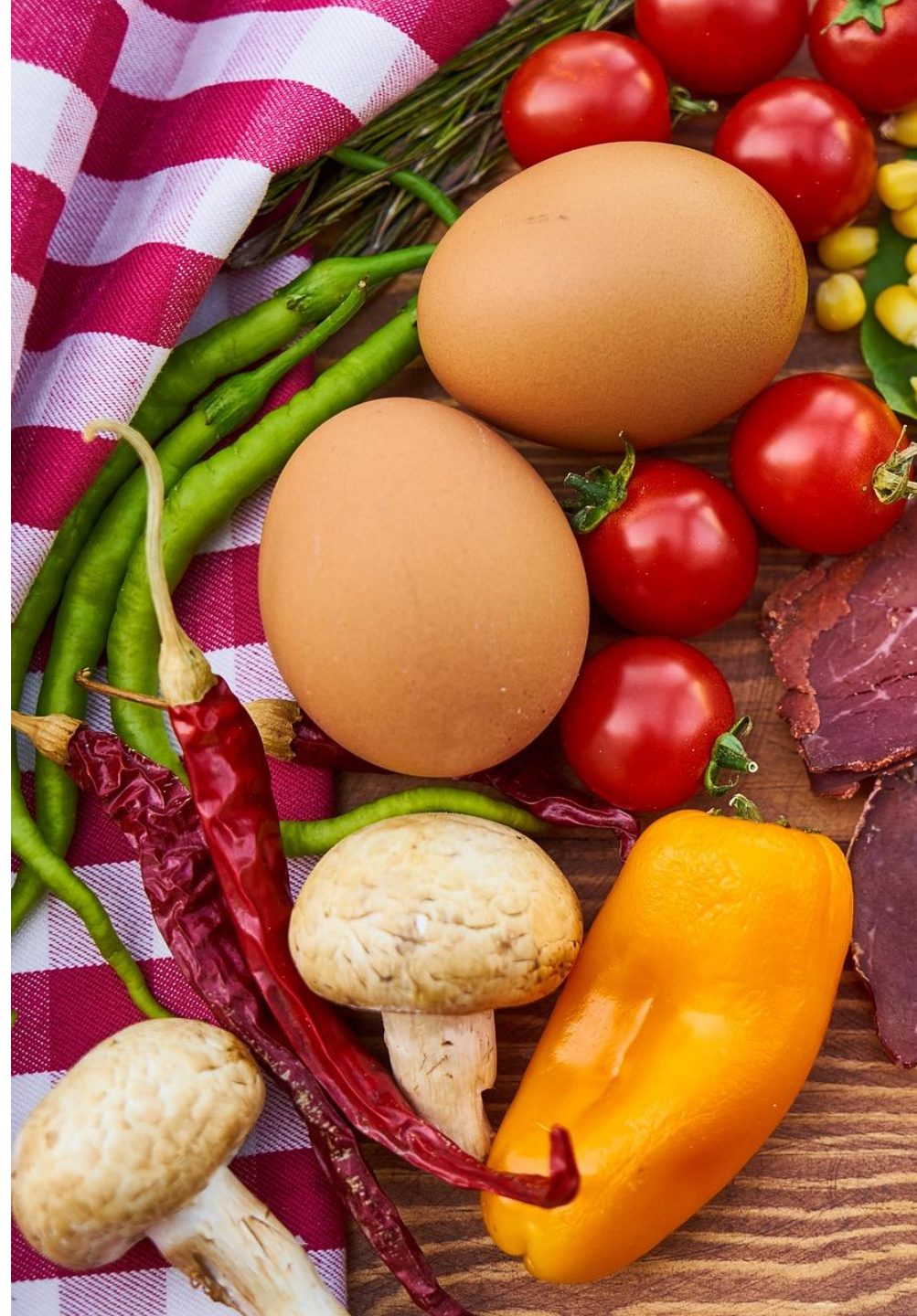




SAPORE VERDE

INGREDIENTI

- 4 foglie di menta)
- Erba brusca
- Prezzemolo
- 2Basilico
- 170g di polpa di arancia
- Seme di melone
- 2 fette di pane
- Succo di malvasia o limone q.b.
- 50g di zucchero
- Aceto q. b.





SAPORE VERDE

Modalità di preparazione

Prendere quattro foglie di menta Romana, un poco d'erba brusca (o acetosa), prezzemolo e basilico. Pestare tutto in un mortaio. Aggiungere 170 g di arancio condito, 170 g di seme di melone, due fette di pane bagnate in succo di malvasia, 50 g di zucchero. Pestare tutto insieme, aggiungendo dell'aceto per amalgamare. Preparazione ottima per accompagnare i piatti estivi. Al posto del succo di malvasia si può utilizzare succo di limone, per un gusto più deciso.

