

Gli Appunti di Cucina di
NONNA CORINNA

Memoria della cucina
Dell' Hotel Rigobello
di Riccione

<http://www.hotelrigobello.com/>



Prefazione:

Rovistando fra le carte dell' Albergo trovai un quadernetto con ricette di cucina appuntate da mia nonna Corinna così decisi di digitalizzarle per avere memoria delle tradizionali ricette che si preparavano per i nostri clienti. Ho deciso di lasciare le quantità che si utilizzavano ed i termini dell' italiano dell' epoca.

Torta Margherita

Prendere 240 grammi di zucchero finemente polverizzato ed mescolarlo con 6 rossi d' uovo ed il succo di mezzo limone, batti molto bene il tutto per 10 minuti, immergendolo nell' acqua bollente. Prendi 120 gr farina di patate ed uniscila alle 6 chiare montate a neve, la corteccia grattugiata di mezzo limone ed un po' di vaniglia. Vuota il tutto in una padella unta di burro e poni il fuoco sopra e sotto fino a tanto che si stacchi all' ingisa.

Bodino di cioccolata

Prendi 2 bolli di cioccolata, 14 uova, ½ libbra di zucchero ed un po' di vaniglia. Si battono i rossi d' uova e vi si aggiunge la cioccolata ridotta in millimamente in polvere, lo zucchero e la vaniglia poi le chiare battute a fiocco poi si versa un una forma unta di burro e passandola e si cuoce a fuoco sopra e sotto . Invece di cioccolata si può adoperare anche polvere di caffè oppure cacao.

Torta di patate americane

Dopo averle lessate le patate sguosciate ridurle in polvere col martarello per lo.....

Bodino di Castagne

Prendi 1 Kg di castagne, cucinale a lesse e scolate passale allo straccio uniscile a 220 gr. Di zucchero e 5 soldi di vaniglia uniscili ad u1 bicchiere di latte e 6 chiare d'uova montate alla neve. Il tutto ben miscelato a forno a fuoco sotto e sopra, tiepido nello stampo un di burro ed inzuccherato.

Crafen di patate

2 libbre di patate ben cotte pelarle e sminuzzarle, impastarle con la farina ed un poco di latte ed un po di sale ed un po di zucchero indi tirare una sfoglia della grandezza di 1 dito, tagliarne poi con un bicchiere dei tondi, comporli di conserva e friggerle nell' olio ben caldo e spolverarlo con lo zucchero.

Bodino di Patate

½ Kg di patate, si cuociono lesse e si passano per lo straccio e si aggiungono 6 rossi d'uovo , raspatura di limone, ruhm, 1 pizzico di sale, 1 oncia di burro, 1 etto di zucchero, indi si mettono le chiare montate a fiocco. Lo stampo si unge col burroe pane grattugiato e si mette la pasta e cuoce fuoco sotto sopra. Si serve caldo.

Bodino di Grica

¼ di Kg. Di grica si mette a cuocere lentissimamente in 1 litro di latte , un pizzico di sale ,si aggiungono 6 rossi d' uovo, 1 etto di zucchero, raspatura di limone, ruhm, uva sultanina, indi si uniscono le 6 chiare montate a fiocco. Si mette la pasta in uno stampo di bodino unto con burro e panato e si cuoce con fuoco sotto e sopra. Si serve caldo semplice o con sopra il zabaione pure semplice.

Zabaione

12 rossi d'uova e 2 chiare si sbattono con 12 cucchiari di zucchero da tavola, si aggiungono 4 bicchieri di marsala e si tiene al fuoco fino a che stà per bollire mescolando sempre, poi si inzuppano nel marsala; p. es 6 pessi di pane di Spagna e 6 amaretti o altro e vi si versa sopra lo zabaione, si possono sostituire alla pasta delle chiare sbattute al fuoco, cotto a pezzi nel latte bollente e bagnate di ruhm in questa maniera si chiamano uova alla nove. Si serve sempre freddo.

