

Quaderno di
Margherita Culot

via Lunga 57, Gorizia

Pasticceria e Cucina
dal 1920 al 1945

a cura di Roberto Zottar

Quaderno di
Margherita Culot

via Lunga 57, Gorizia

Pasticceria e Cucina
dal 1920 al 1945

a cura di Roberto Zottar



Centro per la Conservazione e Valorizzazione delle
Tradizioni Popolari di Borgo San Rocco



Accademia Italiana della cucina



MARGHERITA CULOT

Note Biografiche a cura del nipote Giovanni Culot

Margherita Culot nacque a Gorizia il 2 gennaio 1903, terza di sei figli.

Suo padre Giovanni Culot, sanroccaro, classe 1863, aveva il soprannome di “Cucca”; sua madre, Anna Macuz, era nata nel 1871.

Margherita iniziò a lavorare molto presto presso l’antica pasticceria Paulin di via Mazzini, forse già nel

1919. Insegnò anche il mestiere, e molte vecchie ricette, a Mario Bisiach che, molti anni più tardi, avrebbe preso il comando dell’azienda.

Margherita lavorò da Paulin fino al 1927 per poi spostarsi nel cotonificio goriziano, visto che il salario era migliore. Nella grande azienda non si risparmiava, lavorando anche per doppi turni, per portare a casa maggiori entrate visto che il padre era morto nel 1922 e il fratello Paolo, detto Tony, era invalido di guerra.

Da Gorizia Margherita si spostò come cuoca a Terni, quindi a Bergamo dal dottor Coll per ritornare, a metà degli anni Trenta, a Gorizia presso i conti Attems di Lucinico, dove continuerà a lavorare in cucina fino al 1946.

Da quell’anno si dedicò al mestiere di lavandaia in via Lunga, attività che aveva imparato dalla madre che, prima della Grande Guerra, lavorava per famiglie viennesi, lavando e asciugando anche centocinquanta lenzuola alla volta.

Dai racconti del nipote Giovanni Culot si apprendono particolari della vita familiare e si viene a sapere che la madre di Margherita andava a sciacquare i panni e la biancheria in Isonzo e, per evitare che i bimbi entrassero nelle pericolose acque del fiume, li metteva nelle grandi “mastelle” mentre lei si occupava del lavaggio.

Dopo il 1946 Margherita lasciò il lavoro di cucina e si occupò dei suoi cari, prendendosi cura del fratello e del nipote Giovanni. Scomparve nel 1986 dopo una vita dedicata al lavoro e alla famiglia.

Per le notizie biografiche si ringrazia Giovanni Culot, già premio San Rocco 1985.

La ricerca delle tradizioni culinarie dei nostri avi è un modo per scoprire le proprie radici e ravvivare il ricordo di gusti di un tempo. Odori, aromi, profumi, fragranze, sapori non sono soltanto un supporto per la preparazione dei cibi, ma anche un'evocazione che suscita ricordi e divengono cibo dell'anima, in modo particolare quando, come spesso avviene, il cibo e soprattutto la cucina mantengono una identità e rivelano inconsueti personali e collettivi, particolarmente familiari. La cucina però si evolve nel tempo: il ragù alla bolognese di oggi è diverso da quello di cinquant'anni fa. Capire l'evoluzione di un piatto è il miglior modo sia per eseguirlo al meglio oggi sia per ricalibrare la propria ricetta in una versione filologicamente più corretta, seppur adattata al gusto, agli ingredienti attuali, e anche alla tecnologia di cucina disponibile.

In questo ambito il *Centro per la conservazione e la valorizzazione delle tradizioni popolari di Borgo San Rocco* ha chiesto ai propri borghigiani se avessero vecchi ricettari di famiglia da condividere per cercare di riscoprire le ricette di un tempo. Molte famiglie hanno portato testi scritti e appunti di ricette vecchie e più recenti, tutte interessanti per tracciare l'evoluzione dei costumi culinari della città e l'introduzione di ingredienti e cibi nuovi. La tradizione infatti è una innovazione riuscita!

Da alcuni anni partecipo con interventi di carattere gastronomico alle attività pubbliche del Centro e ho avuto quindi il privilegio di poter studiare alcuni di questi ricettari.

La mia attenzione è stata attratta da un quadernetto nero, consunto, con l'indicazione "Quaderno di Margherita Culot – via Lunga 57 – Gorizia – Pasticceria e Cucina dal 1920 al 1945", scritta probabilmente apposta dal nipote ottantenne che generosamente ha consegnato il documento familiare. La lettura di questo manoscritto a pennino e inchiostro, con pagine molto sbiadite e di difficile interpretazione, non è stata agevole, ma la curiosità di scoprire magari un impasto diverso per il *presnitz* ha avuto la meglio sulle difficoltà!

Il libretto è diviso in due parti: la prima ha solo ricette di pasticceria mentre la seconda presenta piatti salati in genere. Quello che subito mi ha colpito della prima parte è che le ricette sembravano un promemoria del peso degli ingredienti di una cuoca esperta che riproduce spesso il piatto e non una ricetta per una casalinga che la esegue di rado, stagionalmente, magari una volta l'anno, e che vuole registrare sia gli ingredienti sia il procedimento, seppur sommario talvolta, per non dimenticarlo e non sbagliare l'anno successivo. Le ricette hanno pesi in "deca" o etti, misure diverse anche nella stessa ricetta; non tutti gli ingredienti sono completi ma solo i principali o più particolari, proprio come d'uso per un pasticcere esperto.

Ad esempio, dovendo aggiungere degli albumi ad un impasto di noci grattugiate, per un pasticcere esperto conta di più l'esperienza della conoscenza della consistenza che l'impasto finale deve avere piuttosto che un peso preciso di chiare a neve e quindi negli appunti basta scrivere "aggiungere albumi". A questo proposito in molti ricettari, tramandati da mamma in figlia, si danno spesso indicazioni pratiche di consistenza degli impasti come...la pasta dev'essere come il "lobo dell'orecchio"! Non serve quindi dire

quanti albumi siano necessari ma solo ricordare di mettere gli albumi. Lo stesso, ad esempio, per chi produce molto spesso pinze, non solo a Pasqua quindi: il procedimento di come impastarle con le classiche aggiunte ripetute di tuorli/uova e zucchero, le tre o quattro lievitazioni, diventa una serie di gesti meccanici e istintivi. Risulta magari utile allora codificare solo le proporzioni tra farina, uova, burro, latte e lievito perché posso usarle poi per realizzare impasti di peso multiplo, ma è del tutto inutile dare indicazione sul procedimento di realizzazione.

La gran parte delle ricette è scritta come se uno prendesse appunti mentre realizza il dolce, seguendo magari un collega esperto. L'ordine delle indicazioni non è sequenziale e logico come l'esecuzione del dolce; talvolta c'è l'appunto di "forno medio" o "montare a caldo" prima dell'elenco degli ingredienti, cioè non tutte sono in un ordine logico di esecuzione ma in un ordine di importanza per l'estensore per evidenziare il tratto più importante, il segreto, della ricetta. Le indicazioni di cottura sono "rostir con forno caldo" o "forno medio" "moderato" "forno lento" fino alla ricetta delle *spumilie* dove si dice si cuocere "a forno freddo". Questi valori indicativi, ma di gran buon senso, contrastano con i manuali di oggi che indicano temperature precise al grado (crema a 82° oppure zucchero cotto a 121° e che richiedono un termometro digitale), ma fanno riemergere ricordi passati quando vedevo la nonna alle prese con il forno - lo *spargher* a legna - e vedevo che metteva una carta bianca. Con la sua esperienza riusciva a capire la temperatura dalla velocità e dal colore dell'imbrunimento.

Continuando la lettura del libretto mi sono imbattuto in ricette come la "torta glasse", la "crema di mandorle per una torta", la "torta *pizzarello*", gli "*Indianer Krapfen*" e man mano che procedevo cresceva in me la convinzione che molti di quei dolci fossero quelli tipici di una antica pasticceria goriziana. La convinzione si è fatta certezza quando ho trovato la ricetta della "torta russa": certo! Erano tutti dolci che trovavo in gioventù nella Pasticceria Bisiach di Via Mazzini, erede della Pasticceria Paulin dei primi del Novecento. Ho sentito subito la signora Laura Madriz che ha contattato il signor Culot che aveva donato il libretto della zia. In effetti Margherita Culot a diciassette anni era andata a lavorare nella pasticceria Paulin.

Il libretto è stato trascritto così com'era, con errori sintattici, dimenticanze negli ingredienti, assenza di punteggiatura e talvolta di logica nella ricetta, ma con la freschezza che lo contraddistingue e che fa rivivere le preoccupazioni e ansie di una praticante cuoca.

Ho voluto commentare alcune delle ricette più significative, cercando di fornire delle indicazioni pratiche aggiornate su come realizzare i dolci.

La seconda parte del libretto ha un altro spirito: a parte una indubbia evoluzione e maturazione della cuoca, anche nel lessico e nella punteggiatura, c'è la necessità di codificare alcune ricette "salate" che forse erano considerate più ricercate, ricette per occasioni particolari o ricette con ingredienti nuovi o non caratteristici della quotidianità. Non si trovano infatti ricette di cibi di ogni giorno, non ci sono semplici spezzatini o zuppe, perché certamente non c'era la necessità di codificare un sapere "innato" di gesti in cucina ripetuti da sempre dalla mamma e dalla nonna.

1

Crapfen

28 dkg farina
 4 dkg lievito
 1/3 latte
 Lievito tenero, impasto tenero
 II° lievito
 28 dkg farina
 6 dkg zucchero
 10 dkg burro
 6 rossi
 sale vaniglia latte
 45 pezzi
 Lievito tenero,
 impasto terrina,
 stendere e mettere in mezzo
 la marmellata,
 friggere nel burro



Bella ricetta di Krapfen con doppia lievitazione. La ricetta si potrebbe attualizzare fino a dimezzare la dose di lievito ma prevedendo una seconda lievitazione, magari in frigorifero, di una giornata. Interessante la frittura in burro chiarificato che conferisce al Krapfen un profumo particolare. L'uso di burro chiarificato permette di raggiungere le temperature di 165°-170° necessarie alla cottura perfetta dei krapfen senza far bruciare il burro.

2

Capoletti

28 farina 14 zucchero
 10 burro
 3 uova 1 kg e mezzo bakin
 scorza limone
 Impastare e stendere la pasta
 Pieno: 5 pomi tagliuzzati uva
 limone cannella zucchero pane
 grattugiato burro impastar
 con marsala

Si tratta di gonfietti alle mele, dove indubbiamente 1 kg e mezzo si riferisce al peso di quest'ultime. L'impasto è una frolla e certamente i capeletti vanno quindi cotti al forno e non fritti.

3

Koch di ciliegie

28 dkg zucchero, 25 farina,
18 burro

*Kg 1 ¼ ciliegge o altra
frutta*

8 uova intiere

Il fondo si fa di frolla

*Si mette sopra un po di pan
grattugiato poi le ciliegge,
coprile con zucchero vaniglia
e cannella.*



La ricetta ricorda un dolce che la pasticceria Paulin realizzava durante il periodo delle ciliegie dove, su un fondo di frolla (non compresa qui tra gli ingredienti) c'era un impasto "polentina" con dentro le ciliegie. La ricetta n.92 riporta infatti un analogo impasto chiamato "polentina". Per realizzare questo *koch* quindi intonacare uno stampo di pasta frolla cruda (non compresa in questa ricetta), mettere le ciliegie denocciolate e cospargerle di zucchero e cannella e versare sopra l'impasto "polentina". La buccia grattugiata di un limone, sulle ciliegie e/o nell'impasto, darà certamente maggior freschezza e profumo al dolce. Cuocere al forno a 170° per 30'-40', fare la prova stecchino per la completa cottura.

4

Bignè

18 dkg burro 23 dkg farina

1/3 latte sale 8 o 9 uova

Si sciolie il burro nel latte

Si lascia un po' ben scaldare

Poi si aggiunge la farina e si

mescola bene aggiungendo le

uova intiere si fanno con

piria a stelle su lamiere unte

Rostir con forno caldo

Tradizionale ricetta di *pate choux*, dove il burro si scioglie nel latte. Al bollire si versa in un sol colpo la farina e si fa cuocere questa polentina fintanto che l'impasto si stacca dalle pareti e si asciuga leggermente. All'impasto tiepido si aggiungono, una alla volta e mescolando bene, le uova intiere. I bignè si formano con sac-a-poche su lamiera leggermente unta (passare carta scottex dopo aver imburrito per asciugare leggermente altrimenti i bignè non si gonfiano bene perché non riescono ad "aggrapparsi" alla base per gonfiarsi).

5

Torta cioccolato

*Si sbatte insieme a 4 rossi uova 15 dkg zucchero
4 bianchi in neve 10 dkg zucchero*

*Si mette tutto insieme aggiungendo 15 dkg mandorle
1 etto cioccolato in polvere 15 dkg farina ed infine
6 dkg burro sciolto ma freddo si mette in tortiera roste
al forno medio $\frac{3}{4}$ d'ora in circa
E questa torta mandorle quando e raffreddata si taglia
a fogli e riempie con $\frac{3}{4}$ l crema vaniglia
glasur 3 cucchiari zucchero 3 acqua cioccolato o cacao.*

6

Torta glassę

*Si fa la sfogliata con 2 etti
burro 2 etti farina.*

*Per la crema si mettono 30
dkg zucchero 6 rossi vaniglia
si impastano i rossi con lo
zucchero
si mette 3 dkg gelatina cola
pesce si mescola bene
aggiungendo un poco per
volta 1 l latte bollito si pone
al fuoco mescolando
sempre far bollire un minuto
levar girar spesso finche si
raffredda tener in acqua poi
in ghiaccio poi quando
incomincia a indurire*

*aggiungere 1/8 di panna montata
Metter un foglio di sfogliata in
fondo alla tortiera e riempire.
Guarnire con frutta canditte
o meringa
Per torta diplomatica si fa la
crema uguale
Si fanno invece 2 fogli di bisquit
con 2 uova il peso di 2 uova di
zucchero e il peso di 2 uova di
farina
E si bagna il bisquit con
maraschino o altro liquore*

Questa è la classica Torta Glacée della pasticceria Paulin. La crema non contiene farina e quindi dopo l'aggiunta del latte bollente va portata sul fuoco a rapprendersi fino al punto rosa, cioè temperatura di 82°.