Da *L'arte di ben cucinare*, di Bartolomeo Stefani

Piglierai quattro foglie di menta Romana, un poco d'erba brusca, petroseuolo, basilico, il tutto ben pesto nel mortaio, vi aggiungerai sei once di narancio condito, sei once di seme di melone, due fette di pane abbeverate in malvasia, spremute, due once di zucchero, il tutto pestato insieme, lo stempererai con aceto e questo farà un sapore per il tempo d'Estate: se in cambio di malvasia vi metterai sugo di limone, riesce migliore.





BRACIOLA CON VERDURE

INGREDIENTI

- Schiena di vitello
- Bracirole di vitello
- Brodo di lardo
- Aceto rosato
- Polpette alla romana
- Pane
- Carciofi
- Burro
- Cavolfiori
- Prosciutto grasso
- Limone





BRACIOLE CON VERDURE

Preparare la schiena di vitello

In un piatto con una punta di schiena di vitello in brodo realizzato con il lardo, aggiungete delle braciole di vitello , che vanno fatte in aggiunta con la dose ordinaria di aceto rosato, alternate con polpette arrotolate alla Romana, con fette di pane fritto dorato, alternati con carciofi fritti con il burro, tagliati e posti tutt'intorno insieme a cavolfiori fritti col burro, con fette di prosciutto grasso, con sugo di limone: e sopra l'ala del piatto un fatto di pasta fine con i vari Uccelli, che "scherzano" sui rami dei diversi alberi da frutto.

Preparare le braciole di vitello

Ancora da questo (il vitello) si possono fare le braciole, che si chiamano "coppettoni", ben lardate, messe nello spiedo, cotte a fuoco lento, tenendo conto del grasso che faranno (colare), e quando sarà vicino alla cottura la metterai in una pignatta di pietra, aggiungendovi il grasso che sarà nella leccarda, noce moscata, garofani, sale e altre diverse spezie, con mezzo bicchiere di malvasia, un poco di polvere di mostaccioli [amaretti], prugne e pinoli, avendo cura che siano ben coperti.

Per la preparazione delle braciole e delle polpette alla Romana, sono riportate nella pagina successiva.





BRACIOLE CON VERDURE

Preparare le polpette alla romana

Si possono ancora fare le polpette alla Romana, tenendo le strisce di sopra accennato, cioè di fare quella fascetta di carne, ma il ripieno sarà questo: lardo battuto con erbe odorose, come la persia, la menta, fagrizzola e altre diverse, con un poco d'aglio, midollo di bue, pasta di marzapane, pomo d'Adamo tagliato in bocconcini, pinoli, uva passa, un poco di garofani, pepe e sale, un poco di formaggio grattato e due uova, e tutto questo ben incorporato insieme e messo su la fascetta come di sopra.

Quindi con un coltello sottile si va raccogliendo la detta fascetta e tagliando le polpette a gusto proprio, poi metterle in una padella unta di burro, con il fuoco sotto, e sopra, ovvero nel forno avendo cura di ungerle spesso, e cotte che siano gli si può versare sopra succo di arance.





BRACIOLE CON VERDURE

Da L'arte di ben cucinare, di Bartolomeo Stefani

Schiena di vitello

Un piatto con una punta di schiena di vitello in brodo lardiero, regalata con bragiolette di vitello, che siano state in adobbo con la dosa ordinaria in aceto rosato, tramezate con polpette muolte alla romana, con fette di pane fritto dorato, tramezzati con carciofi fritti in butiro, spacati, cregalati d'intorno con caulifiori fritti in butiro, con fettoline di presutto frasso, con sugo di limone e sopra l'ala del piatto un rabesco fatto di pasta fina con vari uccelli, che scherzano su i rami di duerli frutti.

Da L'arte di ben cucinare, di Bartolomeo Stefani

Braciole di vitello

Anco di questo se ne può far brasuole, che si chiamano coppettoni, ben lardati, messo nello spiedo, cotti al fuoco, che faranno, e quando sarò vicino alla cottura le metterai in una pignatta di pietra, aggiungenduoli il succo che sarà nella leccarda, noce moscata, garofani, salse e altre diuerse spetiate, con mezzo bicchiere di maluasias, un poco di poluere di mostaccioli, brogne e pignoli, auertendo che stia ben copetta.





BRACIOLE CON VERDURE

Da *L'arte di ben cucinare*, di Bartolomeo Stefani

Polpette alla Romana

Si ponno anco far polpette alla romana, tenendo le strisce di sopra accennato, cioè di fare quella salsietta di carne, ma il riempimento sarà quello; lardo battuto con erbe odorifere, come persa, mentuccia, fagrizzola e altre diuerse, con un pocod'aglio, midolla di bue, pasta di marzapane, pomo di adamo tagliato a bocconcini, pignoli, uva passa, un poco di garofani, pepe e fale, un poco di formaggio grattato, e due oua.

