

~ 1 ~

Riso in brodo con punte di asparagi

Mettete il brodo al fuoco ed appena bolle calatevi gli asparagi tagliati a piccoli pezzi.

A metà cottura aggiungetevi il riso che farete cuocere per 15 minuti circa, indi servite cosparso di parmigiano.

Brodo litri 2,000

Riso kg. 0,600

Parmigiano kg. 0,100

*Asparagi non troppo grossi
kg. 0,750*

Piccoli patè alla finanziaria

Col burro, la farina ed il sale fate una sfoglia come la torta millefoglie. Tagliatene tanti dischi con un tagliapasta del diametro di 4 centimetri circa. Ponete metà dei dischi sopra una teglia, possibilmente di ferro, ed indorateli leggermente; in ogni disco dell'altra metà incidete un buco con un tagliapasta del diametro di 2 centimetri circa e poneteli sopra i primi. Indorate e mettete a forno forte, quindi cotti che siano vuotateli.

Con 50 grammi di burro ed il restante (prosciutto, vitello, pancetta, marsala e fegatini di pollo tagliati a piccoli dadi) farete una finanziaria con la quale al momento di servire li riempirete.

Burro kg. 0,400

Farina kg. 0,400

Prosciutto kg. 0,100

Carne (vitello) kg. 0,200

Piselli kg. 0,250

Pancetta kg. 0,100

Fegatini di pollo n. 4

Un bicchierino di marsala

Rosbiff all'inglese

Disossate il rosbiff, aggiustatelo bene (cioè toglietegli i nervi, spuntatelo bene e legatelo lento lasciandogli però la sua forma piatta), fatelo cuocere per 45 minuti circa al forno e servitelo con patate arrosto.

N.B. - Il rosbiff va servito sanguigno e non troppo cotto.

*Rosbiff (controfiletto)
kg. 2,000*

Olio o strutto kg. 0,150

Cipolla, rosmarino e sale

oppure

Lombatina di vitello al burro

Da chilogrammi 1,200 di lombo di vitello, tagliate 10 bistecche (arrostini), fatele rosolare in una teglia con 100 grammi di burro e servitele con spinaci e patatine fritte.

~ 2 ~

Zuppa primaverile

Consommé litri 2,000
Patate kg. 2,000
Piselli freschi kg. 1,000
(se in scatola ¼)
Asparagi kg. 0,300
Parmigiano kg. 0,100
Carote n. 1
Uova freschissime n. 10
Un po' di sedano tenero
Sale

Tagliate i legumi a quadrucci piccolissimi, fateli lessare in acqua e sale ed a cottura giusta scolateli quindi passateli nel brodo ben bollente e servite con 10 uova pochés.

Filetto di manzo giovane
kg. 1,250
Olio o strutto
Sapori e sale

Filetto all'inglese

Togliete il grasso, i nervi ecc. al filetto, legatelo bene ma lento e mettetelo in una teglia con i sapori, il sale ed il condimento.

Fate cuocere a forno moderato per 40 minuti circa e servite con patate e spinaci.

~ 3 ~

Consommé Celestina

Consommé litri 2,000
Latte litri 0,250
Farina kg. 0,100
Parmigiano kg. 0,100
Uova n. 5
Sale
Noce moscata
e prezzemolo
Una cotenna di lardo

Frullate bene le uova con il latte, la farina, il sale, il prezzemolo e la noce moscata.

Prendete una padella ed ungetela bene con la cotenna del lardo, quindi con l'impasto precedente fatene tante frittatine più fini che sia possibile; ponetele una sopra all'altra, arrotolatele e tagliatele a tagliolini finissimi, quindi mettetele nel consommé ben bollente e servite.

Pesce lesso con salsa maionese

Pulite bene il pesce e mettetelo in una pescera ben coperto d'acqua fredda con sale, odori e mezzo bicchiere d'aceto. Mettete al fuoco e fate bollire non più di 5 minuti, togliete dal fuoco e lasciate freddare il pesce nella sua acqua. Con i torli d'uovo, il limone, la senape ed il sale formate una maionese che servirete a parte nella salsiera. Il pesce lo impiattate sopra un tovagliolo, quindi guarnitelo di prezzemolo e limoni tagliati a capriccio.

Pesce (dentice, ombrina, orata, spinola o altro)
kg. 2,000
Olio kg. 0,350
Torli d'uovo n. 4
Il succo di 3 limoni
Sale
Senape
(1/2 cucchiaino da caffè)

oppure

Calamai ripieni

Pulite bene i calamai e tagliate loro la testa. Fate lessare gli spinaci, passateli allo staccio insieme alla ricotta e metteteli in un recipiente con parmigiano, pepe, sale, noce moscata, due uova e due torli. Lavorate bene il tutto, riempite i calamai e cuciteli. Tritate bene la cipolla, l'aglio, il prezzemolo e fate soffriggere con l'olio; appena preso colore aggiungetevi la salsa, lasciate insaporire per qualche minuto quindi disponetevi i calamai e fate cuocere lentamente per un'ora circa. Serviteli tagliati a fettine, disponeteli su di un purè di patate e con contorni a piacere.

