

# Tavola delle vivande della Cucina Moderna

[indice alfabetico]

Aglione per pesce fritto, priradini di rane e zucca frita	95
Bacalà come fargli perdere l'odore	114
Biscottini detti savojardi	103
Bodino fatto all'inglese	65
Bomba di riso all'italiana	70
Bragiole di costa di vitello fatte allo spiede o cotte alla graticola	46
Bragiole di costa di vitello farsite e cotte alla graticola	39
Bragiole di vitello (altre)	45
Bagiole di vitello per un convalescente	47
Bragiole di vitello dette valigini	42
Bragiole di pesce luzzo alla graticola	85
Bragiole di presciutto	43
Brodo condensato	86
Cappone farsito caldo	53
Cappuccio farsito	66
Altro modo	67
Carne alla bragia	49
Carne pastizzata all'uso francese	58
Coli rosso di carne per zuppa francese pottacchi e ragù fatti in rosso	26
Coli bianco per zuppa fatta all'uso francese, o per pottachj, e ragù fatti in bianco	27
Coli bianco per zuppa francese, pottachj e ragù fatti in bianco	27
Coli bianco di pesce all'uso francese o per pottachj di magro	31
Coppettoni di vitello o manzo	56
Cossetti di lepre fatti a rosto	61
Cossetto di castrato al ragù	108
Crema da mangiare in piatto, da far torte e riempire pagnotte francesi	62
Crema signorile da mangiare nel piatto	63
Crema a soufflé	63
Crema vellutatta	64
Crocante	106

Diverse torte di frutti	76
Dosi diverse per paste froli da pastizzi	71
Dose di pasta frola per le torte di frutti	73
Fegato alla bross o sia arrostito	109
Fegato di manzo cotto alla luganeghera	113
Fegato di occa	37
Fegato di vitello fritto	37
Fegato di vitello a ragù	39
Fegato di vitello ripieno	38
Farsa fina che può servire per bragiole, per pastizzi, per polpettine ed altro	40
Farsa diversa	41
Altra farsa diversa	41
Altra farsa per li valigini di carne	42
Fracandò casalino	47
Fracandò signorile	48
Fracassata casalina di vitello	49
Fritelle di crema	110
Fricasse di varie bestie	55
Galantina calda di testa di vitello	50
Gnocco di salsiccia	115
Gonfietti	80
Gonfietti casalini e facili	81
Lingua fumata di manzo	62
Longia di vitello a ragù	54
Macheroni d'amandole amare	111
Manteca per li labri	116
Marinatura alla galanotta per pesce fritto	94
Offelle di Mantova	78
Pagnotte ripiene di carne	51
Pagnotte ripiene di crema	52
Panzetta di vitello ripiena	54
Pasta serengata	79
Altra pasta siringata	112
Pasta sfoliata	83
Paste froli da contornar piatti	81
Per chiarificar il zucchero	112
Pignolata	107
Polente di farina di riso, o frumento	105
Polpette da magro	91
Poplini o siano gonfietti francesi	80

Presciutto all'addobbo	68
Punta di petto di vitello a ragù	53
Punta di petto di vitello frita	53
Qual esser debba il contenuto de' pastizzi di carne	71
Qual esser debba il contenuto de' pastizzi di macheroni	72
Raina stufata alla francese	85
Ragù casalino di vitello	49
Riso da magro alla veneziana	82
Riso da magro alla galanotta	95
Rosto di manzo fatto all'inglese	59
Salsa diversa	32
Altra salsa	33
Altra salsa o sia mostarda francese	33
Salsa di Monsieur Robert, che serve per la carne alla bragia, bragiole et altro	34
Altra salsa	36
Salsa per pesce fritto	36
Altra salsa che serve al pesce in bianco, ed a pottacchio	36
Salsa diversa per le bragiole	86
Salsa di limoni, che serve per pesci fritti o cotti alla graticola	96
Salsa di tarantello	96
Salsa di gambari per ogni sorte di pesci	98
Salsa di cipolle	98
Salsa di buttiro	99
Salsa di presciutto	100
Salse diverse per carne cotta in lessò	31
Salse colorite da magro	98
Salsiccia gialla fina d'animale	113
Sapore d'erbe odorose	100
Stuffato di manzo	55
Altro modo	56
Salsa per il fegato alla bross o sia arrostito	109
Sturione cotto al forno	103
Suco rosso di carne per zuppa alla francese	25
Suco di pesce per zuppa francese, e con aggiunta convertita in salsa	28
Tartara di caviale	91
Tartara signorile di latte	104
Testa di vitello fatta dolce e brusca	57
Tochina all'addobbo	69
Tochina piena fatta a rosto	61
Torta casalina da magro	94

