

LA CUCINA DELLE PADRONE DI CASA

le ricette del mercoledì

GNOCCHI PARIGINI

Mettete a fuoco 200 gr. di burro con mezzo litro di acqua e poi 250 gr. di farina. Lavorate tutto a fuoco fino a che la pasta sia dura, togliete dal fuoco , lasciate intiepidire (quasi raffreddare) e poi aggiungete sei uova intere una alla volta, rimestando, e un cucchiaino scarso di parmigiano, lasciare riposare fino al momento di mettere l'impasto nella siringa poi buttate i gnocchetti , lunghi 2 cm. Nell'acqua bollente salata. Quando i gnocchetti sono cotti, tirateli fuori col mestolo forato e versateli in un piatto da gratin, versandovi sopra una besciamella di latte con formaggio piuttosto lenta. Mettete al forno per qualche minuto e servite

Contessa Teresa Messadaglia Ardizzone Venezia 1890

POLPETTONE GALANTINA

Prendete un pezzo di fesa di vitello quadrato ben pestato fino. Coprietela con fette di prosciutto crudo e di lingua (lingua salmistrata o écarlate dei francesi), e mezzo etto di pistacchi tagliati in mezzo per il lungo. Pareggiateli. Fatto un grosso e corto involto (legatelo pure), fate cuocere lentamente (in burro con salvia e poco olio) senza prendere colore. Raffreddato, tagliatelo a fette. A parte preparate una gelatina con 500 gr. di gerretto di vitello e muso di manzo.

Singora Carlotta V. Piemonte 1910

Note di Livio Cerini di Castegnate Scrittura non elegante e italiano non pulitissimo, ma la prescrizione è interessante nella sua semplicità, e può dare un risultato discreto. Più che un polpettone è un “ rotolo”, o un “ arrocolato”, di fesa di vitello.

TORTA DI PATATE

Si fanno lessare con le cipolle due chili di patate. Si pelano e, caldissime, si passano al passapatate. Si unisce un etto di burro e si lavora energicamente con un cucchiaino di legno. Si aggiungono due uova intere sbattute, formaggio parmigiano grattugiato (due cucchiaini colmi), un quarto di litro di latte caldo, 150 g. di prosciutto cotto affumicato tagliato a dadini. Si mescola il tutto. In una tortiera spalmata di burro e spolverata di pane grattugiato si mette il composto, sistemandolo a dovere. Si cuoce al forno a media temperatura per circa un'ora. A metà tempo ci si mette un coperchio ad evitare che si scurisca e indurisca eccessivamente. Si abbassa la temperatura del forno verso la fine.

Signora Tina 1920

FRITTELLE CREMASCHE

3/4 di farina bianca, 3/4 di latte, 1/2 chilo di mele che si sbucciano e si tagliano a fette sottili, 1 etto di uvetta, sei uova intere e un po' di lievito di birra. Si impasta il tutto a freddo e si aggiunge il lievito in ultimo, avendovi pure aggiunto prima un bel po' di scorza di limone tagliata fine con la mezzaluna. La pasta si lascia posare qualche ora affinché il lievito faccia il suo effetto. Con un cucchiaino da tavola si prendono dei pezzetti non molto grossi e si friggono nell'olio di uliva e strutto, oppure nell'olio di lino già cotto e unito pure lui allo strutto a seconda dei gusti. Con detta quantità restano molte per più di 10 persone

Giuseppina Montini Folonari Brescia

GELATO DI MOSCATO D'ASTI

Si fa uno sciroppo sciogliendo 300 g. di zucchero nel minimo d'acqua possibile (circa 200 g.), a caldo e senza mai bollire, assieme alla scorza di un limone tagliata sottile con un coltellino. Quando intiepidisce si unisce il sugo di 4 grossi limoni senza semi. Si mette una bottiglia di Moscato d'Asti in un secchio pieno di ghiaccio trito e sale e ve la si lascia, mentre si inizia a far gelare nella sorbettiera al modo solito lo sciroppo di limone. Quando, girando la manovella, si capisce che lo sciroppo inizia ad indurire, si scopre con attenzione e, evitando che la miscela circostante finisca nello sciroppo, vi si unisce il Moscato e mezzo bicchierino di rhum. Si copre e si continua a far andare la gelatiera. Appena formato, il gelato va servito subito perché non resiste troppo al calore esterno.

Ada Canton Torino 1920

1° VARIANTE

Minestra "frittolina" tricolore

2 uova intere;

3 cucchiaini di farina bianca

1 bicchiere di acqua

Si sbattono i rossi d'uovo con la farina; indi si sbattono le chiare e le si aggiunge al composto, unendo pure il bicchiere d'acqua in modo che riesca una crema liquida. Si fanno delle frittatine con 2 cucchiaini per volta del preparato di cui sopra, in padella di ferro con poco burro

2 gialle = idem.

2 verdi = con l'aggiunta di un cucchiaino di spinaci passati al setaccio o con del prezzemolo trito

2 rosse = con l'aggiunta di un cucchiaino di salsa di pomodoro.