Calamai n. 3
circa kg. 1,200
Spinaci kg. 0,500
Ricotta kg. 0,300
Parmigiano kg. 0,020
Olio kg. 0,100
Salsa di pomodoro
kg. 0,200
Uova n. 4
Noce moscata, sale e pepe
Prezzemolo, aglio e cipolla

Costolette di vitello al burro

Tagliate n. 10 costolette dal carré ed incidetevi due taglietti dalla parte della pelle ad evitare che cuocendo si arriccino. Ponete in una teglia il burro, alcune foglie di salvia, uno spicchio d'aglio e le costolette, fate soffriggere a fuoco moderato ed appena le costolette hanno preso colore d'ambo le parti servitele con patate sauté e fagiolini.

Carré di vitello kg. 1,300
Burro kg. 0,150
Salvia
Aglio e sale

~ 4 ~

Stracciatelle alla romana

Prendete una casseruola, rompetevi le uova, unitevi tutto il restante quindi sbattete bene con una frusta. Quando il brodo bolle versatevi tutto e lasciate cuocere per 10 minuti circa e servite.

Brodo litri 2,000
Parmigiano kg. 0,100
Pane grattugiato
kg. 0,150
Uova n. 8
Prezzemolo tritato
Noce moscata

Trippa (già lessata)
kg. 1,500
Pomodori freschi kg. 0,500
Lardo kg. 0,100
Burro kg. 0,200
Parmigiano kg. 0,050
Sedano, carota e cipolla
Una foglia di alloro
Uno spicchio d'aglio

Trippa alla parmigiana

Tritate la cipolla, il sedano, la carota, l'aglio ed il lardo e fate soffriggere con metà del burro e l'alloro; appena preso colore aggiungetevi i pomodori pelati, senza semi e tritati. Dopo 15 minuti versateci la trippa tagliata a striscioline lunghe 10 centimetri circa e fate cuocere per un'ora e mezzo. Servitela cosparsa del parmigiano, del restante burro e contornata di crostini di pasta fritti.

oppure

Pizza rustica

Ricotta kg. 0,500
Farina kg. 0,450
Burro kg. 0,250
Zucchero kg. 0,050
Parmigiano kg. 0,050
Groviera kg. 0,100
Mozzarella kg. 0,100
Mortadella o salame
kg. 0,100
Latte kg. 0,500
Uova n. 6

Con 300 grammi di farina, 150 di burro, 2 torli d'uovo, lo zucchero, acqua ed un pizzico di sale, fate una pasta frolla. Con metà della pasta foderate uno o più tortierine.

Col restante burro, farina e latte, fate una besciamella e fatela cuocere per 10 minuti. Aggiungete le uova, il parmigiano, la ricotta, il groviera, la mozzarella ed il salame, tutto ben tagliato a pezzetti quindi mescolate bene e dividete nelle tortiere. Coprite col restante della pasta, pennellate col chiaro d'uovo sbattuto e fate cuocere per 40 minuti circa.

Vitello tonnato

Lacerto di vitellone
giovane kg. 1,200
Tonno kg. 0,100
Capperi kg. 0,100
Olio kg. 0,300
Patate kg. 0,500
Barbabietole kg. 0,500
Sottaceti kg. 0,200
Uova n. 2
Limoni n. 2
Aceto

Legate la carne a guisa di salame, mettetela al fuoco con acqua, sale e odori (cipolla, sedano, carota), fatela bollire fino a cottura giusta (meglio meno che troppo cotta) e fatela freddare in acqua fredda con un po' di sale. Fate una maionese di 2 uova, aggiungete il tonno pestato al mortaio e passato allo staccio ed alcuni cucchiaini di aceto. Con le patate, le barbabietole e la giardiniera fate un'insalata russa e disponetela a zoccolo in un piatto ovale; tagliate a fettine la carne, mettetela sopra l'insalata e copritela con la salsa tonnata ed i capperi, quindi servite.

~ 5 ~

Tagliatelle in brodo con piselli

Farina kg. 0,300
Piselli freschi kg. 1,500
Parmigiano kg. 0,100
Brodo litri 2,000
Uova n. 3
Sale

Impastate la farina con le uova, con un pizzico di sale e con pochissima acqua tiepida, lavorate bene la pasta quindi stendetela col matterello, più fina che sia possibile. Lasciatela asciugare per alcuni minuti e tagliatela a tagliatelle finissime. Mettete il brodo al fuoco, appena bolle mettetevi i piselli e

fate cuocere per alcuni minuti; prima di servire colatevi le tagliatelle e lasciatele bollire per due o tre minuti, quindi servite.