Torta di bocca di Dama	77
Torta di bocca di Dama diversa dall'altra	108
Torta di midolla di manzo	78
Torta di pomi	75
Torta signorile di biete	77
Torta detta smentegata	110
Torta di peri	75
Tortelli casalini da magro	93
Tortelli da grasso in tre modi	100
Tortellini da magro	92
Valigini di lattuca	43
Zuppa di persici	88
Zuppa casalina di cardi o selleri	88
Zuppa da magro usata da galanotti	89
Zuppa casalina di caviale	90

# Indice per portata

## Suchi, colì e salse

Suco rosso di carne per una zuppa fatta all'uso francese	25
Colì rosso di carne per una zuppa fatta alla francese	26
Suco bianco per zuppa fatta all'uso francese	27
Colì bianco per zuppa fatta all'uso francese, o per pottachij, e ragu fatti in bianco	27
Suco di pesce per una zuppa fatta all'uso francese, e con aggiunta convertito in salsa	28
Colì bianco di pesce all'uso francese o per potachj di magro	31
Salse diverse per carne cotta in lessò	31
Salsa diversa	32
Altra salsa	33
Altra salsa o sia mostarda francese	33
Salsa di Monsieur Robert che serve per la carne alla bragia, bragiole o altro	34
Altra salsa	36
Salsa per pesce fritto	36
Altra salsa che serve al pesce cotto in bianco, e cotto ancora in pottachio	36

## Vivande di fegato

Fegato di vitello che servirà per fritto	37
Fegato d'occa	37
Fegato ripieno di vitello	38
Fegato di vitello a ragù	39

## Bragiole e loro farse

Bragiole di costa di vitello farsite e cotte in graticola	39
Farsa fina, che può servire per le descritte bragiole, per pastizzi, per polpettine da regalar zuppe et altro a piacimento	40
Farsa diversa	41

Farsa diversa	41
Altra farsa per li valigini di carne	42
Bragiole di vitello dette valigini	42
Valigini di lattuca	43
Bragiole di presciutto	43
Altre bragiole di vitello	45
Bragiole di costa di vitello fatte allo spiede, o graticola	46
Bragiole di vitello per un convalescente	47

## **Fracandò**

Fracandò casalino	47
Fracandò signorile	48
Fracassata casalina di vitello	49

## **Vitello e carni diverse**

Ragu casalino di vitello	49
Carne alla bragia	49
Galantina calda di testa di vitello	50
Pagnotte ripiene di carne	51
Pagnotte ripiene di crema	52
Cappone farsito caldo	53
Punta di petto di vitello a ragù	53
Punta di petto di vitello fritta	53
Panzetta ripiena di vitello	54
Longia di vitello a ragù	54
Fricassé di polaja	55
Stuffato di manzo	55
Altro modo	56
Copettoni di vitello, o manzo	56
Altro modo	57
Testa di vitello fatta dolce, e brusca	57
Carne pastizzata all'uso francese	58
Rosto di manzo fatto all'inglese	59
Tochina piena fatta a rosto	61
Cossetti di lepre fatti a rosto	61
Lingua fumata di manzo	62

## **Creme e bodino**

Crema ordinaria da mangiare in piatto, da far torte, da far piene pagnotte francesi	62
--	----