Per una versione casalinga aggiornata della Torta Glacée, mescolare 5 tuorli con 90g di zucchero e 50g di farina. Versare 0,5 l di latte bollente, mescolare e riportare sul fuoco a bollire per qualche minuto. Aggiungere 6 fogli di colla di pesce (12 g) reidratati in acqua fredda per 10' e strizzati, mescolare bene e far intiepidire. Quando la crema è sui 30° e incomincia "a tirare", per l'effetto della colla di pesce, mescolare delicatamente 0,5l di panna montata e 5 albumi a neve. Far consolidare in frigorifero, volendo in tortiera con fondo in frolla. La pasticceria Paulin ricopriva la torta con un tondo di pasta sfoglia.

7

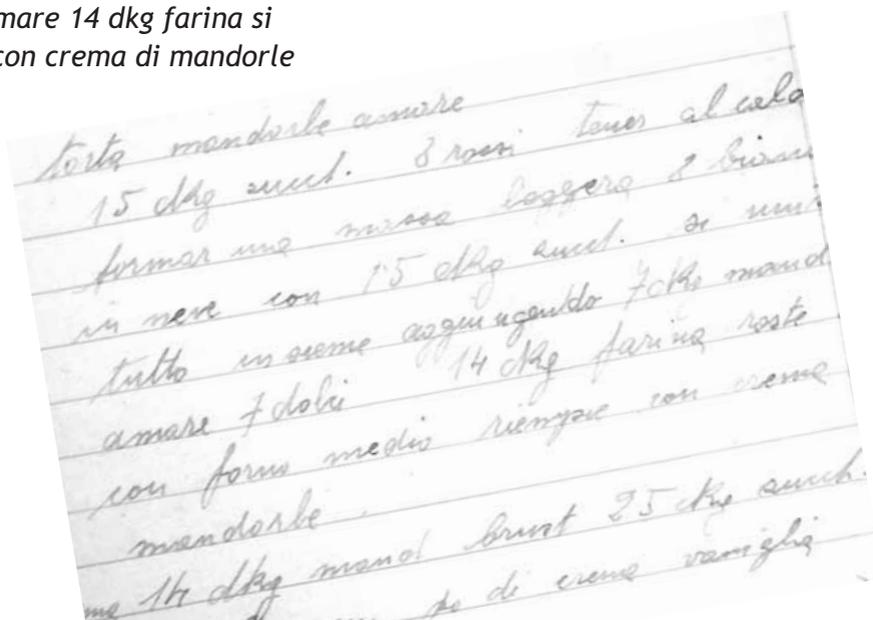
Torta mandorle amare

15 dkg zucchero 4 rossi 4 bianchi

10 dkg zucchero 7 dkg mandorle

dolci 7 amare 14 dkg farina si

riempie con crema di mandorle



torta mandorle amare
15 dkg zucch. 3 rossi tener al cald
formar una massa leggera e bianca
in neve con 15 dkg zucch. si unta
tutto insieme aggiungendo 7 dkg mand
amare 7 dolci 14 dkg farina resto
con forma media riempire con crema
mandorle
ma 14 dkg mandorle bust 25 dkg zucch.
po di crema vaniglia

8

Crema vaniglia

*30 dkg zucchero 1 l latte
12 dkg farina 6 rossi*

Questa è la ricetta di una classica crema pasticceria non troppo ricca. Attualmente la tendenza della grande pasticceria è aumentare, a parità di 1 litro di latte, la quantità di tuorli (Iginio Massari propone addirittura 400 g di tuorli, cioè 20 rossi!) e diminuire gli amidi (100 g di amido di mais o metà amido di riso e metà amido di mais) e di sostituire un 25% del latte con panna (quindi 750 latte e 250 panna). Dato che l'uovo inizia a coagulare a 52° e termina la coagulazione a 67°, nella cottura, anche casalinga, di una crema pasticceria con amido di riso e mais non bisogna mai andare oltre i 67° nella cottura, altrimenti la crema avrà poi un forte odore d'uovo e un leggero sentore di zolfo. In alternativa, e più facilmente, si può realizzare una sorta di bechamell cotta con farina, latte e zucchero, e aggiungere poi fuori dal fuoco i tuorli.

9

Gelato vaniglia

*25 dkg zucchero
6 rossi 1 l latte*

La nostra pasticceria non ci fornisce ulteriori dati su questa crema inglese che certamente sarà stata cotta fino a 82°, raffreddata e posta in gelatiera o addizionata con panna montata e gelata. Probabilmente negli anni Venti in pasticceria c'erano delle gelatiere a mano o elettriche con intercapedine dove mettere ghiaccio e sale. Nell'archivio Coronini c'è una ricetta di gelato che prevede appunto l'uso di questo macchinario.

10

Crema mandorle per una torta

*14 dkg mandorle brustolite
25 dkg zucchero un po di crema
vaniglia e panna*

Interessante crema alle mandorle, la stessa probabilmente che veniva messa nei *kipfel* amaretto. Una breve tostatura alla frutta secca prima dell'uso ne esalta il profumo.

11

Budino di glassa

*30 dkg zucchero 6 rossi
3 dkg gelatina
3 cucchiari panna montata
1 l latte quando e freddo si
versa nello stampo mettendovi
della frutta candite
Ingurarnire con panna e frutta
candite*



12

Torta Portoghese

*Si lavorano 200 g burro 200 g
zucchero 250 mandorle 8 tuorli
60 g fecola
8 bianchi in neve profumare con
limone o vaniglia cuocere a forno
moderato si talia a fogli e si
riempie con crema - bagnare
con malaga*

È una classica torta di mandorle,
molto probabilmente sbucciate

13

Koch di mandorle

*Bagnate 2 rosette
di pane grattugiato col latte
7 dkg mandorle macinate 7 dkg
zucchero buccia di limone
vaniglia 3 uova i bianchi a neve
Lo stampo imburato e
zuccherato e cuocete a
bagnomaria poi si cosparge
il choch con zabaione.*

Si tratta di un koch-budino in stampo da kugelhupf con coperchio. L'assenza di farina nell'impasto, ma solo di pane ammolato conferisce al dolce cotto molta cremosità.

14

Strucolo d'uva

*Si spargono sulla pasta
spianata pane grattugiato
fritto nel burro granelli
d'uva molto matura
zucchero cannella buccia di
limone si fa cuocere in forno*

Un tempo lo strudel d'uva era molto in voga, anche nella versione con uva fragola-americana o merlot (cfr. *I dolci di Sonja*¹). Il dolce si trova in diversi ricettari famigliari anche con impasto al lievito.

15

Strucolo di riso

*Si stende sopra la pasta riso
cotto nel latte zucchero e
mescolato con zibibbo
Spargere sopra cioccolata e
quando è cotto a metà
spargetevi anche sopra
cioccolata*

Questa stessa ricetta è presente nel Manuale di Cucina Mitteleuropea di Caterina Prato².

16

Ficchi ripieni

25 dkf ficchi 55 g burro
15 g burro 15 g cioccolato
½ bicchierino marsala
1 bichierino acqua
Si cuociono al forno 5 minuti



17

Præsnitz di miele

Ripieno ½ kg miele si mette
al fuoco con 1/8 burro fresco
finche comincia a bollire si
lascia
raffredare poi si aggiunge
2 tuorli poi si mescola bene
poi si aggiunge 1/8 mandorle
1/3 noci canella cedro
limone vaniglia
acquavite se ocorre zucchero
1/8 sultanina pane fritto nel
burro e gli albumi a neve il
tutto si stende sulla pasta
di Kughulupf (1 kg farina)
Poi si lascia levare e si
arrostisi

Qui con il nome di *presnitz* si indica il dolce che oggi a Gorizia si chiama *putizza* cioè il dolce arrotolato con l'impasto lievitato (pasta di kugelhupf). Maria Stelvio nel suo manuale "Cucina Triestina"³ scritto nel 1927 racconta infatti che "i *presnitz* si possono confezionare con pasta frolla, con sfogliata, con pasta di pinza o con pasta di struccolo".

18

Croccante di mandorle

Lavate e asciugate le mandorle si tagliano per lungo quindi si mette in casseruola con lo zucchero e si rimesta continuamente quando il tutto assieme e color bianco carico si mette nello stampo bagnato di marsala e si assottiglia servendosi di un limone intero per

*comprimerli a poco a poco sulle pareti dello stampo allo stesso modo si preparano i croccanti noci o pignoli
100 g mandorle
75 zucchero marsala per bagnare lo stampo 8 g burro*

19

Pasta tirata per pręsniz

*1/4 farina 1 tuorlo 2 dkg burro
1 cucchiaino zucchero si mette tutto in mezzo alla farina impastare con un po d'acqua salata
La pasta che che non sia troppo tenera ne dura, mettere mettendo nel fondo un tovagliolo cosparso di farina riposta la pasta la si unge con olio e si ricopre col tovagliolo mettendo un posto che non si raffreddi*

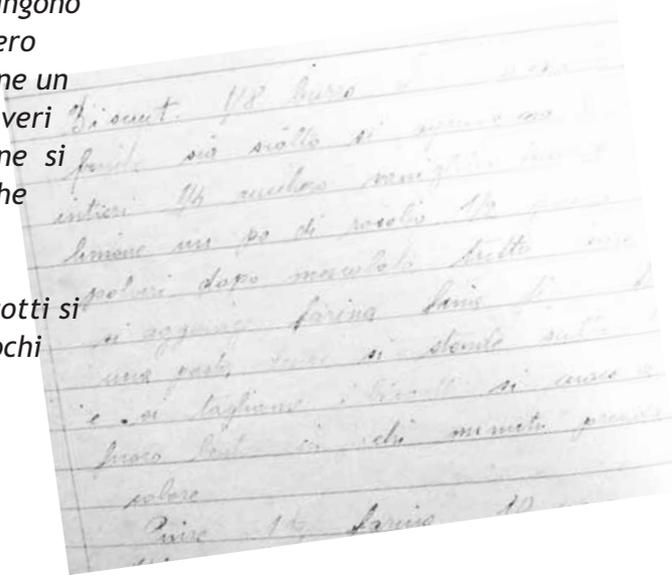
*lasciate riposare stenderla sul tovagliolo sulla tavola bisogna tirare bene prima di mettere il ripieno ungere la pasta con dei tuorli e bianchi a neve
ripieno 20 dkg noci
20 mandorle macinate
1/8 cedrini canella sale
zucchero rum buccia d'arancio e limone 1/8 burro fresco a pezzettini*

L'attuale gubana alla goriziana o *presnitz* è comunemente realizzato con un involucri di pasta sfoglia. In origine l'impasto era un impasto frollo o di pasta da strudel, la cosiddetta *pasta tirada*. Tra gli ingredienti del ripieno manca l'uva sultanina. Anche in un ricettario dell'Archivio Coronini il *presnitz* è realizzato con pasta tirada.

20

Biscuit

*1/8 burro fresco mescolare
finche sia sciolto si aggiungono
5 uova intiere 1/4 zucchero
vanigliato buccia di limone un
po di rosolio 1/2 pacco polveri
dopo mescolato tutto bene si
aggiunge farina fina finche
forma una pasta densa si
stende sulla
tavola e si tagliano i biscotti si
cuoce a fuoco lento in pochi
minuti prendono colore*



21

Pinze

*1 kg farina 10 uova 1/4 etti
burro 1/4 zucchero sale
1 bichiere rum acquavite
vaniglia buccia limone
arrancio lievito 5 dkg 1/8
latte*

La pasticceria Culot conosce bene per manualità la realizzazione della pinza con le sue diverse lievitazioni e l'aggiunta alternata degli ingredienti ad ogni panetto. Qui ha semplicemente bisogno di ricordare le proporzioni degli ingredienti e non indica il procedimento.

22

Koch di limone

¼ zucchero 4 tuorli 1 buccia e succo di limone si mescola bene si aggiunge la neve si pone nello stampo imburrito e si cuoce in forno

Caterina Prato riporta alcuni soffiati alla crema o soffiati con frutta. Il termine rimarca probabilmente l'originale austriaco *Auflauf*, cioè *soufflè*, anche se sorprende l'assoluta mancanza di amidi. La Prato infatti consiglia l'aggiunta di un cucchiaino di fecola e la cottura in tegame della crema prima di aggiungere gli albumi a neve e procedere con la cottura in forno.

23

Chiffel greci

2 dkg burro 10 zucchero 10 mandorle ¼ farina impastate prima il burro con la farina poi le mandorle e zucchero

Ricetta dei *courabiedes* o *curabiè*, come sono chiamati ancora a Trieste questi biscottini greci a forma di piccolo cornetto.

