



Blanco

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



Maccheroni alla bolognese

Per condire 500 grammi di minestra, sono necessarie le seguenti proporzioni:

- | | | |
|---------------|--------|-----|
| • carne magra | grammi | 100 |
| • carnesecca | “ | 30 |
| • burro | “ | 30 |

Si taglia la carne a piccoli dadi, si trita fine con la lunetta la carnesecca, una cipolla, una mezza carota, due costole di sedano e si mette sul fuoco ogni cosa insieme compreso il burro, e quando la carne avrà preso colore, si aggiunge un pizzico di farina, bagnando col brodo a cui si sarà aggiunta conserva di pomodoro, fino a cottura completa. Si scolano bene i maccheroni dall'acqua, si condiscono col parmigiano e con quest'intingolo, il quale si può rendere anche più grato con dei pezzetti di funghi secchi, o con qualche fettina di tartufi o con un fegatino cotto con la carne e tagliato a pezzetti.

Elisabetta Randi, *La cucina autarchica. Nozioni teoriche e pratiche di autarchia alimentare*
Firenze, L. Cionini, stampa 1942