Crema signorile da mangiare in piatto, o per torte, o per pagnotte	63
Crema a sofl�	63
Crema velutata	64
Bodino fatto all'inglese	65

## **Cappucci farsiti e addobbi**

Cappuccio farsito	66
Altro modo	67
Presciutto all'addobbo	68
Tochina all'addobbo	69

## **Pastizzi**

Bomba di riso all'italiana	70
Dosi diverse di paste froli per pastizzi	71
Qual esser debba il contenuto de' pastizzi di carne	71
Quale esser debba il contenuto de' pastizzi di macheroni	72

## **Torte**

Dose di pasta frolla per tutte le torti di frutti	73
Torta di peri	75
Torta di pomi bruschi	75
Diverse torte di frutti	76
Torta signorile di biete	77
Torta di bocca di Dama	77
Torta di midolla di manzo	78

## **Offelle e gonfietti**

Offelle di Mantova	78
Pasta serengata	79
Gonfietti	80
Poplini o siano gonfietti francesi	80
Gonfietti casalinghi facili e di poca spesa	81

## **Paste frole e sfoliate**

Paste froli da contornar piatti	81
Riso da magro alla veneziana	82
Pasta sfoliata	83

**Pesci**

Raina stuffata alla francese	85
Bragiole di pesce luzzo alla graticola	85
Salsa diversa per le descritte bragiole	86

**Brodo e zuppe**

Brodo condensato, e che stemperato in tazza d'acqua bollente resta sostanziosissimo brodo	86
Zuppa di persici	88
Zuppa casalina di cardi o selleri	88
Zuppa da magro usata da galanotti	89
Zuppa casalina di caviale	90

**Torte e tortelli da magro**

Tartara di caviale	91
Polpette da magro	91
Tortellini da magro	92
Tortelli casalini da magro	93
Torta casalina da magro	94

**Salse per ogni sorte di pesci**

Marinatura alla galanotta per pesce fritto	94
Aglione per pesce fritto, rane, zucca frita ec.	95
Riso da magro alla galanotta	95
Salsa di limoni che serve per pesci fritti, o cotti alla graticola	96
Salsa di tarantello	96
Salsa di gambari per ogni sorte di pesci	98
Salsa di cipolle	98
Salse colorite da magro	98

**Altre salse**

Salsa di buttiro	99
Salsa di presciutto	100
Sapore d'erbe odorose	100

**Vivande diverse**

Tortellini da grasso in tre modi	100
Sturione cotto al forno	103
Biscottini detti savojardi	103
Tartara signorile di latte	104

Polente di farina di riso o frumento	105
Crocante	106
Pignolata	107
Cossetto di castrato fatto a ragù	108
Torta di bocca di Dama diversa dall'altra	108
Per fare un fegato alla bross o sia arrostito	109
Salsa al detto fegato	109
Torta detta smentegata	110
Fritelle di crema	110
Macheroni d'amandole amare	111
Per chiarificar il zucchero	112
Altra pasta siringata fatta con dose più sicura e migliore	112
Per fare salsiccia fina di animale, sua dose per libre sei	113
Fegato di manzo cotto alla luganeghera	113
Per far perdere l'odore al bacala, e farlo riuscir tenero	114
Dose della crescente dolce delle monache di S. Paolo di Modona	114
Per fare un gnocco di salsiccia	115
Manteca per li labri abbrostoliti dal freddo	116



## Indice del volume

A tavola con l'Arcivescovo	5
Nota al testo	17
Criteri di edizione	18
Glossario	19
La cucina moderna di <i>Monsieur</i> Guazzetto	23
Antiche unità di misura toscane	24
Tavola delle vivande della Cucina Moderna	117
Indice per portata	121

Finito di stampare nel mese di novembre 2006  
in Pisa dalle  
EDIZIONI ETS  
Piazza Carrara, 16-19, I-56126 Pisa  
[info@edizioniets.com](mailto:info@edizioniets.com)  
[www.edizioniets.com](http://www.edizioniets.com)