

Menu di bordo

*Il ricettario e la guida pratica
per i cuochi della Regia Marina*

a cura di
Roberto Liberi



Edizioni ETS



www.edizioniets.com

© Copyright 2013

EDIZIONI ETS

Piazza Carrara, 16-19, I-56126 Pisa

info@edizioniets.com

www.edizioniets.com

Distribuzione

PDE, Via Tevere 54, I-50019 Sesto Fiorentino [Firenze]

ISBN 978-884673711-3



Scuole C. R. E. M. - S. Bartolomeo



GUIDA PRATICA
PER IL FURIERE S. (CUOCO)

ANNO 1938 - XVII E. F.

Prefazione

Questo ricettario ha lo scopo di servire di guida al furriere¹ S (cuoco) che, dopo conseguita l'idoneità professionale al corso teorico-pratico, viene destinato ad una mensa di bordo o di terra.

In queste pagine egli ritroverà tutte le nozioni del mestiere già imparate durante il corso, che gli saranno necessarie ogni qualvolta una incertezza venisse ad intralciare il suo normale lavoro. Ciò può avvenire agli inizi della carriera quando ancora non si ha quella sicurezza che si acquisisce soltanto dopo molto tempo e molta pratica.

Il ricettario è, inoltre, di aiuto perché il campo di applicazione in questo mestiere è vasto e complesso tanto da richiedere che i precetti e le regole siano sempre a portata di mano.

Il furriere S dovrà tener presente, oltre le regole e formule essenzialmente professionali, anche quelle norme che formano l'ornamento essenziale di un buon cuoco: Igiene - Pulizia - Educazione. Queste norme sono insegnate e praticate durante il corso e di esse si richiede sempre l'osservanza scrupolosa perché sono le basi di una buona cucina.

Perciò imporsi sempre:

- a) la massima nettezza della persona in modo di lasciare a chi vede ed a chi consumerà le vivande l'impressione ed il giudizio più accogliente e gradevole;*
- b) la massima pulizia dei locali, oggetti e stoviglie. Occorre essere intransigenti su questa regola che accoppiata alle cognizioni professionali conferisce al cuoco un perfetto equilibrio mediante il quale le sue mansioni saranno espletate in modo perfetto e soddisfacente;*
- c) l'applicazione meticolosa dell'igiene e della pulizia nella preparazione delle vivande non meno del ben cucinare;*
- d) urbanità e correttezza con chi pratica e con chi aiuta nel disimpegno del mestiere.*

Norma importante non meno delle suesposte, che il buon cuoco deve osservare costantemente e con accorgimento, è quella che riguarda il lato economico.

Dipende dal suo buon senso il saper economizzare nella spesa, conciliando naturalmente l'economia con la buona qualità dei generi che si acquistano e che devono essere sempre ottimi e di prima scelta.

Un modo di economizzare è quella della scelta del mercato: quando la nave ove si è imbarcati riceve ordine di partire, bisogna informarsi dell'itinerario e dei prezzi praticati nei porti che si toccheranno e regolarsi secondo la convenienza, facendo cioè acquisto di tutto ciò che in altro mercato avrebbe un prezzo più elevato.

È inoltre buona regola preparare ogni sera un elenco completo dei generi da acquistarsi il giorno successivo, ciò per evitare perdite di tempo e possibili dimenticanze che riuscirebbero dannose al perfetto funzionamento della cucina.

¹ Il termine «furriere» nella Marina Militare è denominazione generica della categoria di militari che, suddivisa in ulteriori specialità, assolve incarichi di segreteria, di contabilità o, come in questo caso, di «sussistenza» (mense e cucine).

Per la facile consultazione di questo manuale, compilato per uso essenzialmente pratico, la materia è stata suddivisa col seguente criterio:

- a) nell'indice analitico sono elencate in ordine alfabetico e per specialità tutte le vivande la cui ricetta è riportata alla pagina corrispondente;*
- b) seguono due elenchi uno per colazioni² e l'altro per pranzi composti ciascuno di 31 minute³, contrassegnate da un numero progressivo. Le ricette dei piatti di ciascuna minuta sono riunite egualmente sotto lo stesso numero progressivo dell'elenco corrispondente per essere prontamente consultate;*
- c) è fatta eccezione per le salse, le uova, i legumi o insalate e i dolci le cui ricette sono riunite tutte insieme nell'ultima parte del volume onde poter scegliere o variare a piacere quelle più indicate, facendone ricerca nell'indice analitico.*

² In Marina il pasto di metà giornata (mezzogiorno) viene normalmente indicato come «seconda colazione» (in questo caso addirittura come «colazione») mentre il pasto serale viene chiamato «pranzo».

³ Il termine «minuta» è l'italianizzazione del più classico «menu» e trae origine all'inizio dell'ottocento dall'appunto che il capo cuoco o il maggiordomo stilava ogni giorno per la lista delle vivande proposte al suo signore. In Spagna è ancora normalmente usato al posto di menu.

