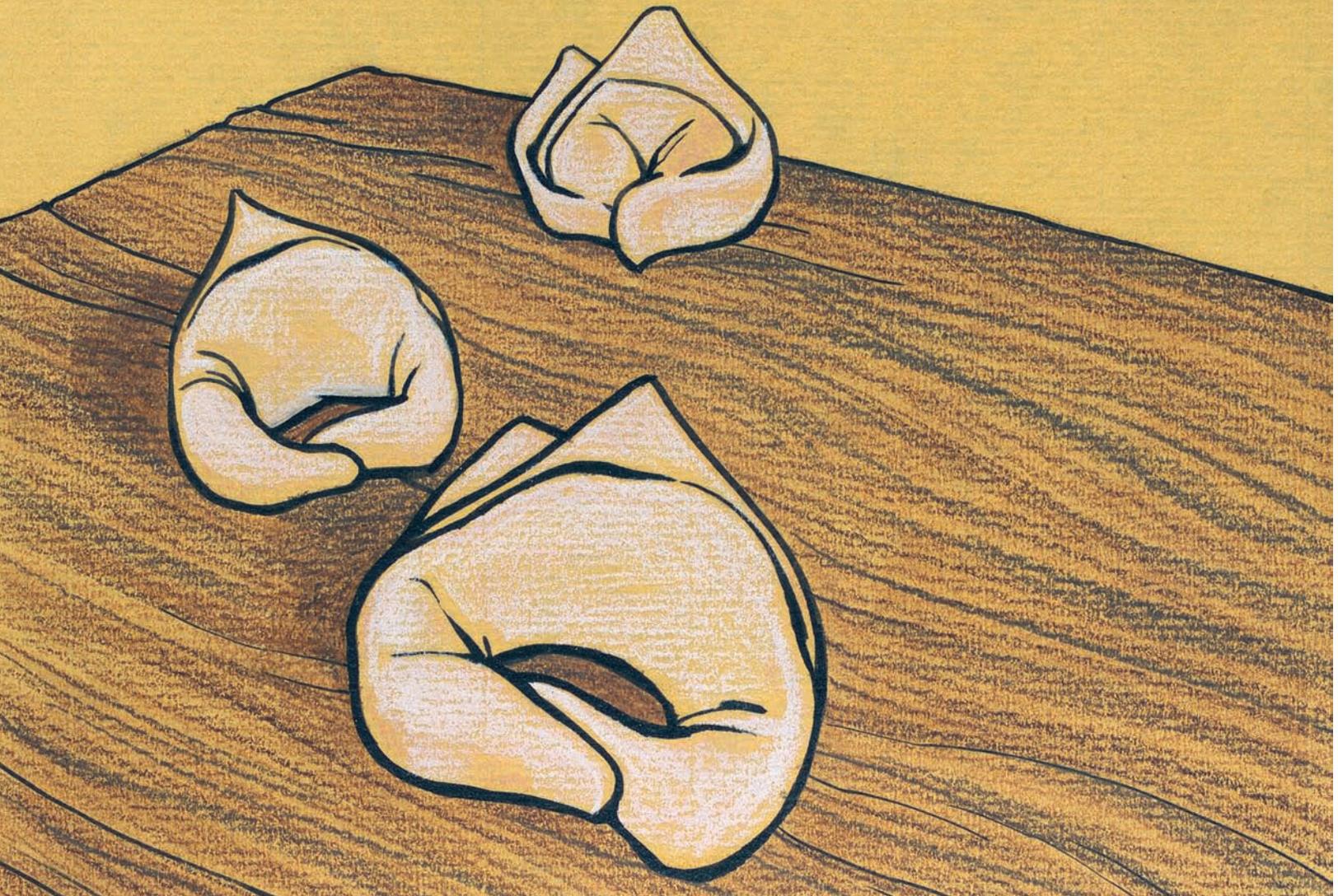


Plunk



PASTA

20 gennaio - 7 marzo 2021

Biblioteca comunale dell'Archiginnasio
piazza Galvani 1, Bologna

Orario di apertura:

dal lunedì al sabato 9-19
domenica e festivi 10-14

Ingresso libero

Info: 051 276811

www.archiginnasio.it



FRESCA. SECCA.
COLORATA E FARCITA
NEI DOCUMENTI
DELL'ARCHIGINNASIO

LIV.

Se vuoi fare tortelletti a brodetto per xij persone, toglì iiij libre di bronça di porco, e iiij cascì freschi o passi, e xviiij uova, e fa' fare ij onçe di spetie fini; e toglì xxiiij datteri e meça libra d'uve passe e alquante cime di petrose molì e di persa. E toglì la bronça del porco, ben battuta colle dette erbe, e 'l cascio che tu ài, ben pesto con queste cose, e alquante huova, e' datteri bene lavati e bene minuçcati, e l'uve passe bene lavate, e delle speçie e çafferano; e di tutte queste cose fae uno battuto. E fanne tortelli piccoli con ispoglo di pasta, sottili, e mettili a sofrigere in lardo fresco, bene strutto e bene colato; e quando sono cotti, polvereçali di speçie e di çucchero, o vuoi dare da seço a tutte le vivande, o vuoi mettere in un buono brodetto di mandorle ch'è scritto su questo libro.

LVII ricette d'un libro di cucina del buon secolo della lingua
Bologna, Zanichelli, 1890