24

Biscotti uso Satti

8 dkg burro ¾ farina 1 bustina oetker 1 bicchier latte tiepido 8 uova zucchero interi impastare bene si fa forma e cocer

25

Biscotti

30 dkg farina

10 dkg zucchero

30 burro

1/8 latte 1 uovo 1 polverina

(Oppure, ndr)

(30 dkg, ndr) farina 12 dkg

zucchero 1 uovo 1/4 latte 1/8

burro 1 cucchiaino lievito soda

26

Biscotti di Novara

Mescolate bene 28 dkg zucchero

4 uova intiere 28 Farina bianca

impastate insieme stender taliar

a forme cosparger sopra anici

cuocer al forno

Biscotti Novara
100 gr burro 100 zucchero
& tuorli 100 pane grattugiato
nel latte e staccato 6 albumi
1 pizzico di sale burro di
stendere bene il burro aggiungere
zucchero gli albumi ed il pane
umidificato e metterlo

27

Budino tedesco

*100 gr burro 100 zucchero
6 tuorli 100 pane grattugiato
inzuppato nel latte e stacciato
6 albumi a neve 1 pizzico sale
buccia di limone*

*Sbattere bene il burro
aggiungete i tuorli e lo
zucchero gli albumi ed il pane
sale e buccia limone
rimestatelo e mettetelo
in modello imburrato cosparso
di pane cuocere al forno ½ ora*

Certamente anche questo budino dev'essere cotto nello stampo con coperchio e a bagno maria.

28

Zabaglione

*Per ogni tuorlo 1 cucchiaio di
zucchero 1 cucch di marsala 2
vino bianco 1 acqua sbattuta
con il vino mettere al fuoco
sempre rimestando*

29

Biscotti al miele

*impastate 600 g farina
100 g zucchero 150 miele
2 uova 1 cucchiaio vino canella
bicarbonato 100 g cedro tritato*

*impastare stendere la pasta forme
diverse rostir su lamiera unte*

30

Budino di riso

*cuocer in ½ l latte 700 g riso
a cottura aggiunger 100 g
zucchero, 50 g burro ½ bic-
chiere marsala*

5 g uva

*Rimestate tutto assieme,
toliete dal fuoco aggiungete
2 tuorli e albumi*

*a neve salate sbattete per
¼ ora il composto versate in
stampo imburrito cuocete al
forno lento ½ ora*

31

Bignè

18 dkg burro

23 dg farina

1/3 latte

8 o 9 uova

si sciolie il burro nel latte

si lascia bene scaldare

vi aggiunge la farina si mescola

bene aggiungendo le uova intiere

si fanno su lamiera

unte con piria a stelle

cotti si tagliano a metà

e riempiono con crema

o panna



32

Torta Coch

*Si sbatte con 8 uova intiere 28 dkg zucchero tenendo al caldo quando e bene sbattuto si aggiunge 25 dkg farina 12 dkg burro sciolto
In fondo alla tortiera si mette folgio di frolla cosperso di pane grattugiato poi 1 1/4 cigliegge disossate cosparse di canella zucchero e sopra si versa il preparato di sopra (basta per 2 torte)*

33

Pièn gubanę

*1 kg noci $\frac{3}{4}$ uva 14 dkg burro
42 zucchero un po di miele
2 etti 18 dkg cedro 6 arrancini
14 dkg pane canella vaniglia
2 uova Marsala limone piccolit*



Da notare l'assenza di mandorle in questa ricetta.

34

Prezzel frolla

*35 dkg farina 10 zucchero
28 burro scorza limone mescolar e far prezzel*



35

Linzer Chipføl

50 dkg farina 20 zucchero 20 burro 6 nocelle brustolite 3 rossi cucinati limone impastar tutto assieme con una mandorla in mezzo

In questa ricetta la pasticceria si è anche appuntata un disegnetto (un cerchietto con un punto in mezzo) per ricordare come realizzare i biscottini. La ricetta è un classico impasto “linzer” con i tuorli sodi che danno molta friabilità all’impasto cotto.

36

Spumilø

2 bianchi in neve con 10 dkg zucchero fare forme diverse roste con forno freddo

È la classica ricetta delle meringhe, dove il quantitativo di zucchero è il doppio del peso degli albumi. Carina l’indicazione di “roste in forno freddo”, i pasticceri infatti infornavano le meringhe a forno spento ma ancora tiepido, con una temperatura quindi non superiore ai 100° e le lasciavano asciugare per tutta la notte.

37

Stanghette di nocelle

28 dkg nocelle 50 zucchero macinar con bianchi e far giri sulle ostie rostir forno medio sopra lavorar con conserva prima di metter rostir tagliar quadrati lunghi

Bella ricetta di amaretti su ostia con sopra della marmellata: la pasticceria aveva ben chiara la morbidezza dell’impasto finale e quindi non indica la quantità di albumi ma li aggiunge a senso fino alla consistenza voluta.

38

Amarzetti piccoli

*56 dkg mandorle macinate
con bianchi si aggiunge
115 zucchero si macina molto
fino si scalda e si far giù sulla
carta rostir forno medio
Per farli alla cioccolata si
aggiunge 12 dkg caccao*

Ricetta di amaretti con impasto a caldo: la meringa italiana con le mandorle viene leggermente asciugata in pentola sul fuoco prima di formare gli amaretti da cuocere in forno.

39

Nerom

*si sbattono 7 bianchi in neve aggiungendo
22 dkg zucchero
si mescola aggiungendo 14 dkg nocelle abbrustolite
macinate con la macchina 10 dkg pane
grattugiato un po di vaniglina
si fanno giu sulle carta si roste con forno medio
si attaccano con conserva e si glasano con copertur*

40

Amarzetti giganti

*Si macina con bianchi 20 dkg
mandorle aggiungendo 20 dkg
zucchero e 6 dkg mandorle
amare e pan grattug*

*1 pacchetto bachin si fanno con
la piria grandi tondi sulle carte
Roste con forno medio*

41

Pan di Spagna

42 dkg zucchero 42 farina 16
bianchi 12 gialli in 3 forme

42

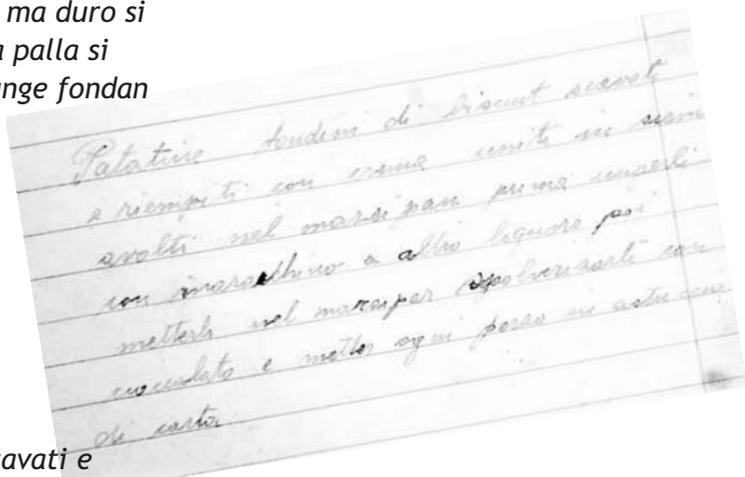
Marzipan

28 dkg mandorle macinate
finissimo aggiungere 42 zucchero
impastar con acqua ma duro si
cucina finche forma palla si
raffredda e si aggiunge fondon

43

Patatine

tondini di biscuit scavati e
riempiti con crema uniti in sieme
avolti nel marzipan prima ungerli
con maraschino o altro liquore
poi metterli nel marzipan
spolverizzarli con cioccolato e
metter ogni pezzo in astuccio di
carta



44

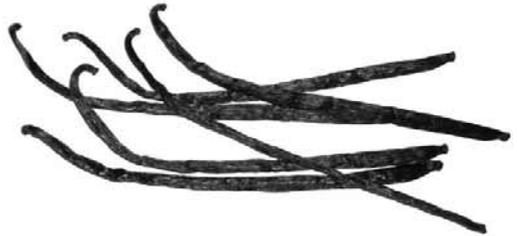
Bisquit frolla al marzipan

Si fa un fondo di bisquit ed uno di frolla si stende uno sull'altro e sopra si fanno striscie incrociate di pasta amaretto poi si roste con forno caldo si raffredda e si mette nei buchi di sopra della marmellata e questo si fa anche torta

45

Prezzel alla vaniglia

*35 dg farina 30 burro 14 zucchero
2 vaniglia 3 rossi cotti*



46

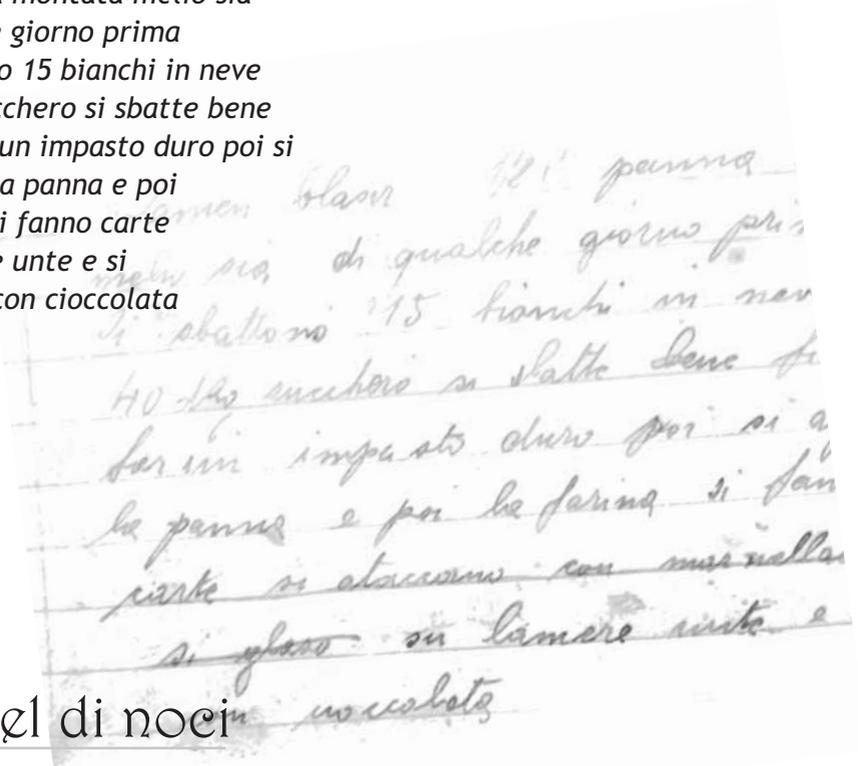
Pascenze

*7 bianchi sbatter con
35 dkg zucchero tenendo al caldo
si leva si aggiunge 25 dkg farina
3 dkg zucchero vaniglia si fanno
su lamiera unte si lascia
riposar una notte roste
con forno medio
biscotti albero di natale*

47

Damen Blaser

½ l panna montata melio sia
di qualche giorno prima
Si sbattono 15 bianchi in neve
40 dkg zucchero si sbatte bene
fino a far un impasto duro poi si
aggiunge la panna e poi
la farina si fanno carte
su lamiere unte e si
attaccano con cioccolata



48

Chipfel di noci

Pasta di cugulupf

28 dkg farina

2 dkg lievito

10 zucchero

10 burro

4 rossi

pieno

¼ noci sgusciate macinar con

bianchi si aggiunge 30 dkg

zucchero macinato fino

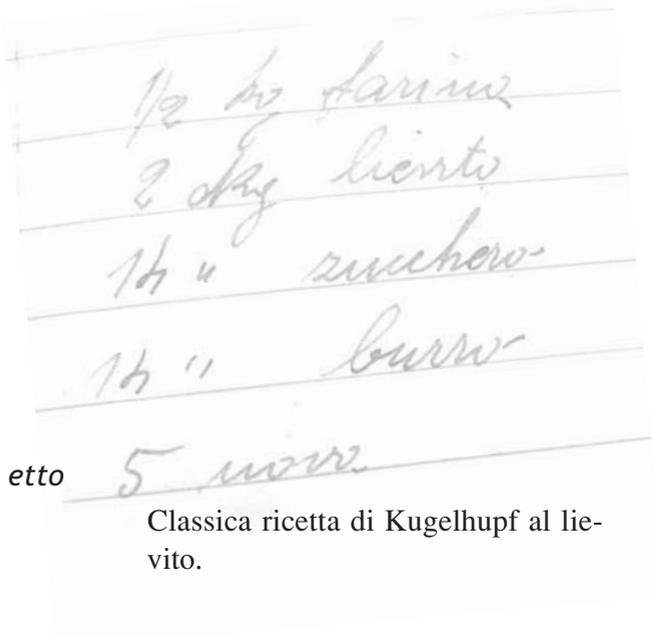
Impasto duro

Cornetti di pasta lievitata ripieni di noci. Nei ricettari goriziani si trovano anche come “gonfietti alle noci”. L’aggiunta di buccia di limone grattugiata al ripieno fornisce una particolare fragranza.

49

Cuguluf

½ kg farina
2 dkg lievito
14 dkg zucchero
14 dkg burro
5 uova
1 etto e ½ uva oppure 1 etto
cioccolata in polvere
Preparato per 1 kg



50

Dose di cioccolata per paste

65 dkg zucchero 10 rossi 20 bianchi
56 dkg farina 7 dkg cacao 30 dkg
mandorle macinate
stampi quadrati
rostir medio

51

Sand

40 dkg zucchero 12 uova
10 bianchi 40 dkg farina
Forno caldo

La *Sand Torte*, o *Sandscheiben*, è un classico della pasticceria austriaca. Nella ricetta tradizionale di questa "torta sabbiosa" c'è un'importante presenza di burro che qui non è presente.

