



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

PASTA

127. Torta Bulignesa

Piglia una libra de caso fresco he del veglio he gratalo poi habj biete petrosillo maiorana ben nete he batile quanto poi cum lo cultello he poi frigile in bono butiro un pocho da poi cavali he piglia quatro ova zaffrano he pepe assai he strutto ho butiro bono he miscola ognj cosa insieme he poi fa una crosta sutile supra el fondo de la padella he poneli dentro questa miscolanza he de sopra haveraj unaltra crosta ho vero piglia una provatura he fane peze larghe he copre la dita miscolanza in loco de crosta Nota che debe sentire bene da bono pebro he falla cocere adasio Et quando la crosta de sopra bullira dico se levera allora he cotta.

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

