



# PASTA

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

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](http://www.archiginnasio.it)

# PASTA

## Per fare ogni rasone de macharoni

72. Per fare macharoni romaneschi piglia dela farina che sia bella e distempala et fala pasta uno pocho piu grossa che quella dele lasagne et voltala atorno uno bastone poy caza fora lo bastone et taglia la pasta larga un ditto piccolo che resti in modo de bindelli o stringhe et metteli a cocere in brodo grasso o vogli in aqua secondo il tempo e volle buglire e quando se mette a cocere se li coce in aqua metteli del butiro fresco e pocho salle e come sono cocti mectili in uno piatello con bon caso butiro e spezie dolce et notta che laqua o brodo dove li coce volle bullire prima che li mecti drento. Nota che ogni vivanda di pasta vole esse ben cocta sopra il tutto.

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