52

Torta glassè

2 etti sfogliata

30 dkg zucchero 6 rossi 3 dkg

gelatina 1 l latte 3 cucchiai panna montata

o 3 bianchi uova sbattuti a soufflè con

9 dg zucchero

Eguale per torta diplomatica

Invece si fa il bisquit con 2 uova il peso di

2 uova di farina e di 2 uova zucchero

inzuppa il bisquit con liquori si

inguarnisce con frutta

canditte e panna montata

53

Torta di mandorle amare

15 dkg zucch 8 rossi tener al

caldo formar una massa

leggera 2 bianchi in neve

con 15 dkg zucch. si unise

tutto in sieme

aggiungendo 7 dkg mand

amare

7 dolci 14 dkg farina roste

con forno medio riempie con

crema mandorle

Crema 14 dkg mand Brust 25

dkg zucch mescolare un po

di crema vaniglia panna

montata

Cfr questa ricetta con l'analogia Torta di mandorle n.7 dove le uova sono dimezzate.

54

Torta cioccolato

4 uova $\frac{1}{4}$ zucchero
un etto mandorle
1 etto cioccolato 15 dkg
farina $\frac{3}{4}$ l crema vaniglia

55

Torta Dobos

*Il peso di 4 uova di zucch
e 4 uova farina $\frac{1}{2}$ etto burro
sciolto far fogli
Per la glasur 4 cucchiari di
zucchero caramel
La crema con 2 etti burro
2 zucchero farina
1 etto cioccolato in polvere*

Classica torta mitteleuropea che ancora sopravvive nelle pasticcerie e nelle famiglie di Gorizia e Trieste. Si realizza confezionando delle sfoglie cotte di pasta bisquit che si sovrappongono e farciscono con una crema al burro al cioccolato. L'ultimo strato ha un rivestimento in caramello biondo. Lo "zucchero farina" indicato nella ricetta è zucchero a velo.

56

Torta pizarzello

*Sul fondo della tortiera si mette
il fondo di frolla sopra si mette
1 litro crema vaniglia coprire con
pinza o savoiardi sopra si stende
pasta d'amarretto tenera roste
con forno caldo spolverizar prima
e dopo rosta con zucchero farina
Il fondo rostir prima*

Classico dolce in versione pastina sempre presente nella pasticceria Paulin. Su una base di frolla già cotta è posto uno strato consistente di crema pasticceria fredda. La crema va ricoperta da un leggero strato di pandispagna che a sua volta viene spalmato da quello che oggi diremmo “impasto daquoise” e che allora era detta “pasta d’amaretto”, cioè una meringa con frutta secca. Dopo cotto l’impasto daquoise rimane leggermente umido e molto piacevole al gusto. Sullo stesso principio del dolce, base frolla e crema pasticceria sopra, la Pasticceria Paulin realizzava anche una pastina dove invece della pasta amaretto c’era della pasta frolla sottile, da cuocere in forno. Un’altra pasta classica era la rollata di bisquit daquoise farcita di crema al burro con nocciole.

Segnalo una ricetta di Dacquoise alle nocciole facilmente realizzabile in casa.

Ingredienti: 50 g di albumi d’uovo, 35 g di zucchero semolato, 45 g di farina di nocciole (o mandorle), 40 g di zucchero semolato, 15 g di farina. Montare gli albumi con i 35 g di zucchero. Aggiungere le polveri miscelate tra loro. Stendere il composto con l’aiuto di una “sac a poche” (in una teglia rivestita di carta da forno, o sul dolce di sopra) e cuocere a 180°C per 10-12 min. Se steso a bisquit, dopo cotto il dolce va avvolto in pellicola e conservato in un luogo fresco.

57

Torta russa o rada

*Il fondo di frolla si stende sopra
la crema si copre con pinza
o biscotti bisquit 4 bianchi in
neve 18 dg zucchero sbatte
bene e si fa qualche disegno e
roste con forno medio
La torta russa si glasa
con glasur cioccolato
dopo rosta*

Classico dolce della Pasticceria Paulin che ultimamente lo faceva in versione pastina, cioè realizzava dei filoni che poi tagliava (cfr ricetta 96). È un dolce dove su una base di frolla cotta si trova un consistente strato di crema pasticceria che viene ricoperto da una meringa cruda. Il passaggio in forno per qualche minuto serve a creare una pellicola leggermente brunita alla meringa che rimane cremosa all’interno. La meringa è poi ricoperta da un sottile strato di glassa al cioccolato scuro.

58

Pan di frutti

*7 rossi intieri sbatter assieme
20 dkg zucchero si aggiunge
20 dkg farina far andar assieme la pasta
si mettono frutti canditti si fanno
filoni e roste su
lamiere unte con forno caldo dopo roste si
taliano
a pezzetti e biscotta in forno*



59

Salvator bisquit

*35 dkg zucch 16 rossi 16 bianchi
42 dkg farina si fanno giu
su lamiere unte sparpariar sopra mandor
taliuzzate si roste con forno caldo e
quando son roste si passa dalla parte di
sotto con cioccolata sciolta*

60

Savoiardi

*42 dkg zucchero 16 bianchi 12
rossi 42 dkg farina far sulle
carte rostir forno caldo*

L'impasto dei biscotti savoiardi non è facile da realizzare, qui la nostra pasticceria annota solo le proporzioni. Uno dei segreti è di montare su un bagnomaria a 50° la massa di pandispagna. Prima di infornare è consigliabile passare dello zucchero a velo sui biscotti formati.

61

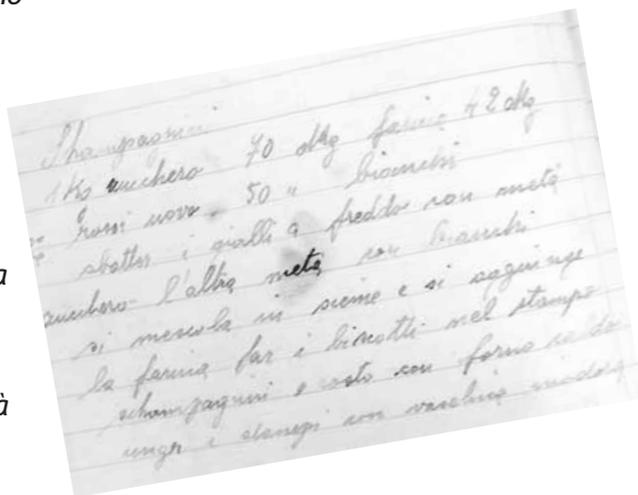
Biscotti vaniglia

56 zucchero 8 uova interi
sbatter al caldo si raffredda
si aggiunge la farina 56 dkg
mescolar leggermente si fan
giu su lamiera unte si lascia
riposar dalla sera al mattino
in un po di vaniglia

62

Shampagnini

1 kg zucchero 70 dkg farina
42 dkg rossi d'uovo 50 dkg
bianchi vaniglia
Sbatter gialli a freddo con
metà zucchero l'altra metà
con bianchi
Si mescola in sieme e si
aggiunge la farina far i
biscotti nel stampo
schampagnini e rosti con
forno caldo unger i stampi
con vaselina inodore



Molto moderna la concezione di pre-
scrivere nella ricetta le uova a peso e
non a numero.

63

Indianer Krapfen

38 pezzi
dkg 21 farina
21 dkg zucchero ½ l panna
4 cucchiari zucchero per la
glasur 1 etto cioccolata

La ricetta indicata risulta mancante
delle uova (8 uova separate in tuorli e
bianchi a neve) per fare le cupolette di
pasta tipo pandispagna. Il Cossar nel
1934 parlando della festa di San Ni-

colò a Dicembre scriveva⁴:”...Nell’Offelleria Paulin in Via del Municipio, famosa per la delicatezza dei suoi prodotti, v’erano in mostra le frittelle con ripieno di marmellata di pesche (*crakens nostrans*) e i “crapfen” indiani, ripieni di crema, spalmati esternamente di cioccolata. Quest’ultimi costavano cinque soldi, mentre tutti gli altri dolci, a cominciare dalle porzioni di sfogliata sino alle fette di torta, non costavano che quattro soldi”.

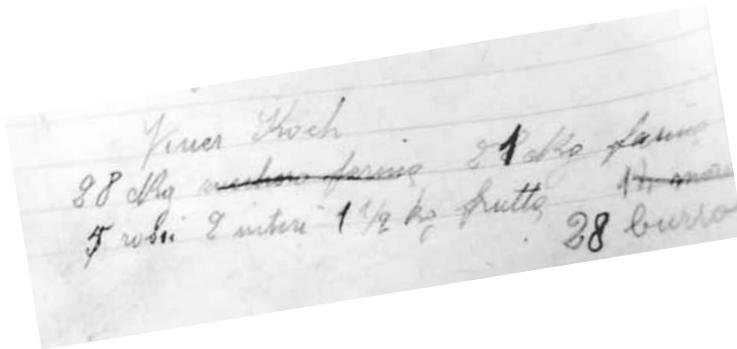
Gli *Indianerkrapfen* sono presenti in quasi tutti i libri austriaci di pasticceria storica: personalmente credo che gli *Indianerkrapfen* come li conosciamo attualmente, quindi non l’*Indianertorte* o le *Indianerschnitten*, siano del ’900, periodo in cui l’America, e non più Vienna e l’Austria, si configura come nuova e importante forza economica e inizia a dettare le mode. La conferma di questa origine si correla al fatto che in tedesco *Indianer* non significa indiano dell’India, ma indiano d’America, pellerossa.

Caterina Prato⁵ riporta anche una ricetta di “Krapfen indiani di meringhe”, cioè due meringhe scavate riempite di un “ghiaccio alla cioccolata” e poi unite con della panna montata.

64

Vinger Koch

28 dkg zucchero 21 dkg
farina 5 rossi 2 intieri 1 ½
kg frutta 28 burro
Sbatter bene uova e
zucchero e unire la farina
zucchero vaniliato 14 dkg
mandorle metter nello
stampo imburrito ed
infarinato
e sopra metter sparse le
frutta



Il manuale di Caterina Prato tra le ricette dei *coch* riporta una ricetta di “Soffiato Viennese”.

65

Torta brasiliana grande

55 dkg farina 42 burro 18
zucchero impastare assieme
e stender 6 fogli dopo rosti
in ognuno si stende
marmellata mettendoli uno
su laltro si glasa con glasur
cioccolata

I brasiliani, conosciuti anche come *Spitzbuben* o *biscotti occhio di bue*, sono due cerchi di frolla sovrapposti di cui uno ha un buco in mezzo che viene riempito di marmellata d'albicocche. Questa ricetta riporta il dolce in versione torta.

66

Torta media linzer

30 dkg farina 25 burro 10
mandorle 10 zucchero
impastar tutto insieme con
un ovo rosso cotto fare la
torta sopra rete

Sommara descrizione per questa crostata linzer costituita da un impasto frollo con tuorli sodi (*ovo rosso cotto*) e frutta secca, strato di marmellata e poi sopra la classica grata di pasta di una crostata.

67

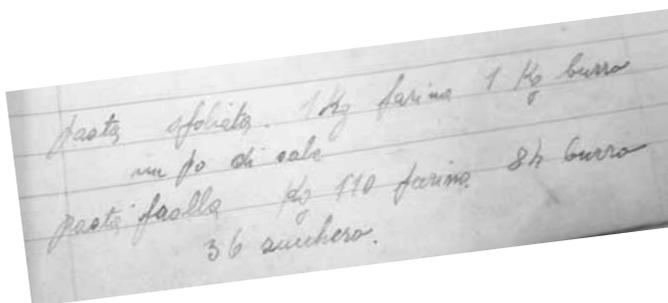
Pasta sfoliata

1 kg farina 1 kg burro un po
di sale

68

Pasta frolla

110 dkg farina 84 burro
36 zucchero



69

Pesche ripiene

½ etto mandorle ½ etto uva
un po' di marsala un po' di
bisquit sminuzzato fare il
ripieno riempire i buchi
unirli in sieme avvolgerli un
uovo e pane grattugiato e
friggerli ne burro
Metter in astuccio servirli
caldi

70

Mele ripiene

mele piccolissime svuotarle
riempirle con marmellata
avolgerle in pasta sfogliata
rostirle al forno dar la forma
di fagottini



Fagottini di mele fino a poco tempo
fa ancora presenti da Paulin.

