



Zuppa di agnellotti al sugo

Create una pasta con 8 etti di farina, 1 etto di butirro, un poco di sale, 4 rossi d'uovo e un bicchiere d'acqua. Impastare a dovere fin che resti morbida, un po' molle, cedevole al tatto, tagliatela in due parti, spalmate la tavola di farina e spianate un lungo foglio sottilissimo della prima parte. Avrete una farcia come quella a quenelles; sbattere 3 uova intere con un cucchiaino d'acqua e inumidite bene il foglio; fate con la farcia tanti mucchietti grossi come un'avellata, poco distanti gli uni dagli altri in linea retta. Spianate il secondo foglio e con questo coprite i mucchietti di farcia, premete con le dita all'intorno e tagliateli tondi con uno stampo di latta largo un trecentesimo. Gettateli in acqua bollente salata e fateli cuocere adagio coprendo la casseruola facendo in modo che restino interi, sgocciolateli bene, metteteli entro un buon sugo bollente fatto di fresco, sobbolliteli un momento, versateli nella zuppiera e serviteli con formaggio a parte.

Farcia di carne di vitello o di volaglia o di lepre o di fagiani per fare quenelles

Prendete della mollica di pane, mettetela in una casseruola con un poco di buon brodo sul fuoco, fate bollire tramenando, onde formare una pasta consistente, che si staccherà dalla casseruola, mischiatele un uovo, tramenate al caldo, versatela sopra un piatto e fatela raffreddare. Fate cuocere 4 etti di grassa di poppa nell'acqua e sale, cotta appena e fatela raffreddare. Pestate al mortaio 3 etti di carne di coscia di vitello o volaglia o fagiano o lepre, priva del grasso e dei muscoli, pestate un poco, aggiungete 3 etti di grasso di poppa fredda, pestate ancora, mettete 2 etti della pasta di pane suddetta, un pò di sale, noce moscata, spezie, 3 rossi d'uova, un pò di prezzemolo trito fino e fritto con un pò di butirro; pestate tutto bene, passatelo al setaccio unito e servitevi all'occorrente. Con questa farcia si fanno ogni sorta di quenelles, frittture e, unita con tartufi e funghi triti, serve per guarnitura.

Tratto da: Giovanni Vialardi, "Trattato di cucina, Pasticceria moderna" ArnaldoForni editore.

"Agnolotti" Soup with Sauce

Make a dough using 800 g of flour, 100g of butter cheese, a pinch of salt, 4 yolks and a glass of water. Knead properly until dough is mushy, a little squashy and soft to the touch. At this point, cut the dough into two parts. Spread some flour on the table and then flatten one of the two parts until it becomes very thin and long. Before putting the stuffing, slam 3 eggs, add a spoon of water and moisten the first flattened part of the dough. Now, get your stuffing and make various heaps with a small distance between them. Remember to align the heaps in a straight line. Now you take the second part of the dough, which is supposed to be thinly flattened, and gently cover the first layer, covering the heaps of stuffing. Gently press with your finger around the heap in order to stick the two dough layers and then cut around the covered heaps. Put the "agnolotti" in a pot with salted boiling water and wait until they are cooked. Once cooked, remove them from the water, and unite them with a good fresh sauce, pour them in a tureen and serve them with fresh cheese aside.

Stuffing for "agnolotti": Veal, Hare, Pheasants or Guinea Fowl

Take the breadcrumbs, put in a casserole with a little good soup on the fire, boil, stirring in order to form a consistent paste, which comes away from the casserole, mix them an egg, stir warm, pour it over a bowl and let cool. Now lightly cook 400g of fat stern in a pot of water and salt, and then wait until the temperature has cooled. Crush in a mortar 300 g of the desired meat: leg meat veal or fiber fly or pheasant or hare or guinea fowl, devoid of fat and muscles, beat up a little; add 300 g of fat stern cold, pounded again; put 200 g. bread dough, a little salt, nutmeg, spices, 3 egg yolks, a little chopped parsley and fried up with a bit of butter; pounded fine. Strain the mixture together and make use as required. This stuffing will make all sorts of "quenelles", fried food and, together with minced truffles and mushrooms, used for garnishing.