Frittura di crema

6 rossi d' uovo , 3 bicchieri di latte 6 cucchiali da tavola di farina 6 di zucchero, raspatura di limone (un po' di vaniglia ed un pizzico di sale) dopo cotta si stende sopra un tendo bagnato e tagliata, indi a pezzetti la si passa per l' uova e pel pane e la si frigge al burro. Si serve calda.

Bignè

Prendi 2 litri di buon latte e 1 Kg di fior di farina si fa una polentina; quando è raffreddata vi si aggiungono 12 uova intere, 2 etti di zucchero, una scorza di limone che poi si leva e ruhm. La pasta deve essere battuta almeno per 4 ore, e le uova vengono aggiunte 1 ad 1 ogni quarto d' ora. Si friggono in unto bollente e la pasta si serve nella padella con 1 cucchiaino da caffè . Si servono bollenti.

Bodino di limone

Si prende 1 limone di giardino grande, lo si fa bollire un poco poi gli si levano i semi e quando è freddo si fa pestare. Si prende ½ libbra di mandorle dolci, 6 tuorli d'uovo, 6 cucchiaini di zucchero e si mescola tutto insieme alle 6 chiare montate a neve, si cuoce il tutto in uno stampo da bodino.

Bodino di Cioccolata

Si prende ¼ di Kg. Di mandorle pestate, ½ libbra di zucchero, 3 uova alcuni cedrini un po' di vaniglia, un ballone di cioccolata ridotta in polvere, rum ed un po' di pane grattugiato si versa in uno stampo impanato e si cuoce al forno.

Pasticcio di maccherone

Si fa la pasta frolla con $\frac{1}{2}$ libbra di burro , mezza di farina e $\frac{1}{2}$ di zucchero e dopo aver unto lo stampo col burro s' investe tutto molto eguale con la pasta frolla . Si prende $\frac{1}{2}$ kg. Di maccheroni si condiscono con piccioni al sugo intingolo a volontà , fegatini etc. si versano poi nello stampo e si coprono con liste trasversali incrociate di pasta frolla . Si cuoce con fuoco sotto e sopra e si serve bollente.

Polpette di riso

Due cucchiaie da caffè meso di riso si cuociono nel latte con un pizzico di sale , vi si aggiungono $\frac{1}{2}$ etto di amaretti franti , 4 rossi d' uova , un pizzico di pane grattugiato, 4 cucchiaini da tavola di rum. Si fanno le polpette investendole di pane grattugiato e si friggono nel grasso o burro. Si servono bollenti.

Torta di spinacci

15 cent. Di spinacci 6 uova, 15 cent. Uva, cannella in polvere, arancio grattugiato, 15 cent. Di zucchero biondo, un po' d' azzimo pesto ben battuto si cuoce in una padella unta con olio e azzimo pesto, Si cuoce al forno.

Zuccherini

Un uovo, un cucchiaino d' olio e 1 di zucchero un po' di olio , anici e arancio grattugiato.

Bodino alla panna

Prendi cent. 50 di panna, 2 rossi d'uovo cent. 10 colla di pesce , cent. 10 vaniglia rosolio a piacimento, 3 savoiardi (oppure focaccia o pane di Spagna) e 2 cucchiari di zucchero. Si prendono 2 rossi d'uovo si uniscono allo zucchero ed alla vaniglia e si battono ben bene indi si sciolgano in una chicchiera d' acqua calda la colla di pesce e la si mescoli bene finchè diventa molto sciolta poi si aggiunge alle uova e zucchero e vaniglia mescolando il tutto. Quindi il miscuglio suddetto si getta nella panna, parclevato il latte di esse e si rimescola. Preparato ora lo stampo ungendolo col rosolio, si getterà in fondo uno strato di panna preparata come sopra ed uno strato di pane di Spagna ad altro bagnato nel rosolio e si ripeterà l' operazione finchè il detto stampo è quasi riempito. Si ponga quindi il tutto al fresco e lo si levi solo dopo 10 minuti prima di mangiarlo. Da ultimo simmergerà lo stampo in acqua bollente per ½ minuto e poi si verserà il budino in un piatto.