71

Pasta biscottata al vino

*Sbatter 6 tuorli aggiungere
180 g zucchero buccia limone
180 pane grattugiato
inzuppato in 1/8 vino bianco
rimestate molto bene il
composto aggiungete la neve
di 5 uova 40 mand trattolate
versate il composto in un
modello imburrato altezza 2
cent cuocete al forno di
mezzo calore ¼ ora circa,*

*cotto ungete la metà con
marmellata e zucchero uva e noci
triturate e cannella e coprite con
l'altra metà prima di servire si
taglia a pezzetti*

72

Crema al cioccolato

*2 tuorli 60 g zucch. 50 g
farina 1/8 latte 35 g
cioccolata, sbatter i tuorli e
lo zucchero assieme e
rimpastate bene ¼ ora.
Intanto grattugiate 35 g
cioccolato e cuocete in un
1/8 latte. Poi versatela nei
tuorli sbattuti rimestando
sempre sul focolare come per
le solite creme non lasciando
bollire
Dopo 10 minuti versate il
composto sulla torta tagliata
a metà. Stendetela poi
coprite con l'altra metà della
torta*

73

Crema al limone

*Pel 1 l latte 100 g zucchero
la buccia di 1 limone
triturata 3 uova ed 1
cucchiaino di farina bianca
Si unisce la farina allo
zucchero poi le uova e si
sbatte tutto bene per ½ ora.
Intanto si fa bollire il latte
con la buccia di limone.
Quando bolle si versa
adagio nelle uova
rimestando in fretta e
facendo passare alla staccio*

*Si mette al fuoco la crema e si
continua a rimestare badando
però punto principale che non
bolla si versa in una scodella e si
fa raffreddare prima di mangiare
si versa succo di limone*

74

Tortelli o fritelli

*impastate 300 g farina con ¼
latte 30 g burro a scorza ½
limone 30 g zucch. rum o
marsala 1 bicchierino
Lasciate riposare la pasta 2
ore quindi aggiungete le
uova con gli albumi a neve e
bicarbonato rimestate e poi
gettate a piccoli cucchiaini
nell'olio bollente
spolverizzate di zucchero e
servite*

*In questa ricetta manca evidentemente
l'indicazione della quantità di uova
impiegate.*

75

Rollata alla marmellata e biscottata

*Proporzionare 160 g
zucchero 5 tuorli il sugo e la
buccia del limone 80 g farina
albumi sbattuti a neve
Sbattete i tuorli con lo
zucchero poi il succo e la
buccia del limone. Poi
abbastanza tempo sbattuto
aggiungete la neve e la
farina 1 cucchiaino alla volta
questo composto stendetelo
1 cm alta sulla lamiera
imburrata mettete nel forno
caldo 2 minuti poi levatela e*

*ungetela con marmellata e
rotolate poi di nuovo mettete 2
minuti al forno levatela e
cospargete di zucchero*

76

Susine ripiene

*$\frac{3}{4}$ l vino bianco $\frac{1}{2}$ kg farina
bianca 3 uova sale 150 g
zucchero 30 g olio battete le
uova aggiungete il vino lo
zucchero farina sale olio o
burro. Rimestate bene tutto
per $\frac{1}{4}$ ora. Intanto lavate $\frac{1}{2}$
kg susine mettetele a
cuocere a mezza cottura
levate dal fuoco. Togliete
ossi*

*Levate l'osso e riempite con
marmellata quindi avvolgetele nel
suiindi cato liquido mettete a
friggere e cospargete con lo
zucchero*

77

Biscotti di mandorle

Rimestate 4 tuorli 140 g zucchero buccia limone aggiungete la neve di 4 albumi 70 g di mandorle tritate e 70 g di farina bianca. Rimestare ancora un poco poi cuocete come si suole a fare per la rolade. Intanto sbattete la neve di 3 altri albumi poi aggiungete 100 g zucchero e la buccia di limone. Quando la suindicata pasta sarà quasi cotta stendete sopra la neve indicata mettete al forno ancora 5 minuti poi tagliate dei biscotti a piacimento.

La ricetta è quella che oggi si chiama “Torta slava” dove però la pasta, è spalmata di marmellata prima di essere ricoperta di meringa.

78

Panè americano

Sbattete 6 uova interi con 240 g zucchero poi aggiungete 200 g farina e la buccia di limone quindi ungete il modello Kugulupf e versatevi il composto cuocendo a fuoco medio per ½ ora

La ricetta potrebbe lontanamente ricordare quello che oggi è un classico dolce americano che si chiama *Chiffon cake* o *Angel Cake*, manca però dell’aggiunta di acqua e olio nell’impasto.

79

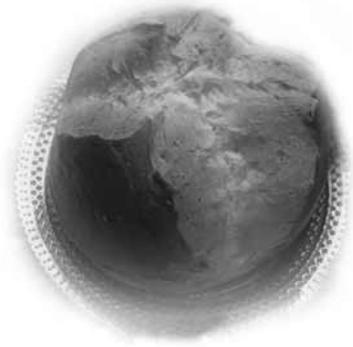
Sfoliata di patate

*21 dkg patate 21 burro 21
Farina un po di sale
s'impasta poi ripiegando 5
volte si talian forme rotonde
e prima di rostire si mette in
mezzo marmellata*

80

Pinze

*1 kg farina 10 uova ¼ burro
¼ zucchero sale 1 bichiere
acquavite vaniglia buccia
limone arrancio 4 dkg lievito
1/8 latte*



81

Presnitz

*Ripieno: ½ kg miele si mette
al fuoco con 1/8 burro fresco
finché comincia bollire si
lascia raffreddare poi si
aggiunge 2 tuorli poi si
mescola bene e si aggiunge
1/8 mandorle 1/8 noci
canella cedro limone vaniglia*

*rum o altro se occorre zucchero
1/8 sultanina pane fritto nel
burro e gli albumi a neve.
Il tutto si distende sulla pasta di
cugulhupf
1kg farina si lascia levare e si
roste*

82

Cazetti

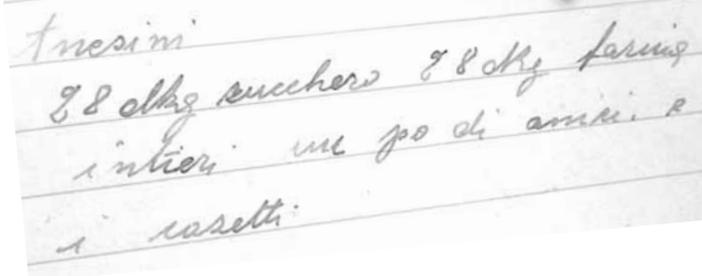
56 dkg zucchero sbatter con
10 uova intieri 56 dkg farina
quando le uova son sbattute
con lo zucchero si aggiunge
20 dkg mandorle tagliuzzate
e 56 dkg farina si fanno
filoni in lamiera unte con
burro roste con forno caldo
si taglia a pezzi larghi un
dito dopo rosti e si
rimettono in forno un
momento a brustolire.

Classici biscotti goriziani che ricordano per aspetto e consistenza i can-tucci toscani.

83

Tenerini

28 dkg zucchero
28 dkg farina 6 uova interi
un po di anici
e si fa come i cazetti



Tenerini
28 dkg zucchero 28 dkg farina
6 intieri un po di anici e
si fa come i cazetti

84

Pasta frolla

300 g farina 150 g burro
150 g zucchero in polvere
3 tuorli

85

Biscottini

*Lavorar bene un impasto con
50 g burro 2 cucchiari di
crema 1 uovo ½ cartina di
polvere di lievito 250 g
farina
si lascia riposar una notte al
mattino si taglia a forme
diverse e cuoce forno caldo*

86

Pasticcini morbidi

*500 g farina 2 uova 1 cartina
oetker 100 g burro 2 cucchiari
crema 200 g zucchero
si impasta tutto e cuoce
forno moderato*

87

Biscotti

*1 kg farina 125 g burro
1/5 latte 300 g zucchero
25 g bicarbonatoiolto in
latte caldo*

88

Rughe

70 dkg farina 28 zucchero
25 burro 5 uova 1 bustina
oetker

89

Imperiali

1 kg farina 32 dkg zucchero
17 dkg burro 3 uova 2 dkg
ammoniaca latte

90

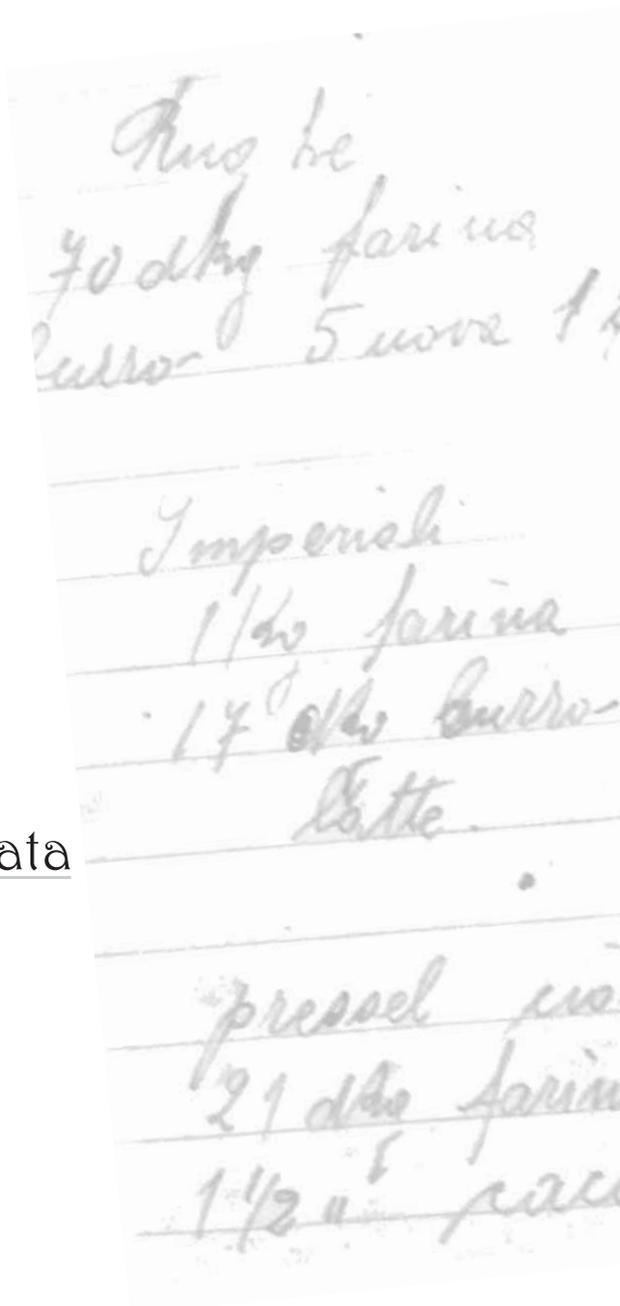
Pressel cioccolato

21 dkg farina 14 zucchero
10 dkg burro 1 ½ dkg caccao
2 uova

91

Rollo spagnolo

14 zucchero 14 farina 5 uova
2 bianchi



92

Polentina

25 dkg zucchero
28 dkg farina 10 dkg burro
8 uova sbatter a fuoco
Il burro sciogliere
e raffreddare

La ricetta è quella di una pasta genovese e la tecnica accennata è di montare a bagnomaria lo zucchero e le uova ad una temperatura che non ecceda i 50°. Poi si aggiunge la farina delicatamente ed infine il burro sciolto e raffreddato

93

Trifogli

17 dkg mandorle
7 dkg fregole pane 5 dkg
mandorle amare
dkg 70 zucchero
impastar coi bianchi

94

Savoardi

42 dkg farina 42 zucchero
12 uova

Savoardi già presenti al n.60 con un leggero quantitativo maggiore di albumi rispetto ai tuorli

95

Crema

*1 l latte 35 dkg zucchero
17 dkg farina 6 rossi*



96

filone rada o russo

*17 dkg zuccheri
4 bianchi ½ l crema*

È la versione a pastina, cioè filone da tagliare in tranci, della torta Russa – cfr ricetta 57.

97

Torta di mele

*taliar le mele a fettine si dispongono nella tortiera imburrata alternato uno stratto di pane grattugiato zucchero e burro
Sul ultimo strato di mele si mette pezzi di burro si cuoce ½ ora*

Prop. 60 g zucchero 150 g pane grat ½ bicchiere marsala o vino 40 g burro 1 ½ kg mele

Torta di cioccolata

Sbattete 150 g burro 7 tuorli

125 g zucchero e la buccia di

limone, dopo ½ ora

aggiungete gli albumi a neve

170 gr pane grattugiato

bagnato con ½ bicchiere di

marsala 50 g di mandorle

triturate

50 g di cioccolata grattugiata

rimestate bene e versate

nella tortiera imburrata e

cuocete a medio

calore ¾ ora

È certamente una versione del famoso “*Mohr in Hemd*”, moro in camicia, dolce affine ai *Coch* e agli *Auflauf* ed è un prodotto classico della pasticceria austriaca. Il dolce è presente anche nel quaderno di ricette della contessa Olga Coronini ed era certamente molto in voga in città nel passato. Al gusto è una specie di bonèt piemontese, ma viene servito tiepido; molto profumato per la presenza delle man-

dorle ed elegante nella ‘struttura’, è anche molto piacevole e raffinato grazie all’accostamento con la panna semi-montata che lo ricopre e ne costituisce la... ‘camicia’!

Mohr in Hemd (moro in camicia): 120 g di burro, 120 g di zucchero, 6 rossi d’uovo grandi, 120 g di mandorle con la buccia, 120 g di cioccolato fondente sciolto con un po’ di latte, 6 albumi a neve, 1 cucchiaino di farina.

Tritare finemente le mandorle con un cucchiaino di farina. Montare molto bene il burro con lo zucchero, aggiungere, sempre mescolando, i rossi d’uovo, il cioccolato, la farina di mandorle e con delicatezza gli albumi a neve. Imburrare uno stampo con coperchio e cospargerlo di pane grattugiato a grana grossa. Versare il composto nello stampo, chiuderlo con il coperchio e cuocere in forno o in pentola a bagnomaria a fuoco bassissimo per almeno un’ora.

Dolce inglese

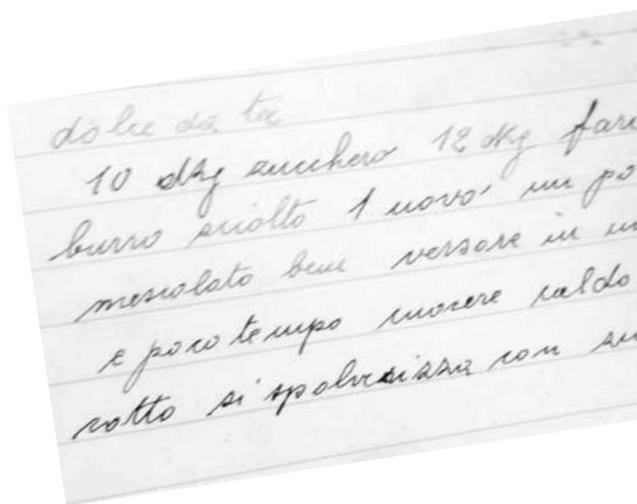
19 dkg burro con 5 tuorli 14 dkg zucchero mescolare a schiuma 14 dkg uva gialla 14 dkg uva nera 3 dkg arrancini tagliato fine buccia limone e sugo i bianchi a neve e 19 dkg farina.

