



P. L. ...

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

Disegno di Giuseppe Palumbo



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

76. Per fare vermicelli distempa la pasta como e dito di sopra e fala sottile rompendolla a pizighoni picholi con le digite a modo de vermiceli et poneli a sechare al sole e durerano 2 o 3 anni e quando li voray cocere in brodo di carne o di bon pollo grasso per spatio de una hora e poy fa le menestre et metteli caso grattato e spezie e se non fusse tempo di carne con lacte de armandolle o zucharo o voi lacte di capra e perche lo lacte non volle buglire quanto richiede li vermizelli fali bulire prima in aqua como se fa lo rixo et similmente si vole-no cocere le laxagne li tritti o vole formentini et tutte queste cosse zoe vivande de pasta debono esse gialde di zafrano excepto quando si coceno in lacte.

Claudio Benporat, *Cucina italiana del Quattrocento*
Firenze, Olschki, 1996