Rosolio al Limone

Giunti 3 ½ d' alcool, 3 ½ d' acqua , 1 Kg di zucchero, Corteccia di 5 limoni senza il bianco, mettere il tutto in infusione e lasciarlo 8 giorni poi passarlo con feltro di panno.

Bibita

½ litro di vino

½ Kg di zucchero

6 limoni

Lasciare bollire il tutto 5 minuti.

Bodino non plus-ultra

2 bicchieri di latte

8 rossi d'uovo

8 forti con mandorle ben pestate nel mortaio

4 oncie mandorle zuccherate ben pestate

4 oncie zucchero , noce moscata e un po' di sale un bicchierino di ruhm. Si spalmi lo stampo tutto all' interno con burro , poscià si riponga entro il sopradetto e si metta a cuocere ponendovi il fuoco sopra e sotto lo stampo, evitando di rompere la crosta che si farà di sopra acciò che tutto il corpo sia egualmente asciugato e cotto.

Pastina

Una libbra di farina (½ kg.) 260 gr. Di burro , 150 gr. Di zucchero, 4 tuorli d'uovo. Liquefare il burro poi mescolarlo alle uova, poco per volta mettere lo zucchero e la farina e formare una pasta durezza, distenderla e tagliarla a pezzi . Tritare delle mandorle e bagnate le pastine con chiare d'uovo gettarvi sopra le mandorle . Si cuoce al forno.

Frittura di ricotta

Etti 4 di ricotta

4 rossi d' uovo

2 cucchiaini di zucchero

1 bicchierino di rum

Prima si battono bene le uova con lo zucchero, poi vi si unisce la ricotta e si torna a battere unendovi poi una quantità di farina occorrente perché l' impasto abbia consistenza poi si fa a bocconcini e si indorano con farina.

Torta Antonietta

¼ di farina bianca

¼ di farina gialla

¼ di zucchero

¼ di burro

il tutto bene amalgamato e ben lavorato, poi si unga lo stampo e si cuoce a fuoco sotto e sopra.

Croccante

Mandorle oncie 10 , ½ kg. Di zucchero vaniglia e una noce di burro . Si getta in una catterna lo zucchero e le mandorle peste, la vaniglia col burro e si fa cuocere fino che abbia preso un bel colore rosso, indi metto la pasta nello stampo ben unto di olio mandorle e si da la forma col limone bagnato.

Curacao

Un litro d' acqua, 1 kg di zucchero e più altri 2 etti. Due bicchieri Sparito di vino , uno di ruhm, sei cortecce d' arancia.

Frittura di pane

Prepara delle rotelle di pane francese, bagnale con un bicchiere di latte, getta sopra zucchero in abbondanza, cannella e scorza di limone verde ben tritato, avvolgile e passate nell' uova sbattute e pane grattugiato e friggile, a metà burro e olio, si può anche fra due fettine mettere della conserva secondo il gusto che piace.

Bocca di Dama

6 rossi d'uovo sbattuti per $\frac{3}{4}$ d'ora con $\frac{1}{4}$ di kg di zucchero. Aggiungere poi $\frac{1}{4}$ di kg di mandorle ben pestate e battere un altro poco. Montare le 6 chiare ed unirli sbattendo ancora. Ungere ed impanare una tortiera e cuocerla a fuoco sotto e sopra finchè si stana.

Salsa di Caperi

Cipolla, prezzemolo, olio, sardelle, limone, caperi, canella e poco lardo. Il tutto ben fritto.