Lentamente cuocer un ora al forno in forma lunga

Si tratta di un *plumcake* che la nostra pasticceria chiama “dolce inglese”, cioè un “quattro quarti” classico dove i pesi di burro, zucchero, farina e uova devono essere uguali. Il burro va montato a spuma con lo zucchero, si aggiungono i tuorli e poi delicatamente la farina e gli albumi a neve. La frutta candida va infarinata per evitare di ritrovarla sul fondo del dolce cotto.

Dolce da tè

10 dkg zucchero 12 dkg farina 2 cucchiai burro sciolto 1 uovo un po di latte Mescolato bene versare in una forma e poco tempo cuocere caldo, quando è cotto si spolverizza con zucchero vaniglia



101

(senza nome)

*14 dkg patate al forno
passate 10dkg burro e
10 farina 1 giallo 1 bakin
sale si rotola finamente si
taglia a stanghette unte con
uovo sale kummel*

Si tratta di salatini soffici a base di pasta di patate, gustosi per il sale e il kummel in superficie.

102

(senza nome)

*dkg 10 burro 8 farina 10 dkg
patate passate 1 tuorlo si
impasta come le sfolate 3
volte rottolata si formano
stecche sale e kummel e uovi*

Si tratta di salatini sfogliati a base di pasta di patate.

103

Plum Cake

*6 dkg burro 6 dkg zucchero
battere a schiuma 1 uovo il
giallo di un arrancio e di un
limone batter bene e
mescolato 6 dkg farina 3 dkg
uva gialla 3 nera un cucchiaio
rum*

*Una punta di coltello ammoniacca
Metter in forma e cuoce
lentamente*

104

Vitello alla russa

*Prendere un bel pezzo di
coscia pestarlo bene
cospargerlo con un po di
prezzemolo carotta un uovo
sodo una salsiccia
maggiorana
Arrotolarlo ligarlo bene
arrosolarlo nel burro e olio
come arrosto semplice*

105

Grancevole lessate

*Ripulite nell'acqua con una
spazzola si pongono col dorso
all'ingiù nell'acqua bollente
lasciandole cuocere da 10 a
15 minuti finche l'acqua
comincia a schiumare si
condiscono come i gamberi.
Alle grancevole lessate poste
sopra una tavola si
strappano le tenaglie che si
pestano leggermente con il
martello onde vuotarle ed
aggiungere la carne già
estratta dal corpo e
sminuzzata a piccoli pezzi si
raccolge pure il succo che si
trova nel guscio nonché la*

*poltiglia gialla gettando via
soltanto la parte nera pelosa si
condisce con olio prezzemolo
tritto succo di limone sale pepe e
mescolato bene si ripone nel
guscio si può servire freddo ho
sobbolito per 5 minuti ne guscio
A fuoco vivo nel forno o graticola
Si serve con limone tagliato*

Ricetta molto dettagliata con indicazioni molto precise “si pongono col dorso all'ingiù”.

Lepre

*Lasciarla per 2 giorni in acqua e aceto poi metterla in una padella con del burro lardo e olio cipolla guarnita di brocche di garofano e un pezzetto di canella
 Il lepre va lardellato con fettine di lardo e rametti di rosmarino, quando la cottura e bene avviata la lepre rosolata vi si aggiunge ½ l vino bianco. Prima di metter*

*la lepre in padella bisogna sfregarla con olio e rosmarino. Salsa. Pestar interiori e porli in una padella dove si sarà fatto rossolare burro alio e cipolla tritti
 Un po di pane grattugiato e un po di farina fine mescolando bene finchè abbia preso un bel color oro poi si uniscono le interiori tritte aggiungendo un po di vino bianco all'ultimo momento unire dei capperi sottacetto peperone e un po di scorza di limone
 Tutto ben pestato*

Guarnitura di crostini per selvagina

*Si prende una becaccia o in mancanza ucelli piccoli levandone con cura tutti gli osetti si pesta fine assieme a un po di prosciutto 4 aciughe un po di cipolla e pepe
 Intanto si preparano le fette fritto al momento di servire si stende sui crostini la salsa cosi preparata contornando la selvagina già disposta sul piatto.
 In luogo di ucelli si possono adoperare fegati di pollo*

Con le interiora della regina del bosco si prepara la ricetta più ricercata di tutta la cucina della selvaggina; tradizionalmente si utilizzano solo i budellini della beccaccia che sono rosolati al burro e lardo insieme con il fegatino ed una spruzzata di vin bianco. La ricetta indicata include anche la carne della bestia ed è un espediente quando la caccia non è stata magari molto generosa.

Manzo alla diavola

Prendete un bel pezzo di manzo

Battetelo bene e mettetelo in un tegame con burro sale olio un aciuga pulita e 4 foglie di salvia lasciate cuocere adagio finche la carne e ben colorita

Quando la carne e a metà cottura versate un bicchiere di buon vino e lasciatelo consumare. Sgrassate e sostituite il grasso con un po di brodo terminata la cottura

Manzo uso lepre

Preparate il manzo in una telia infarinate mettete del sale pepe ed un po di noce moscata una cipolla trinciata un mazzolino d'erbe aromatiche sedano carotta unitevi un po di prosciutto e coprite tutto con vino rosso lasciate in fusione per 24 ore

Mettete al fuoco una casseruola con cipolla e burro quando la cipolla e cotta toliete il manzo dalla fusione scollatelo bene e mettetelo nella casseruola lasciandola cuocere finchè abbia preso un bel colore aggiungete il brodo della fusione lasciando cuocere 3 o 4 ore. Prima di servire passate allo staccio le verdure ed al sugo aggiungete

un bichiere di marsala rimetete al fuoco per ¼ ora

Quasi tutti i manuali di cucina locale riportano ricette di carne di manzo, ma anche pollo, cotta come selvaggina. Caterina Prato riporta una ricetta di pollastri ad uso pernici, polli sfregati con ginepro e aghi di pino, lardellati e cotti arrosto. In particolare Maria Stelvio scrive di un "manzo uso selvatico" dove la carne è lasciata in una marinatura bollita (*pais cotto*). Data l'assenza di frigoriferi, si consiglia, se la carne è preparata d'estate, di ribollire giornalmente la marinata. La Stelvio consiglia di abbinare come contorno gnocchi o "passerotti" (probabile resa di *Spätzle*, in quanto *Spatz* in tedesco è "passero"), che sono degli gnocchetti realizzati con farina impastata con acqua bollente, che gelatinizza l'amido, e versati a cucchiaiate nell'acqua bollente.

Pastizada di manzo alla Veneziana

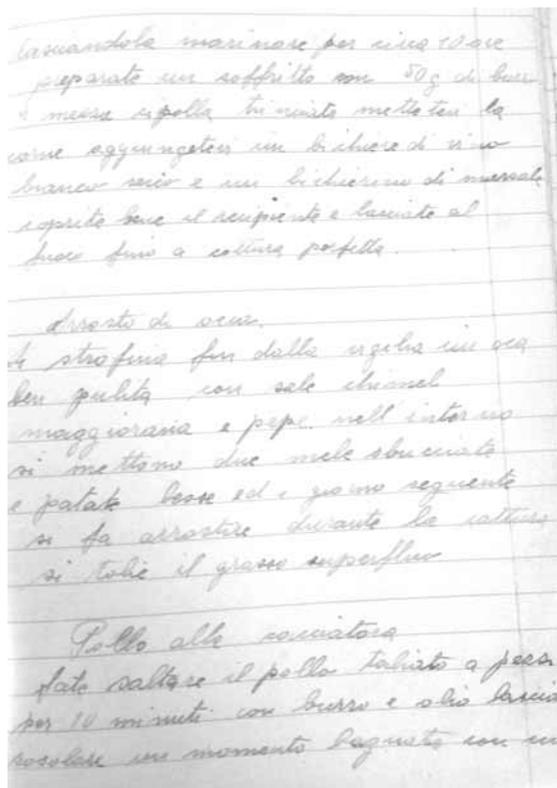
Per 6 persone 750 g di coscia di manzo 2 spicchi d'aglio due chiodi garofano un mazzetto di canella

Metter in un bagno d'aceto lasciandola marinare per circa 10 ore

Preparate un soffritto con 50 g di burro e mezza cipolla trinciata mettetevi la carne aggiungetevi un bichiere di vino bianco secco e un bichierino di marsala coprite bene il recipiente e lasciate al fuoco fino a cottura perfetta

Arrostto di oca

Si strofina fin dalla vigilia un oca bene pulita con sale chimel maggiorana e pepe nell'interno si mettono due mele sbucciate e patate lesse ed il giorno seguente si fa arrostitire durante la cottura si tolie il grasso superfluo.



Se l'accostamento con mele è un classico per l'oca, risulta molto particolare e inusuale l'uso del kümmel (carum carvi).

112

Pollo alla cacciatora

Fate saltare il pollo tagliato a pezzi per 10 minuti con burro e olio lasciate rosolare un momento bagnate con un decilitro di vino bianco e un bichierino di cognac fate consumare a metà completate con pomodoro fresco a pezzetti o salsa

aggiungete del brodo unite de prezemolo tritato completare la cottura con circa 15 minuti

113

Pollo hai funghi

Fate rosolare il pollo in un soffritto di burro e cipolla tenete bagnato con brodo ristretto aggiungete poca salsa e finite di cuocere togliete il pollo e mettetelo a parte al caldo.

Nell'intingolo aggiungete de funghi freschi afettati quando questi dono cotto rimetetevi il pollo e servite

114

Pollo alla diavola

Prendete un pollo novello tagliatelo in due parti per lungo disossatelo per quanto e possibile senza scomporlo troppo spiumatelo e salatelo impegatelo e fatelo arrostire sulla graticola.

Impanatelo versatevi sopra del burro fuso e un pizzico di prezemolo tritato. Rimetetelo al fuoco tolietelo appena il pane avra preso colore servite con spicchi di limone

115

Pollo con salsa d'aciughe

*Cuocete un pollo alessato
fratanto tritate e pestate
fino a stemperarle un paio di
belle aciughe ben pulite
bagnate con succo di un
limone allungate questa
salsa con dell'olio come per
fare una maionese. Tolate
dal suo brodo il pollo che
deve essere assai cotto e
ponete su un piatto che deve
essere assai cotto e ancora
caldo versatevi sopra la salsa*

*procurando di far penetrar
all'interno*

Si serve freddo

Piacevole l'accostamento del pollo
lesso con la salsa di acciughe. Maria
Stelvio riporta una salsa di sardelle,
ma con sardelle cotte in un soffritto di
farina e poi spruzzate di limone. Pro-
babilmente la Stelvio aveva ripreso la
ricetta dal Manuale della Prato dove è
presente.

116

Pollo alla Viennese

*Dopo aver pulito il pollo
praticateli un incisione nel
petto che vi permetta di
tolterli acuratamente le ossa
risciaquate bene tritate
minutamente parecchi
fegatini con altre tanto
prosciutto crudo della
ventresca e un paio di
salamini viennesi unite della
molica di pane bagnata nel
latte condite con sale pepe
noce moscata e un goccio di
brodo e formaggio*

*grattugiato impastate bene il
ripieno con tuorli d'uovo
introducetelo nel pollo ricucendo
la pelle del petto con filo forte
fate rosolare il pollo nel burro
bagnatelo con un bichiere di
panna e coprite bene la casseruola
fino a cottura completa ottimo
anche freddo*

117

Anitra arrosta

Versare olio sul anitra pullita e lavata spargere un po di prezzemolo tritato ed una foglia lauro strappata a pezzeti salate ed impepate un po e lasciate stare così a marinare in un piatto per circa 5 ore rivoltando per 5 volte asciugatela e fate cuocere in casseruola con burro salate bagnate con cuchiaiate di brodo strizzatevi mezzo limone il sugo deve consumarsi

Interessante l'aggiunta dell'agro del limone all'intingolo.

118

Anitra con lenticchie

Preparate l'anitra mettela in padella con un po di prosciutto e un po di lardo quando e colorita spruzzatela con un po di marsala e ogni tanto con brodo Pulite le lenticchie e fatele cuocere con acqua salata ponetele in padella con burro aggiungendo il sugo dell'anitra



119

Piccioni con piselli

Pulite bene due bei piccioni e metteteli in un tegame con del prosciutto crudo tagliato a rettangolini una cipolla due chiodini garofani e un po di sale.

Fate soffriggere adagino per $\frac{3}{4}$ ora evitando di farli colorire aggiungete un po di farina un bichieri di brodo e lasciate cuocere un momento Mettete a cuocere dei piselli a fuoco per $\frac{1}{2}$ ora mettetete i piccioni in un piatto e coprite coi piselli

120

Grochetti di prosciutto

Circa 750 g patate si cuociono nel forno si taliano a metà e si scavano la polpa si passa e si mescola con 2 tuorli 60 g burro sale po si taglia in pezzetti e si aggiunge il prosciutto tritato e si riempiono le patate si passa con un uovo e pane grattato e si frigge nell'unto caldo.

Bella l'indicazione di friggere nell'unto caldo che è una italianizzazione di "ont ciald", cioè burro chiarificato caldo.

121

Rostbøf in casseruola

*Lardelate un pezzo di filetto di manzo
Marinatelo lasciandolo macerare nell'aceto per 2 ore Rosolatelo in casseruola con il burro poi lasciatelo cuocere a fuoco lento servendolo con verdure o purre di patate*

122

Ossi buchi alla Milanese

Mettete in casseruola gli ossi buchi con un pezzetto di burro e un po di sale quando la carne è ben colorita aggiungete un po di brodo mezzora prima di servire

aggiungete un bichiere di vino bianco secco ed una pestatina di prezzemolo aglio ed aciuga.

123

Petto di maiale ripieno bollito

Si tolgono le ossa principali si talia a forma di tasca si riempie si cuce e si fa bollire per qualche ora in acqua salata quando la carne è cotta si mette sotto qualche pressa poi si taglia.