Fricandò di vitello

Picchiettate la carne con piccole striscie di lardo con apposito ago da lardellare, legatela affinché mantenga una bella forma quindi mettetela in una casseruola con gli odori, il condimento ed il sale.

Servite con patatine arrosto e pomodori al gratin.

Vitello magro
(possibilmente il dietro della natica) kg. 1,200
Lardo kg. 0,100
Olio, strutto o burro
kg. 0,100
Cipolla
Sedano
Carota
Rosmarino
Sale

Insalata cotta

(Per l'insalata cotta vedi ricetta a parte).

~ 6 ~

Tortellini in brodo

Fate insaporire la carne in una padella col burro, il prosciutto ed i fegatini. Passate al tritacarne più volte onde renderla fina, quindi unitevi una quarta parte del parmigiano, un poco di noce moscata, un po' di sale e tre torli d'uovo mescolando bene il tutto. Con la farina, le uova ed un pizzico di sale fate un impasto come per le tagliatelle, quindi stendetelo a sfoglie, tagliatene tanti dischetti del diametro di centimetri 3 circa e mettete sul dischetto una pallottolina di ripieno. Piegate il dischetto in modo che il ripieno resti nel centro, unite le due punte dandogli la forma del cappelletto, stringendole bene ad evitare che cuocendo si aprano.

(I tortelli freschi cuociono in 10 minuti, se comperati e secchi occorre invece oltre mezz'ora di cottura lenta, perché se bollono forte si rompono).

Farina kg. 0,750
Burro kg. 0,050
Prosciutto kg. 0,100
Vitello kg. 0,100
Parmigiano kg. 0,100
Brodo litri 2,000
Uova n. 10
Fegatini di pollo n. 3
Sale
Noce moscata

Pollo arrosto

Prendete il pollo, pulitelo, sventratelo e lavatelo bene quindi legatelo con spago e mettetelo in una teglia con un pezzetto di cipolla, un po' di rosmarino, alcuni pezzetti di lardo, olio o burro e sale. Mettete in forno, fate ben colorire e fate cuocere per 30 minuti circa.

Servite con patate sauté e fagiolini o altro. Insalata verde a parte.

Polli (da 1 kg. circa) n. 5
Calcolare sempre un quarto di pollo per ogni commensale

~ 7 ~

Riso alla crema

Riso kg. 0,700
 Burro kg. 0,300
 Parmigiano kg. 0,100
 Torli d'uovo n. 10
 Sale

Fate cuocere il riso in due litri d'acqua e sale.
 Frullate nella zuppiera i torli d'uovo, il burro ed il parmigiano, versatevi il riso seguitando a frullare e servite ben caldo.

Mozzarella in carrozza con zucchini fritti

Pane carré (in cassetta)
 kg. 1,000
 Mozzarella kg. 0,800
 Farina kg. 0,300
 Latte kg. 0,300
 Olio kg. 0,500
 Uova n. 2
 Sale

Tagliate il pane a fette dello spessore di mezzo centimetro circa indi, col tagliapasta tondo del diametro di centimetri 6 circa, fatene tanti dischi. Seguite lo stesso procedimento per la mozzarella. Bagnate ogni fetta di pane nel latte e sale e passate nella farina. Prendete la mozzarella ed ogni fetta mettetela in mezzo a due crostini; passate bene nell'uovo sbattuto quindi friggete ad olio o strutto ben caldo. Servite con zucchini e patate fritte o altro.

Cima alla genovese

Cima di vitello kg. 1,000
 Mortadella kg. 0,100
 Piselli freschi kg. 0,500
 Cervello kg. 0,200
 Parmigiano kg. 0,030
 Pancetta kg. 0,100
 Uova n. 6
 Midolla di pane
 e prezzemolo
 Un bicchiere di latte
 Noce moscata

Aprite la cima con la punta di un coltello dandogli la forma di borsa.

Mettete in una tazza la midolla di pane spugnata nel latte e ben spremuta, il parmigiano, la pancetta e la mortadella tagliata a piccoli quadrucci, il prezzemolo tritato, il cervello pure tritato, le uova, il sale e la noce moscata. Mescolate bene, quindi aggiungete i piselli già lessati (se avete alcuni carciofi tagliati a pezzetti ci stanno bene). Riempite la cima, cucitela bene tutta intorno e mettetela a cuocere con acqua fredda, odori e sale.

Fate cuocere per due ore circa, togliete dal fuoco, mettetelo sotto pressa finché non tiepida quindi servite con contorno a piacere.

~ 8 ~

Quadrucci in brodo con piselli

Quantitativo e lavorazione come per le tagliatelle (vedi ricetta a parte) con l'unica variante che dovranno essere tagliati a piccoli quadrucci.