Persegada

Per fare la cisidetta Persegada si prendono dei cotogni maturi, ma che non sono ingialliti, Si mettono interi con la loro scorza nell' acqua in una pentola ove devono cuocerli lentamente a fuor di bollitura. Cotti si passano per lo straccio. Indi si faccia la pasta sortita ed altrettanto zuccheroso candidi di bella qualità che si metterà a bollire con pochissima acqua. Quando si alza la bollitura si deve schiumare se ne sia il bisogno e poi si lasci bollire per 20 minuti. Si metta quindi entro la pasta di cotogno , si mescoli bene finchè s' incorpori ed è fatta. Bisogna poi stirarla in fretta o su un peltro o su qualche ordigno con le sponde. Fredda si taglia a pezzi.

Torta Nera

Mezza libbra (1/4 di Kg) di mandorle abbrustolite (con la scorza come il caffè) pestate bene, aggiungendovi 5 once di zucchero, 3 chiare d' uovo montate, rasatura di limone; 10 centesimi di canela fina. Mescolare il tutto e porlo in un antiano con un foglio di carta sotto. Si cucini a fuoco lento sopra e sotto l' antiano devon ungerli con olio prima di porvi la carta.

Tortellini di farina gialla

Due libbre di farina gialla molta fina, 10 rossi d'uovo, 1 libbra di zucchero ed 1 oncia di burro, rasatura di limone. Il tutto manipolato bene si formano poi dei pezzetti come la crema i quali da una parte si bagnano nelle chiare d' uova e poi si toccano nello zucchero in balle. Cuocerli al forno.

Maraslic

Per 3 fig. di maraslic ci vogliono 32 kg di zucchero e 3 litri di acqua, un limone e farla bollire per molte ore, quando è giunta allo stato di caramella si ritira dal fuoco. Se prende troppa donda quando è fredda si aggiunge un po' d' acqua e la si fa bollire ancora un poco.

Ballete di polenta

Due o tre fette di polenta grattugiata, mezzo bicchiere di latte, un po' di cannella, due o tre cucchiaini, un ancia di burro, due o tre uova, poca farina bianca perché possa legare con un po di formaggio gratugiato, L' impastiamo dopo aver dato loro la forma e si friggono con strutto. La pasta deve essere duretta.

Scaloppine

Vitello magro lasciato a pezzetti minuti. Olio, burro in fare porzione relativa alla quantità di vitello. Sardelle 4 o 6 conforme il gusto col un po' di sugo di limone. Si pone al fuoco tutto freddo messo il limone che si verserà sopra prima di servirlo.

Spezzatino di vitello

Vitello grasso o magro tagliato a pezzetti, burro, lardo e cipolla; rosolato che sia il burro lardo e cipolla vi si mette il vitello, quando questo ha preso un po di rosso si mette un po di conserva di pomo d' oro acqua e sale.

Dolce Brassadella

½ kg fior di farina

150 gr di zucchero

60 gr di burro

10 gr crema di tartaro

5 gr di bicarbonato

2 gr di uova

Raspatura di limone.

Modo di farlo

Si prende il ½ kg di farina e se la pone in una terrina, mettendovi dentro 2 rossi d' uova montati si aggiungono poi tutti gli ingredienti e le chiare montate a neve si impasta il tutto e se lo pone ad uso ciambella dentro una tortiera non unta . Si cuoce con fuoco lento sopra e sotto , oppure in forno. Se la pasta fosse troppo dura si può aggiungere un po di latte.

Baccalà

Un Baccalà bagnato aperto per metà levato tutte le spine e messo un ripieno così composto . Olio , burro, sardella, cipolla tutto ben tritato e ben cotto. Indi si pone questo ripieno dentro il baccalà che dovrà essere cotto a bagno maria.

Polpette di patate

Dopo lessate le patate e ben sfatte vi si aggiunge, burro, sale col uova. Si assodano con farina se ne fa delle pallottole e si friggono in olio bollente cospargendole di zucchero quando sono ben calde.