Ripieno: 200 g di fegato tritato si unisce due panini inzuppati nel latte bene strizzati e passati 2 uova sale pepe maggiorana briciole di panini si mescola bene tutto

124

Trotta Lucio tinca

*Il pesce ben pulito spaccato
in due si pone a marinare
per 2 ore con olio sale succo
di limone e un po di
prezzemolo trittato
3/4 ora prima di servire lo si
pone sopra la graticola a
fuoco vivo
Quando e cotto esce dal
pesce succo chiaro, lo si
pone sul piatto caldo.
Intanto si mette in
casseruola un pezzo di burro
due aciughe pestate si lascia*

*soffriggere un instante poi si
aggiunge un pizzico di prezzemolo
e poco alio tritati bene noce
moscata un bichiere di vino bianco
si lascia consumare metà. Si fa
fondere un altro pezzo di burro
rimestando senza farlo friggere e
lo si riversa sul pesce
Si serve guarnito con crostini alla
burro o patate*

125

Uova ripiene

*Cucinare 6 uova sgusciare e
metter in acqua fredda si
taliano a metà e si riempiono.
Pieno: sbatter a schiuma
80 g burro
uniscono con i 6 rossi passati 2
alici una punta coltello
senape pepe sale si riempiono
i bianchi
Si cospargono di prezzemolo
trittato
Si contornano di capperi
piccoli*

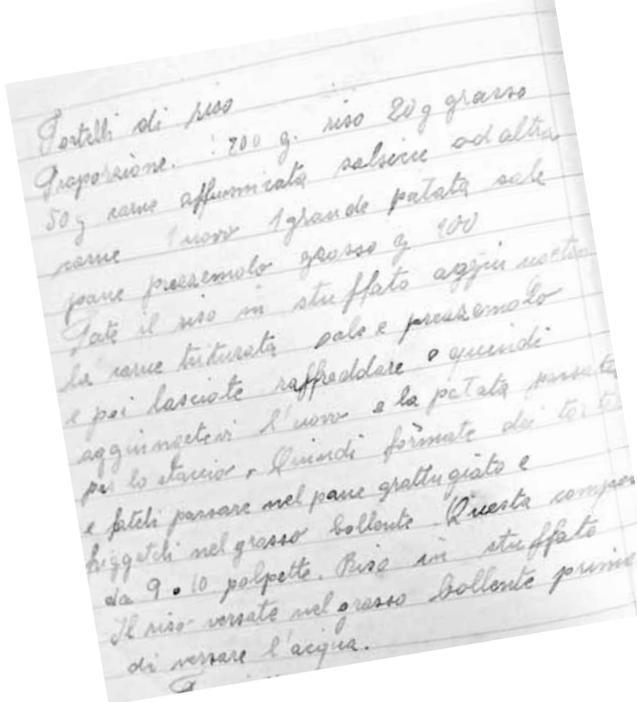


126

Tortelli di riso

Proporzione: 200 g riso 20 g grasso 50 g carne affumicata salsicce od altra carne 1 uovo 1 grande patata sale pane prezzemolo grasso g 100

Fate il riso in stufato aggiungetevi la carne tritata sale prezzemolo e poi lasciate raffreddare e quindi aggiungetevi l'uovo e la patata passata per lo staccio. Quindi formate dei tortelli e fateli passare nel pane grattugiato e frigeteli nel grasso bollente. Questa composta da 9 o 10 polpette. Riso in stufato Il riso versate nel grasso bollente prima di versare l'acqua.



Simpatica ricetta di polpette di riso e patate, dove si notano le prime indicazioni di tecnica culinaria come ad esempio tostare il riso prima di versare acqua o brodo. Come per tutti i fritti di un tempo la ricetta indica di usare 100 g di strutto per la frittura.

127

Faggioli alla trentina

Rammolite il faggioli secchi frigeteli nell'olio bollente dopo 5 minuti aggiungetevi ½ bicchiere vino bianco 4 cucchiari aceto 1 cucchiaio farina bianca e acqua quanto basta a coprirli. Cuocete lentamente e a metà cottura

aggiungete 20 g tonno tagliato fino una manciata prezzemolo un spicchio d'aglio. Verso la fine della cottura cospargeteli di farina rimestateli salateli e serviteli caldi per 6 persone 250 faggioli e 30 grasso

128

Manzo al sugo di cipolla

*Si taliano a fette 500 g
cipolla e si mette in
casseruoli sovraponemdovi
30 g lardo taliato a fettine
500 grammi carne ben
preparata si colloca sopra la
cipolla od il lardo si mette la
casseruola al fuoco dolce
chiudendo ermeticamente e
si lascia cuocere circa 3 ore.*

129

Vitello in gelatina

*Prop $\frac{3}{4}$ chg vitello 2 gambe
vitello
Lauro prezzemolo pepe sale
carotta afettata chiodi di
garofano 1 bichiere di vino
bianco e tanta acqua che
copra la carne. La carne
viene inlardelata e messa in
tegame con il composto
Si lascia bollire 2 ore quindi
si leva la carne e il resto di
lascia ancora un po a bollire.
Poi si passa alla staccio e si
lascia raffreddare
Viene mangiato il giorno
dopo*

130

Salsa di vino

*Si fa bollire nel vino
1 cucchiaio farina bianca vi
si aggiunge 3 chiodi di
garofano canella e zucchero
Si siole la farina sempre nel
vino e acqua fredda si mette
al fuoco e sempre
rimestando si lascia cuocere
10 minuti*

*Prop ½ l vino 1 cucchiaio farina
bianca 3-4 chiodi garof. 1 pezzo
canella in cana 100 g zucchero*

131

Faggioli alla cacciatora

*Lessate i faggioli con acqua
salata sgocciolateli e serviteli
con salsa alla cacciatora*

132

Arrosto di maiale

*Per questo arrosto non
occorre altro grasso
Si prepara la verdura mista
lauro rosmarino carotta alio
na foglia salvia radice
sedano buccia limone
2 cucchiari aceto e vino
bianco. La carne va messa in*

*casseruola e si colloca sopra la
verdura mista poi la si mette a
cuocere per circa due ore dopo 1
ora di cottura si aggiunge brodo o
acqua.*

133

Coniglio in salsa piccante

Spruzzate col succo di limone i pezzi di coniglio quindi mettete in casseruola con ½ bicchiere di aceto ed evaporato questo aggiungetevi una tazza di brodo prezzemolo tagliato con un spicchio d'aglio 20 g burro
Lasciate cuocere 2 ore

134

Minestra di palline dorate

Per 6 persone. Un uovo alcuni cucchiari di latte 100 g farina si prepara una leggera pasta sbattendo l'uovo con un po di sale e si aggiunge la farina. Si aromatizza il composto con pepe e noce moscata e si unisce qualche cucchiario di latte o brodo la pasta non deve esser troppo

densa ne troppo liquida. Si lascia riposare circa un ora poi si prende la pasta e tenendo uno staccio sopra la padella con olio bollente e burro passano attraverso le palline che si formano con la pasta e si lasciano bollire finche sono dorate.

135

Riso di fegato

*Sbucciate bene ¼ fegato
sioliete 180 g grasso e
rimestate bene con 4 uova
intere poi aggiungete 1/4
pane grattugiato insupato
nel latte rimestate ancora e
aggiungete sale pepe
prezzemolo e alio po 150 g
farina bianca e in ultimo il
fegato. Questo composto
versate nella gratugia che
cade nella pentola del brodo
bollente cuocere 20 minuti e
servite*

Bella ricetta di *Spätzle* di fegato, alternativa agli gnocchetti di fegato o milza.

136

Melanzane

*Taliate a quadretti si la-
sciano sotto un peso poi si
getta via l'acqua si scalda
l'olio di fa rosolare pane
grattug alio prezzemolo le
melanzane e acetto poi si fa
bene consumare*

*Ripiene. Si talia le
melanzane per metà levando
tutta la polpa e lasciandola
un po di tempo nell'acqua*

*Poi bene tazzare prosciutto cotto
tagliate cervella sale pepe
prezzemolo friggere bene tutto e
riempire le scorze si scalda olio e
si mette le melanzane a friggere.*

137

Sardelle ripiene

30 dkg sardelle 20 dkg si puliscono levando la spina, le altre 10 deca si pestano fino con sale pepe poca noce moscata aglio prezzemolo pane grattugiato. Fatto il ripieno si ricopre bene una sardella e poi l'altra in senso inverso. Preparate di mettono in padella con olio succo di limone un bicchierino d'acqua cucinate al forno fuoco lento e coperte



138

Ripieno per pollame

*Ripieno di fegato il cuore e lo stomaco del pollame vengono lessati indi tagliati finemente assieme al fegato crudo mescolando tutto al ripieno di panino
1 pezzo burro 2 uova 10 dkg pane grattug sale pepe salvia rosmarino garofani noce moscata
Per un paio di polastri mezza dose*

139

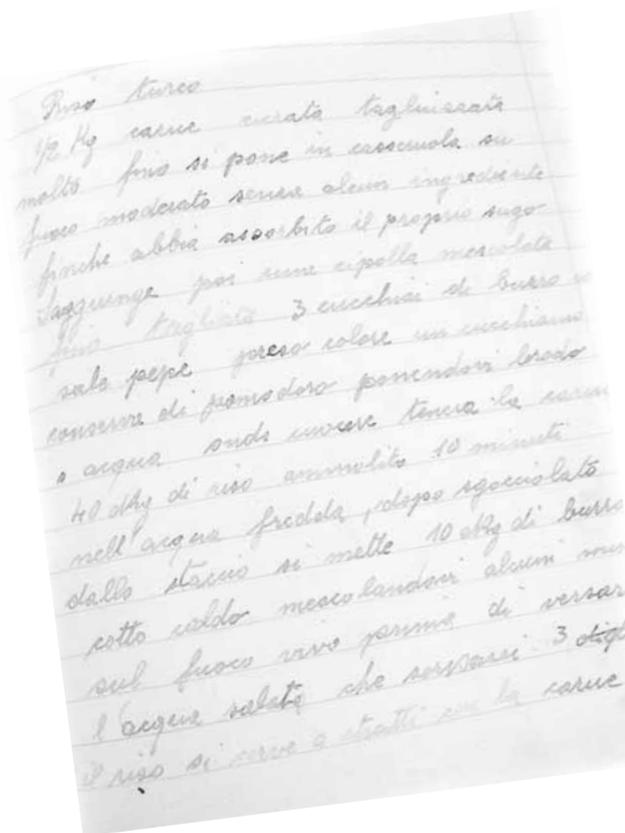
Ripieno di prosciutto

Pane bagnato nel latte 7 dkg
midollo prezzemolo pepe
uovo e prosciutto a piacere

140

Riso Turco

½ kg carne curata
tagliuzzata molto fine si
pone in casseruola su fuoco
moderato senza alcun
ingrediente finché abbia
assorbito il proprio sugo
Saggiunge poi una cipolla
mescolata fino tagliata 3
cucchiai di burro cotto sale
pepe preso colore un
cucchiaino di conserva di
pomodoro ponendovi brodo
o acqua onde cuocere
tenera la carne
40 dkg di riso ammolito 10
minuti nell'acqua fredda,
dopo sgocciolato dallo
staccio si mette 10dkg di
burro cotto caldo
mescolandovi alcuni minuti
sul fuoco vivo prima di
versare l'acqua salata che
sorpassi 3 dita il riso si serve
a stratti con la carne



Interessante tostatura del riso in burro chiarificato. Non essendoci frigoriferi nelle cucine, per aumentare la conservabilità e ridurre il rischio di irrancidimenti, il burro fresco veniva sciolto per far decantare la caseina e l'acqua. La parte grassa veniva quindi travasata in un vaso che nei tempi passati era di pietra (*piera da l'ont*).

141

Composta di castagne

Levare il guscio a 70 dkg di castagne grosse cuocerle nell'acqua, levare anche la seconda pelle badando che restino intiere. Fare bollire 20 dkg zucchero con un po d'acqua e vaniglia e quando e sciroppata si versa sulle castagne



Curiosa ricetta di canditura di castagne – marron glacé.

142

Conserva di pesche

*Si pellano le pesche si leva l'osso
Si pesa tanto frutta tanto zucchero e si lascia bollire finchè e fisso
Freddo si mette in vasi*

Al giorno d'oggi, grazie anche alla sterilizzazione dei vasi ed ai coperchi speciali che creano una sorta di sottovuoto, il rapporto di zucchero su frutta è di 0,7 o 0,8.

143

Conserva d'albicocche

*1kg di polpa cotta
1 kg zucchero*

144

Siroppo di frambua

Schiacciare il frutto lasciar fermentare 3 o 4 giorni. Schiacciar bene con le mani fare uscire il succo per ogni chilo di succo si pesa 1 kg di zucchero Da quando comincia a bollire si calcola tenerla al fuoco $\frac{3}{4}$ ora finché diventa sciroppo poi si raffredda imbottiglia e chiude il giorno dopo

A Gorizia lo sciroppo di lamponi si chiama “*frambua*”, dal francese *framboise*, o *malinovec* con un prestito dallo sloveno. Tutti i ricettari locali prevedono la fase della fermentazione prima della cottura dello sciroppo.

145

Vitello tonnato

Cuocete la carne 500 g in 2 l acqua e lasciatela raffreddare nel medesimo brodo. Togliete la carne dal brodo e tagliatela a fette sottili disponendole sopra un piatto quindi preparate la salsa composta di 2 aciughe pulite e passate allo staccio con 25 g tonno 40 g olio il succo limone 2 cucchiari aceto. Malgamate la salsa poi versate sulla carne preparata lasciandolo così almeno il giorno prima di servirla

Ricordiamo che questa preparazione si realizzava prima dell'avvento del frigorifero in ogni casa e quindi possiamo immaginare i possibili rischi di contaminazione/fermentazione di un alimento. L'Artusi⁶ ha codificato la ricetta del vitello tonnato cotto arrosto insieme alle acciughe e al tonno.