E tutto questo ben incorporato insieme e messo su la salsietta come di sopra, indi con un coltello sottile si v`a raccogliendo la detta salsietta e tagliando le polpette a sodisfattione, poi metterle min una padella onta di butiro, con fuocosotto, e sopra, ouero nel forno auettendo d'ontarle spesso, e cotte che siano se gli può esprimere sopra sugo di naranci.





TORTA REALE DI PICCIONI

INGREDIENTI

- 6 piccioni
- 170g di miele
- Midolla
- 450g di pasta di marzapane
- 280g di burro
- ¼ di cannella
- 170g di zucchero
- 6 uova
- Malvasia
- 450g di fiori di cedro condito





TORTA REALE DI PICCIONI

Modalità di preparazione

Piglierai la polpa e il grasso di sei piccioni casalinghi [colombi] grassi, piccandola con un po' di peperoncino, poi la pesterai nel mortaio, aggiungendo 170 grammi di mele, midolla, pasta di marzapane 450 grammi, 280 grammi di burro, $\frac{1}{4}$ di cannella, 170 grammi di zucchero, sei tuorli d'uovo, spruzzando la composizione con malvasia, aggiungendovi 450 grammi di fior di cedro condito il tutto ben pesto insieme, farai un foglio di pasta marzapane, unendo bene la padella. Riempita con detto battuto la coprirai con l'altro foglio e la poserai con un pane di zucchero sopra [un peso], va servita calda.

Da *L'arte di ben cucinare*, di Bartolomeo Stefani

Piglierai la polpa, e grasso di sei piccioni casalinghi grassi, piccandola minuta, poi li pesterai nel mortalato, aggiungendovi sei oncie di pomi d'adamo, midolla, pasta di marzapane, libra una, e meza, diec'oncie di butiro, un quarto di cannella quatt'oncie di zuccaro, sei rossi d'oua, pruzzando la compofitione con maluasia, aggiungendoui una libra di fiore di cedro condito di tutto ben pesto insieme, farai un foglio di pasta marzapane, ontando bene la padella, riempita con detto battuto la coprirai con l'altro foglio, e l'aggiacerai con un ghiaccio di zucchero sopra, seruita calda.





TORTA DI ASPARAGI

INGREDIENTI

- 2kg di asparagi
- 450g di cedro condito
- 6 mostaccioli in polvere (o amaretti secchi)
- 250g di burro
- 1/8 di cannella
- 115g di zucchero
- 6 uova
- 450ml di latte
- Acqua di rosa

Eventualmente per i Mostaccioli:

- 80g di zucchero
- 15 uova fresche
- 15g di semi di anice
- 2 granelli di essenza di muschio
- 80g di farina





TORTA DI ASPARAGI

Modalità di preparazione

Prendere quattro libbre di cime di asparagi fatte in brodo, e gettare in acqua fredda, così da fargli perdere l'odore. Tagliare piccole, aggiungendovi una libbra di cedro condito grattato, sei mostaccioli in polvere [amaretti secchi], mezza libbra di burro, un ottavo di cannella, quattro once di zucchero, sei rossi d'uovo, una libbra di panna di latte, e mescolare il tutto insieme con un poco d'acqua di rosa *muschiata*. Mettere un foglio di pasta sfoglia sulla padella unta, il contenuto appena preparato dentro, coprire con un altro foglio, e cuocere. Servire calda con zucchero.

Da *L'arte di ben cucinare*, di Bartolomeo Stefani

Pigliarai quattro libre di cime di Sparagi fatte in brodo, e gettate in acqua fredda, acciò perdano quel suo odore, le piccarai minute, aggiungendovi vna libbra di cedro condito grattato, sei mostaccioli in poluere, mezza libbra di butito, vn'ottauo di cannella, quattr'oncie di zucchero, sei rossi d'oua, vna libbra di panna di latte, il tutto ben mescolato insieme, con vn poco d'acqua rosa muschiata, facendo vn foglio di pasta sfogliata, ontando la padella proportionata, vi metterai dentro il foglio, sopra il pieno, coperto con l'altro foglio di pasta, seruita calda con zucchero.





TORTA DI ASPARAGI

Modalità di preparazione Mostaccioli

I mostaccioli non sono i mustaccioli, dolci tipici della cucina napoletana contemporanea, ma un prodotto risalente addirittura al Quindicesimo secolo. Come riportato in “Leonardo da Vinci e la cucina rinascimentale”.

Battere le uova con lo zucchero per bene, aggiungere l'anice polverizzato e il muschio. Mescolare aggiungendo la farina e battere per 45 minuti. Stendere della carta da forno e sopra mettere uno stampo tondo.

Riempire lo stampo con impasto, non più alto di un dito, e spolverare con zucchero. Mettere in forno e far cuocere. Sfornare e tagliare subito a fette larghe due dita. Rimettere le fette sulla carta da forno a biscottare. Sono migliori il giorno dopo e durano un mese.





**IMMAGINI
A SCOPO
DIDATTICO**