Salsa di pomodoro con capperi

Rotti e passati i pomodoro si mettono a cuocere in un soffritto di olio nel quale si è fatto rosolare un pezzetto d'aglio che si leva, si aggiunge un po di sale, si tritta poi prezzemolo , due cucchiaini di capperi, quando il pomodoro è ristretto ci si versa la erba tritata e si aggiungono un cucchiaino d' aceto

Majonese

Ova 2 battuti con 2 cucchiaini d' olio un po di limone pepe sale versato il tutto in una casseruola come da zabaione.

Salsa di peperoni

Si tagliano i peperoni freschi a pezzetti e si mettono nel burro che abbia preso il rosso: quando sono un poco soffritti si tagliano alcuni pomi d' oro in 4 pezzi e dopo averne levata la buccia si lascia cucinare il tutto, indi vi si versa un poco di aceto e si serve.

Salsa

Nolena di carne stata in decenza nell' aceto , sardella, il tutto ben pesto e passato pel vettanio unitamente poco aglio ed olio. Se fosse troppo denso aggiungere poco aceto.

Vitello farcito

1 Kg vitello di coscia

Pane biscotto grattugiato fino quel tanto che serve ad incorporare 2 uova; pepe sale cannella formaggio grattugiato a piacere.

Modo di farlo

Si divide il vitello in 3 parti, dalla migliore parte di vitello si fa la prima e più grossa costoletta , con il rimasto sempre magro se ne fanno altre 2; la prima si batte per la schiena del coltello, e le altre 2 si pestano come il lardo, Del pane grattugiato, uova, sale, pepe, cannella, formaggio, si fa una pasta fina ma da poter stendere. Ora si forma come segue. Prima la cotoletta grande, poi uno strato leggiero di prosciutto, indi uno strato legioso della pasta di pane; ed ora la seconda cotoletta si torna sopra questa a stendere il prosciutto ed il pane; e la terza cotoletta si fa quindi del tutto un rotolo lo si lega con spaghi, si cuoce in casseruola con burro semplice rosolandolo bene, si serve quasi freddo senza il condimento della casseruola. La si taglia a fette grosse mezzo dito.

Grallettini

4 etti farina gialla

1 etto farina bianca

3 etti di burro

2 uova

2 etti di zucchero

un po di sale e grattarci la scorza di un limone

Bodino di pane Francese

Pan francese cent 20

Latte litri 1 ½

Uova 5

Burro grammi 30

Zucchero 6 cucchiari

Uva spagna cent 10

Cestrini cent 10

Vaniglia

Rhum 2 bicchierini

Modo di farlo

Si leva leggermente la crosta al pane si taglia in fette immergendole nel latte la sera innanzi. In una casseruola si mette il burro ed il pane francese spremutovi il latte . Sempre mescolando si lascia bollire appena; quindi vi si unisce lo zucchero , le 5 uova , la vaniglia ed il resto; levato dal fuoco vi si aggiunge il rhum. Preparato lo stampo col burro si cucina al forno con anche un fuoco sopra e sotto.

Sfogliata

Formare una pasta con acqua, farina , un uovo poco sale fecola pevere altrettanto burro. Tirare in lungo la detta fatta stendendovi sopra il burro tagliato a fettine. Piegarla sempre dal medesimo lato almeno per 7 volte e più sarà meglio. Pio piegarla per metà e tagliarla a quinta di burro e posta nell' antracco cuocerla al forno a fuoco vivo . Pasta per mettervi dentro . Mandorle crude con la scorza poste con lo zucchero rosso e limone tritato, vaniglia avvertendo che questa pasta si mette in mezzo prima di fare l' ultima marinatura per metà; fatto questo si faranno le altre

Salsa da fare col vitello

2 uova sbattute con 2 cucchiari da tavola di zucchero, indi vi si serva il succo di un limone ed un po' d' acqua si mescola bene di nuovo. Quando le fette di vitello di coscia fritte nel burro vi si versa sopra la salsa e si lascia bollire per cinque minuti

Latte un litro

Semolino da dolci etti 3

<http://www.hotelrigobello.com/>