Paiz

*Far bollire verdure sedano
radice carotta grani di pepe
radice prezzemolo quando è
cotta si passa.*

*Fare la frittura come il
solito con farina brustolita
Limoni a fettine versare
sopra l'acqua di verdure e
far bollire*

Particolare ricetta di *paiz* e probabilmente la cuoca intende con ciò realizzare una salsa o sugo da accompagnare a qualche pietanza. Per realizzarlo c'è “la frittura come il solito con farina brustolita”, cioè l'*einbrenn*, come le nonne chiamavano il *roux* cotto di burro e farina, ma poteva anche essere realizzato a freddo senza cottura, che veniva aggiunta a minestre e sughi per addensarli.

L'aggiunta del soffritto mi permetta una

breve divagazione sulla caratteristica tradizionale della cucina friulana di condire i cibi a più riprese⁷, ovvero metà del condimento all'inizio cottura e metà alla metà o a fine cottura. Il primo condimento è in genere costituito da un leggero soffritto oppure da un pezzo di lardo, di carne o da ossa, per dare un primo sapore alle preparazioni grazie anche alla reazione di Maillard. Il secondo condimento ha la funzione di esaltare, caratterizzare e definire maggiormente il sapore del piatto. Gli “esaltatori di sapori”, una specie di dado ante litteram, secondo le località, le usanze alimentari e le influenze culturali possono essere:

- la *tride carnica*, cioè un *roux* di farina di frumento o di mais tostata nel burro o nello strutto o lardo. Ha la funzione di addensare e rendere più cremosa la minestra. La *tride* a Gorizia, eredità austroungarica, si chiama *einbrenn*.
- il *pestât* o *batût*, ovvero lardo tritato finemente insieme a prezzemolo, aglio, carote, sedano, cipolla, salvia, rosmarino, erbe, sale e pepe. Questo impasto può anche stagionare perché lardo sale e pepe fanno sì che le verdure non sviluppino processi fermentativi e mantengano i loro profumi e sapori esaltandoli.
- i *savôrs*, cioè una miscela di ortaggi freschi tritati, dove entrano anche erbe spontanee a piacere, mescolati con sale e conservati in vasi di terracotta o di vetro
- l'ont, cioè il burro chiarificato
- la *morçje*, vale a dire il residuo di cottura del burro

A Gorizia con il termine *pais/paiz* si indicava però il liquido di marinatura della selvaggina. Il termine deriva probabilmente dal verbo tedesco *beizen*, mordenzare, marinare. Il *pais* si usa sia in versione cotta, cioè con vino bollito, sia a crudo con le verdure e aromi messi a macerare nel vino appena stappato. La nonna ricordava l'adagio “pelo cotto, piuma crudo” per indicare che il *pais* bollito era indicato per cacciagione da pelo, mentre per fagiani, *masurini* (germani reali) ed altri animali da piuma era più indicata una marinata a crudo. La spiegazione tecnico-chimica credo vada ricercata nel fatto che a seconda della consistenza delle carni l'alcool agevola o meno l'osmosi dei liquidi durante la marinatura.

147

Gnocchi di panç

*Far rammollare il pane
nell'acqua calda
Strizzarlo bene regolarlo per
la quantità 2 o 3 uova sale
Mescolar bene metterli a
bollire con un mestolo farli
bollire ben coperti
Condir con burro*

Gli gnocchi di pane, *Brotknödeln*, sono un piatto tipico della gastronomia goriziana, serviti sia in brodo, sia da soli con burro fuso e sia come accompagnamento ad un intingolo di carne, magari un golas alla goriziana. Possono contenere salame, prosciutto, formaggio, ma anche, nella versione in brodo, milza o fegato.

148

Antipasto/volovan con majonçsç

Più che una ricetta è forse un appunto della cuoca per ricordarsi di servire come antipasto dei vol-au-vent (voulavant).

149

Gnocchi di griçs in forno

*Si fanno come i soliti ma
impasto più duretto
Si cucinano e dopo cotti si
mettono in uno stampo
imburato uno presso l'altro
Si sbatte il burro assieme ad
un uovo e prima di metterli
in forno si versa sopra si
roste un momento e si serve
su piatti ovali ecc.tr*

*Oppure si può versare sopra burro
e panna montata si mette nel
forno volendo a piacere si può
spolverizzare con zucchero prima
di servire
Oppure di possono condirli con
burro prima di metterli in forno e
dopo levati si sparpaglia sopra
noci grattugiate e zucchero opure
zucchero e canella*

Bella ricetta di gnocchi di semolino ripassati al forno, anche in versione dolce. Qui si rimarca il fatto che per una cuoca esperta non è necessario indicare come realizzare gli gnocchi che sono una pietanza comune (comunque: 1 uovo intero, 60g burro, 120 g semolino, sale; impastare, formare degli gnocchi con due cucchiari e bollire in brodo), ma magari è importante ricordare il procedimento, forse nuovo e particolare, della ricottura in forno.

150

Insalata boğma

Tutte le verdure del brodo la carne 2 patate tagliate, 1 citriolo acidi 1 peperone grandi 1 fior brovccolo bollito tagliarli 2 uova sodo far bollire

Per 6 persone

½ kg carne, tutte le verdure del brodo 2 carotte 1 radici sedano 2 patate 2 radici

prezzemolo la carne

Si tagliuzzo tutto unendovi

1 citriolo grandino 1 peperone (sottoacetti) 2 uova sodi un fior di broccolo

La majonese di 2 uova si condisce con olio e poco aceto sale quanto basta e sopra si versa la majonese di 2 uova

Il fior di broccolo bollito a parte

151

(senza nome - ndr Salame di cioccolato)

Si sbatte sul fuoco 150g zuch. Gr 150 mandorle sbuciate macinate gr 40 mandorle tritate a pezzi Buccia limone e un po di cedro finchè tutto e ben caldo aggiungere 4 steche di cioccolata gratata un uovo intero ritirando subito dal fuoco spolverare la tavola con zucchero

Rotolare la pasta a forma di salame

Fuoco moderato

Tagliar il giorno dopo

Bella la ricetta di questo dolce che potremmo definire un “salame di cioccolato e mandorle” dove la buccia di limone ed il cedro, indubbiamente candito, danno molta freschezza.

152

Omlette di bechamel

3 deka di farina si lascia rinvenire in 3 deka di burro. Si aggiunge 1/8 di litro di latte e si mescola finché è liscio. Quindi si lascia raffreddare quando è tiepido si aggiunge 3 torli, poi si lascia raffreddare completamente. Quando è fredda si sala si aggiunge la neve dura dei 3 chiari e si cuocere nel forno non troppo caldo per 10 minuti. Si piega in due riempiendola o con avanzi di carne, cervella, funghi, spinaci o marmellata

Interessante questa particolare ricetta delicata ed elegante di soufflé ripieno in versione sia salata che dolce.

153

Torta di cigliegge con mandorle

Sbatter a schiuma 3 etti zucch. con 8 tuorli aggiungendoli uno dopo l'altro 250 gr mandorle succo di limone 2 etti cioccolata ammolita 120 farina e la neve delle uova versare limpasto in tortiera compiendo con cigliegge inzuccherate cuocer a forno moderato



Molto avvincente in questa torta l'abbinamento cioccolato, mandorle e ciliege.

Indice Alfabeticò delle ricette con loro numero sequenziale

Anitra arrosta	117	Gelato vaniglia	9
Anitra con lentichie	118	Gnocchi di gries in forno	149
Antipasto/volovan con majonese	148	Gnocchi di pane	147
Amaretti giganti	40	Grancevole lessate	105
Amaretti piccoli	38	Guarnitura di crostini per selvagina	107
Arrosto di maiale	132	Insalata boema	150
Arrosto di occa	111	Imperiali	89
Bignè	4	Indianer Krapfen	63
Bignè	31	Koch di ciliegie	3
Biscotti	25	Koch di limone	22
Biscotti	87	Koch di mandorle	13
Biscotti al miele	29	Lepre	106
Biscotti di mandorle	77	Linzer Chipfel	35
Biscotti di Novara	26	Manzo al sugo di cipolla	128
biscotti uso Satti	24	Manzo alla diavola	108
Biscotti vaniglia	61	Manzo uso lepre	109
Biscottini	85	Marzipan	42
Biscuit	20	Melanzane	136
Bisquit frolla al marzipan	44	Mele ripiene	70
budino di glasse	11	Minestra di palline dorate	134
Budino di riso	30	Nerom	39
Budino tedesco	27	Omelette di bechamel	152
Capeletti	2	Ossi buchi alla Milanese	122
Cazetti	82	Paiz	146
Chiffel greci	23	Pan di frutti	58
Chipfel di noci	48	Pan di spagna	41
Composta di castagne	141	Pane americano	78
Conilio in salsa piccante	133	Pascenze	46
Conserva d'albicocche	143	Pasta biscottata al vino	71
Conserva di pesche	142	Pasta frolla	68
Crapfen	1	Pasta frolla	84
Crema	95	Pasta sfoliata	67
Crema al cioccolato	72	Pasta tirata per presniz	19
Crema al limone	73	Pastizada di manzo alla Veneziana	110
Crema mandorle per una torta	10	Patatine (dolci)	43
Crema vaniglia	8	Pasticcini morbidi	86
Crocante di mandorle	18	Pesche ripiene	69
Crochetti di prosciutto	120	Petto di maiale ripieno bollito	123
Cuguluf	49	Piccioni con piselli	119
Damen Blaser	47	Pien gubane	33
Dolce da te	100	Pinze	21
dolce inglese	99	Pinze	80
Dose di cioccolata per paste	50	Plum Cake	103
Faggioli alla cacciatora	131	Polentina	92
Faggioli alla trentina	127	Pollo alla cacciatora	112
Ficchi ripieni	16	Pollo alla diavola	114
Filone rada o russo	96	Pollo alla Viennese	116

Pollo con salsa d'aciughe	115	Torta brasiliana grande	65
Pollo hai funghi	113	Torta cioccolata	5
Presnitz	81	Torta cioccolata	54
Presnitz di miele	17	Torta Coch	32
Pressel cioccolata	90	Torta di cigliegge con mandorle	153
Prezzel alla vaniglia	45	Torta di cioccolata	98
Prezzel frolla	34	Torta di mandorle amare	53
Ripieno di prosciutto	139	Torta di mele	97
Ripieno per pollame	138	Torta diplomatica	6
Riso di fegato	135	Torta Dobos	55
Riso Turco	140	Torta glasse	6
Rollata alla marmellata e biscottata	75	Torta glassè	52
Rollo spagnolo	91	Torta mandorle amare	7
Rostbeaf in casseruola	121	Torta media linzer	66
Rughe	88	Torta pizzarello	56
Salsa di vino	130	Torta Portoghese	12
Salvator bisquit	59	Torta russa o rada	57
Sand	51	Tortelli o fritelli	74
Sardelle ripiene	137	Tortelli di riso	126
Savoiard	60	Trifogli	93
Savoiard	94	Trotta Lucio tinca	124
Sfoliata di patate	79	Uova ripiene	125
Shampagnini	62	Viner Koch	64
Siroppo di frambua	144	Vitello alla russa	104
Spumilie	36	Vitello in gelatina	129
Stanghette di nocelle	37	Vitello tonnato	145
Strucolo d'uva	14	Zabaglione	28
Strucolo di riso	15	(senza nome – ndr salatini soffici)	101
Susine ripiene	76	(senza nome – ndr salatini sfogliati)	102
Tenerini	83	(senza nome – ndr Salame di cioccolato)	151

Note

- ¹ S.M.MARASSI BEDNARICH, I. BEDNARICH, *I Dolci di Sonja da San Floriano del Collio; un libro scritto da madre e figlia legate dalla passione per la cucina*, Mariano del Friuli, Edizioni della Laguna, 2000. Per lo strudel all'uva, la ricetta prevede per la pasta. 400g di farina, 200 g di burro, 1 bicchiere e mezzo di acqua tiepida, un pizzico di sale. È una classica pasta tirada che va stesa e tirata finissima
- ² C. PRATO, *Manuale di cucina per principianti e cuoche già esperte*, Milano, Anonima Libreria, 1923.
- ³ M. STELVIO, *Cucina Triestina*, XIV edizione, Trieste, Editore Stabilimento Grafico Nazionale, s.d. 1a 1927.
- ⁴ R.M.COSSAR, *Gorizia d'altri tempi*, Gorizia, Amministrazione Provinciale di Gorizia, 1934
- ⁵ C. PRATO, *Manuale di cucina per principianti e cuoche già esperte*, op. cit.
- ⁶ P.ARTUSI, *La scienza e l'arte di mangiar bene – Introduzione e note di Piero Camporesi*, Torino, Giulio Einaudi Editore, 1991. La prima edizione del manuale è del 1891.
- ⁷ cfr G.PRESSACCO, *Un assaggio di storia – l'alimentazione in Friuli: nella storia, nella società e nei documenti letterari*, Editrice Leonardo, San Vito al Tagliamento (PN), 2010

Editore

*Centro per la conservazione e valorizzazione delle tradizioni popolari
Borgo San Rocco - Gorizia Onlus*

Supplemento alla rivista Borc San Roc 29 (aprile 2017)

Direttore responsabile: Vanni Feresin

*Comitato di redazione: Vanni Feresin, Roberto Donda, Antonella Gallarotti,
Laura Madriz Macuzzi, Marco Plesnicar, Edda Polesi Cossar*

Stampa: Grafica Goriziana - Gorizia