Indice analitico*

<i>Minestre asciutte, farinacei, zuppe e minestrone adatti per colazione</i>		Zuppa alla montanara	»	39
		Zuppa di ceci	»	39
		Zuppa di pesce	»	46
Crostata di vermicelli alla siciliana	pag. 47			
Fettucce alla amatriciana	» 44			
Fettucce alla ricotta	» 33			
Gnocchi di patate al pesto	» 51			
Gnocchi di patate al sugo	» 35			
Gnocchi alla romana	» 42			
Maccheroni al gratin	» 37			
Maccheroni alla marsigliese	» 50			
Maccheroni alla napoletana	» 52			
Maccheroni alla Principe di Piemonte	» 41			
Minestrone alla milanese	» 32			
Pasta e ceci	» 39			
Pizza alla napoletana	» 49			
Ravioli al sugo	» 40			
Riso alle vongole	» 51			
Riso al curry	» 48			
Risotto alla milanese	» 44			
Risotto con fegatini di pollo	» 52			
Sartù di riso	» 38			
Sformato di lasagne	» 42			
Spaghetti alle vongole	» 43			
Sufflè al formaggio	» 46			
Sufflè al prosciutto	» 34			
Sufflè di riso	» 40			
Tagliatelle alla bolognese	» 31			
Tagliatelle all'inglese	» 50			
Tagliatelle verdi al sugo	» 36			
Timballo di maccheroni all'italiana	» 33			
Timballo di maccheroni alla siciliana	» 34			
Timballetti di riso	» 32			
Tortelli al sugo	» 45			
Vermicelli al burro	» 36			
Vermicelli all'acciuga	» 35			
Vermicelli al pomodoro	» 36			
Vermicelli al sugo	» 36			
Vermicelli con filetti di pomodoro	» 48			
<i>Pietanze adatte per colazione</i>				
Arrostini di vitello al vino bianco	pag. 42			
Baccalà alla fiorentina	» 43			
Bistecche alla Bismarck	» 47			
Bracioline al funghetto	» 49			
Bracioline alla pizzaiola	» 39			
Cassuola alla piemontese	» 52			
Cassuola di seppie	» 50			
Coniglio alla cacciatora	» 48			
Costolette alla marsigliese	» 53			
Costolette di vitello al burro	» 50, 69			
Costolette alla maggiordomo	» 52			
Cotolette di vitello alla milanese	» 34			
Cotechino con purè, fagioli e spinaci	» 45			
Fegatelli di maiale allo spiedo	» 38			
Fricassee di agnello	» 35			
Fricandolini al marsala	» 44			
Fritto di pesce misto	» 43			
Fritto misto all'italiana	» 33			
Gruppetti alla romana	» 41			
Lesso misto con salsa verde	» 41			
Omelette alla mozzarella	» 109			
Omelette alla parmigiana	» 109			
Omelette al prosciutto	» 112			
Omelette con carciofi	» 112			
Ossobuco alla milanese	» 31			
Pollo alla cacciatora	» 47			
Pollo alla diavola	» 40			
Pollo arrosto con patate e fagiolini	» 35			
Scaloppe alla cardinale	» 45			
Scaloppine al marsala	» 32			
Sformato di spinaci alla finanziaria	» 46			

* In questo indice si è ritenuto di mantenere le voci del testo originale, a meno di evidenti refusi, anche in presenza di modeste variazioni, rispetto ai nomi impiegati per le ricette nel corpo della pubblicazione, che consentono comunque la facile identificazione del piatto.

Spiedini di vitello al prosciutto	»	50	Filetti di pesce alla fiorentina	»	87
Spezzato di vitello alla provenzale	»	37	Filetti di pesce al gratin	»	82
Spezzato di vitello al riso	»	49	Filetti di pesce alla duchessa	»	88
Stocafisso alla genovese		51	Frittura di pesce	»	91
Tornidò alla Bismarck	»	37	Galantina di pollo con gelatina	»	85
Trancia di pesce alla livornese	»	38	Maionese di pesce	»	74

*Minestre, zuppe composte e purè
adatte per pranzo*

Bignè di riso in brodo	pag.	79	Pesce lesso con salsa maionese	»	69
Chenelle consommé	»	84	Piccoli paté alla finanziaria	»	67
Consommé Bignè	»	88	Piselli al prosciutto	»	79
Consommé Celestina	»	68	Pizza rustica	»	70
Consommé con crostini	»	91	Scaloppe alla Villeroi	»	82
Consommé Fanzi	»	91	Sformato di carciofi	»	86
Consommé reale	»	79	Sformato di spinaci con uova pochés		
Crema di asparagi	»	87	alla parmigiana	»	84
Purè di lenticchie	»	85	Sogliole al vino bianco	»	89
Quadrucchi in brodo con piselli	»	72	Torta Pasqualina	»	73
Riso alla crema	»	72	Triglie alla livornese	»	74
Riso e legumi in brodo	»	77	Trippa alla parmigiana	»	70
Riso in brodo con piselli	»	90	Uova al prosciutto in gelatina	»	89
Riso in brodo e punte di asparagi	»	67	Uova alla monachina	»	78
Semolino in brodo	»	84			
Spinaci in brodo	»	88			
Stracciatelle alla romana	»	69			
Tagliatelle in brodo con piselli	»	70			
Tortellini in brodo	»	71			
Zuppa alla nizzarda	»	75			
Zuppa alla romana	»	81			
Zuppa alla rosa	»	86			
Zuppa Bretonne (purè di fagioli)	»	80			
Zuppa Giuliana	»	83			
Zuppa Milena (ceci)	»	82			
Zuppa Millefanti	»	89			
Zuppa Parmentier	»	74			
Zuppa pavese	»	76			
Zuppa primaverile	»	68			
Zuppa San Germano	»	73			
Zuppa Santé	»	78			

