

La cucina moderna  
di *Monsieur* Guazzetto



## **Antiche unità di misura toscane**

### *Misure di peso*

Libbra (Kg 0,34) = once 12

Oncia (g 28,3) = denari 24

### *Misure di capacità per il vino*

Barile (lt 45,5) = fiaschi 20

Fiasco (lt 2,275) = boccali 2

Boccale (lt 1,13) = mezzette 2

## Suco rosso di carne per una zuppa fatta all'uso francese

Diletante di cucina mio carissimo, preparerai nel fondo della tua cazza<sup>1</sup> bene stagnata quattro, o cinque sottili fette di lardo perfetto<sup>2</sup>, e forse di più, secondo la quantità del succo, che dovrai fare. Su le già dette fette di lardo appoggerai quattro fette grosse quanto un dito di carne magra di manzo, altre quattro di vitello in tutto simili, e tre di presciutto non tanto magre tagliate sottili, e prima dissalate picandole<sup>3</sup> tutte però grossolanamente con la costa di un coltello; indi taglierai per mezzo una grossa cipolla, e così resa in due parti, levarai da queste il centro, con empirlo di erbe odorose<sup>4</sup>, poi riunendo e legando con filo le due metà dell'intesa cipolla le trapunterai con canella e garoffano, e le porrai sopra la già preparata composizione. Ciò con diligenza fatto, prenderai la tua cazza, che la coprirai e sopra fuoco mediocre la lascerai pianamente bollire, finché la carne, quale per ora non travaglierai, abbia trasmesso tutto il suo succo. Avuto l'intento, la scoprirai ed accrescerai fuoco sotto alla medesima acciò bolli in modo che tutta la car-

<sup>1</sup> *Cazza*: pentola ampia e fonda.

<sup>2</sup> *Perfetto*: puro.

<sup>3</sup> *Picandole*: bucandole.

<sup>4</sup> *Erbe odorose*: maggiorana, basilico, alloro, salvia, rosmarino, menta, timo, ecc.

ne si arrostischi, adesso travagliandola spesso con cucchiaio di legno, perché non prenda l'odore di strinato. Quando avrà preso quel colore che ti sembrerà a proposito, vi gitterai sopra a poco a poco brodo buono, magro, e non salato, fino a quella quantità che crederai sufficiente per la tua zuppa; lo lascerai bollire per mezz'ora, o sin'a quando il colore ti piacerà ed il sapore gusterà il tuo palato; poscia collandolo per settaccio, o per forino di rame stagnato, lo passerai in altra cazza, entro la quale lo farai bollire per un quarto d'ora, poscia bagnerai la tua zuppa, che dovrai fare di fette di pagnotta francese, prima però sgrostate ed asciugate sopra la graticola. Se vorrai guarnire la tua zuppa, ciò farai con lattini di vitello<sup>5</sup> cotti in cazzarolino con il suco già detto, sale ed aromati, ovvero erbabrusca<sup>6</sup> tenera, selleri<sup>7</sup> giovani rinfatti<sup>8</sup> prima in brodo, e questa e questi cotti in suco che va bollendo in cazza suddetta, e finalmente potrai ciò fare ancora con polpettine fatte di farsa<sup>9</sup> prima passate per padella con burro, perché prendino un colore rossiccio, e poi fatte cuocere del tutto nel destinato suco. Sappi per ultimo che di questo suco te ne potrai servire per moltissime vivande, come osserverai in leggendo questo libretto.

## **Coli<sup>10</sup> rosso di carne per una zuppa fatta alla francese**

Preparerai la tua cazza con le fette di lardo, di carne ma-

<sup>5</sup> *Lattini di vitello*: animelle.

<sup>6</sup> *Erbabrusca*: acetosa (*Rumex Acetosus*), usata anche nelle insalate per aggiungere aroma.

<sup>7</sup> *Selleri*: sedani.

<sup>8</sup> *Rinfatti*: scottati, cotti a lessa.

<sup>9</sup> *Farsa*: farcitura, normalmente di carne, cfr. pp. 40-42.

<sup>10</sup> *Coli*: salsa (fr. *coulis*).