Si tagliano le frittine a liste, o a quadretti, o a rotondini, e si mettono nel consommé bollente

Maria Pia Moretti Cane-Lago d'Orta 1920

Nasello a tranci con scampi

Gnoras (un peperoncino rosso non troppo piccante)

Tre spicchi di aglio;

dodici mandorle intere;

una fetta di pane casereccio:

sale; prezzemolo.

Si frigge il pane con poco olio, poi lo si passa al mortaio e lo si pesta; si pestano anche l'aglio, mandorle, prezzemolo e gnoras.

In una padella si mettono 2 decilitri di olio e, quando è caldo, si aggiunge il composto lavorato nel mortaio e lo si fa rosolare leggermente; per finire si uniscono i tranci di nasello e gli scampi. Si cuoce per dieci minuti e poi si serve.

Luzmilla Pavesio Hintermann-Barcellona 1939

Polipetti con patate

Polipetti ce ne vogliono mezzo chilo per quattro persone, e ci vuole olio, burro, uno spicchio di aglio che si leva quando è cotto, e patate. Si cuociono nei grassi abbondanti (senza friggere); secondo la misura dei polipetti, la cottura va da quaranta minuti a un'ora. Le patate piccole e novelle si fanno bollire a parte, si pelano e si aggiungono gli ultimi 10 minuti; se le patate sono abbondanti si deve mettere più olio.

Maria Bormioli Padova 1930-1940

TORTA DI FRAGOLE

Si mescolano 400 g. di farina, 30 g. di lievito (una bustina), 200 g. di zucchero e 20 g. di fecola, e si staccia tre volte con una presa di sale. Si frullano 2 uova intere, si uniscono adagio 200 g. di latte tiepido nel quale si sono sciolti 100 g. di burro, e a questa frullata si aggiunge la farina preparata come sopra. Forno caldo. Estratta la torta dalla tortiera, si taglia a metà, si ungono le superfici tagliate con del burro e sopra una metà si distribuiscono le fragole lavate, inzuccherate e aromatizzate con

poco succo di limone o rum o rosolio. Si copra con l'altra metà della torta. Sopra ancora di guarnisce con fragole e zucchero, ma con più sugo.

Ignota- Brescia inizi '900

Note di Livio Cerini di Castegnate: una ricetta appetitosa, se ignoriamo le indicazioni omesse o non spiegate. Per una buona interpretazione si chiede una certa fantasia. Attenzione! Le fragole sono fragoline, non i fragoloni abnormi in vendita presso quei fruttivendoli che si sono adeguati ai tempi.

2° VARIANTE

Minestra genovese

Si pone sul fuoco una pentola con acqua e sale; quando bolle vi si getta una gran quantità di verdura così distribuita: fagioli già cotti, patate, fagiolini, sedano, pomodoro, carote e prezzemolo, tutti finemente tagliati, e qualche cucchiaino di olio. Si fanno cuocere bene, poi si aggiunge del riso o meglio la pasta. Intanto si prepara un battuto di basilico, aglio, formaggio e funghi ben pestati con un cucchiaino di olio, e lo si aggiunge al riso o alla pasta. Si lascia dare qualche bollo ancora e si serve

Ignota 1920

Pollo al limone

Si prende un pollo intero, ben fiammeggiato, lavato e asciugato; all'interno si mette un limone intero spuntato da ambo i lati (di modo che se ne veda la polpa) un dado da brodo sminuzzato e un poco di sale. Poi si mette in una *cocotte* , si copre e si passa al forno per circa due ore a fuoco moderato.

Luzmila Pavesio Hintermm- Barcellona 1939

Note di Livio Cerini di Castegnate(La *cocotte* sarebbe di ghisa o di ferro, la l si può sostituire con un recipiente di terracotta munito di coperchio)

Cornetti in umido

I cornetti (un tipo di fagiolini) cotti che siano nell'acqua, ma che restino ben interi, li si scoli bene, fai prendere il rosso al burro e falli saltare per qualche tempo, poi mettimi poco brodo dove hai disciolto un po' di salsa di pomodoro, coprili e lasciali andare un quarto d'ora perché prendano la bontà, e mettimi il formaggio

Ricetta suggerita dalla cuoca Lina – Bergamo anni '20

Soufflé di crema

1 decilitro e mezzo di latte bollente per fare la crema più presto. Si frullano due rossi di uovo con 30 g. di zucchero e 1/3 di cucchiaino di farina. Fare la crema. Lasciare raffreddare mescolando sull'acqua. Aggiungere la neve di due chiare. Mettere in terrina unta di burro e cospargere con zucchero e mandorle tritate. A forno per 20 minuti. Con 25 g. di mandorle tagliate, abbrustolite con 25 g. di zucchero, sbriciolate e mescolate alla crema, è più fine . 20 minuti di forno moderato caldo.

Contessa Teresa Messedaglia Ardizzon Venezia fine'800

Note di Livio Cerini di Castegnate: qualche fretteolosità rende un po' ermetica la ricetta. Rossi d'uova, zucchero e farina si frullano a lungo e, sempre lavorando energicamente, si uniscono al latte bollente. Poi si mette a bagno maria e si continua a mescolare. Fatta in tal modo la crema nel suo recipiente, la si mette nell'acqua per raffreddarla.