Piatti di mezzo

Aragosta con salsa tartara	pag.	91	Arista di maiale al forno	pag.	82
Asparagi alla parmigiana	»	76	Bistecche di filetto alla griglia	»	83
Asparagi all'agro	»	86	Bistecche di filetto alla parigina	»	76
Calamai ripieni	»	69	Cappone al forno	»	92
Cardi alla parmigiana	»	83	Capretto al forno	»	76
Cervello alla milanese	»	80	Carré di vitello arrosto	»	83
Cotolettine di agnello alla Villeroi	»	75	Cima di vitello alla genovese	»	72
			Costolette di vitello al burro	»	69
			Costolette di vitello alla griglia	»	87
			Costolette di vitello lardellate	»	90
			Faraona arrosto	»	75
			Filetto alla maggiordomo	»	90
			Filetto all'inglese	»	68
			Filetto piccato	»	86
			Filetto sauté al burro	»	85
			Fricandò di vitello	»	71
			Lacerto all'inglese	»	81
			Lombatine di vitello al burro	»	68
			Noce di maiale al forno	»	89
			Noce di vitello al forno	»	77
			Noce di vitello alla glace	»	88
			Petto di tacchino al forno	»	84
			Petto di vitello al forno	»	74
			Petto di vitello farcito	»	78

Piccioni arrosto	»	80	Uova all'occhio di bue	»	111
Piccioni in salmì	»	73	Uova all'olandese	»	109
Pollo alla griglia	»	81	Uova al prosciutto in gelatina	»	109
Pollo alla Richelieu	»	77	Uova bazzotte	»	110
Pollo arrosto	»	71	Uova frittellate	»	110
Rosbiff all'inglese	»	67	Uova omelette	»	111
Tornidò di filetto alla maggiordomo	»	79	Uova sode	»	110
Tornidò di filetto alla parigina	»	87	Uova strapazzate	»	111
Tornidò Otello	»	91	Uova strapazzate al pomodoro	»	111
Vitello tonnato	»	70	Uova trippate	»	109

Salse, sughi e gelatine

Burro maggiordomo	pag.	103
Gelatina	»	103
Gelatina di pesce	»	103
Gelatina di aranci	»	104
Glace di carne	»	99
Salsa alemanna	»	101
Salsa bernese	»	101
Salsa besciamella	»	100
Salsa Colbert	»	100
Salsa d'acciughe	»	101
Salsa maggiordomo	»	102
Salsa maionese	»	102
Salsa normanna	»	101
Salsa olandese	»	100
Salsa piccante	»	101
Salsa rosa	»	99
Salsa tartara	»	102
Salsa tonnè	»	103
Salsa vellutata	»	100
Salsa vellutata di pesce	»	100
Salsa verde	»	102
Sugo di carne	»	99
Sugo di pomodoro	»	99

*Uova**

Frittata omelette al prosciutto	pag.	112
Frittata omelette con zucchini, carciofi, ecc.	»	112
Rollatine d'uova alla parmigiana	»	109
Uova affogate	»	110
Uova al burro	»	110
Uova all'americana	»	112
Uova alla cocca	»	111
Uova alla monachina	»	78

Legumi e insalate composte

Broccoletti di rapini	pag.	120
Carciofi affogati	»	124
Carciofi alla parmigiana	»	124
Carciofi all'inferno	»	124
Carciofi fritti	»	124
Cardi al gratin	»	122
Cardi alla parmigiana	»	83
Cardi fritti	»	123
Cavolfiore al burro	»	119
Cavolfiore al gratin	»	119
Cavolfiore all'acciuga	»	120
Cavolfiore fritto	»	119
Cipolline glassate	»	122
Fagioli all'uccelletto	»	121
Fagiolini al burro	»	123
Funghi al funghetto	»	120
Funghi alla milanese	»	121
Funghi fritti	»	121
Funghi rossi alla gratella	»	121
Insalata alla reale	»	125
Insalata italiana	»	126
Insalata lombarda	»	126
Insalata piemontese	»	126
Insalata primavera	»	126
Insalata russa	»	125
Insalata tedesca	»	125
Insalata verde alla milanese	»	125
Insalata veronese	»	125
Melanzane al funghetto	»	120
Melanzane alla parmigiana	»	77, 124
Patate alla maggiordomo	»	117
Patate alla parigina	»	118
Patate alla parmigiana	»	119
Patate arrosto	»	118
Patate duchessa	»	117
Patate fritte	»	118

* Le dosi riportate nel ricettario sono calcolate per 10 persone.