From: Giovanni Vialardi, "Trattato di cucina, Pasticceria moderna" Arnaldo Forni editore.



Galantina in bellavista

La galantina, il cui nome deriva dal francese medievale "galatina" (variante di gelatina), è costituita da un rotolo di farcia, generalmente a base di pollo, trattenuto da un involucro fatto con la pelle del volatile o, in sua vece, con un panno pulito, avvolto strettamente e legato con lo spago.

Per 12 persone:

1 pollanca di 1,800 kg;
 200 g di prosciutto cotto;
 150 g di lardo;
 150 g di lingua salmistrata;
 2 tartufi;
 40 g di pistacchi;
 1,200 kg della seguente farcia
 -200 g di cosce di pollo
 -200 g di vitello
 - 200 g di maiale magro
 -600 g di lardo
 5 cl di cognac;
 5 cl di vino Madera;
 poco sale;
 pepe in grani macinato,
 spezie a piacere.

Tempo di cottura: 35 minuti per ogni kg.

Con 24 ore di anticipo, preparare la pollanca disossata completamente. Inciderla pertanto lungo il dorso, dal collo alla coda e staccarne con delicatezza la pelle. Scalfare quindi le due parti pettorali e trinciarle in strisce longitudinali, ottenendone poi, mediante uno o due tagli trasversali, tanti pezzi non più lunghi di 4-5cm. Trinciare sia il prosciutto, sia la lingua, sia il lardo in pezzi simili. Mettere il tutto in una terrina, unendo i tartufi divisi in quarti, sale, pepe, le spezie in polvere e coprire con il cognac e il vino Madera. Mentre tali ingredienti subiscono un'opportuna marinatura, confezionare una farcia con la carne delle cosce disossate della

Galantine in plain sight

"Galantina", which name comes from medieval French "galatina" variant of gelatin, is a chicken stuffed roll, held by a covering maden with poultry's skin or by a clean cloth, wrapped tightly and tied up with a string.

Serves 12:

1 poultry of 1,800 kg;
 200 g of ham;
 150 g of lard;
 150 g of corned tongue;
 2 truffles;
 40 g of pistachos;
 1,200 kg of stuffing composed by
 - 200 g of chicken drumsticks
 - 200 g of veal
 - 200 g of lean pork
 - 600 g of lard;
 5 cl of cognac;
 5 cl of Madera wine;
 a pinch of salt;
 ground pepper,
 spices as you wish.

Cooking time: 35 minutes per each kg.

Make the poultry completely boned 24 hours before. Thus, engrave the back, from the neck to the tail and gently remove the skin. Cut the two breasts in longitudinal strips, then cut the strips to obtain several small pieces of 4-5 cm each. Cut the ham, tongue and lard in similar size. Put everything in a bowl, adding truffles slided in four pieces, salt, pepper and spices. Then cover it with cognac and Madera wine. While these ingredients marinate themselves, make a orcemeat with poultry's drumsticks boned meat, veal, pork and lard, mixing everything with the meat grinder. Add to the mixture, working

Ricetta 2

Recipe 2



pollanca, il vitello, il maiale e il lardo, passando il tutto al tritacarne. Unire al composto, lavorando bene con la spatola, il liquido della marinatura e poche spezie, incorporandoli opportunamente.

Ciò avvenuto, distendere la pelle della pollanca sopra il tavolo, lasciandone la parte interna in evidenza. Dividere la farcia in due parti; con una metà ricoprire la pelle della pollanca, lisciando in superficie opportunamente. Sopra questo strato allineare, tenendoli al centro, i pezzi di pollanca trinciati in bastoncini, il prosciutto, la lingua salmistrata e il lardo. Alternare di tanto in tanto pezzi di tartufo e pistacchi. Ricoprire quindi con il resto della farcia, poi rialzare i bordi esterni della pelle, tirando quanto più possibile, onde ottenere che attorno alla farcia si formi un involucro uniforme e completo. Mettere la galantina così formata in un tovagliolo, rivoltarlo strettamente e fissarne i due capi con spago da cucina. Legare anche il centro della galantina con spago, onde evitare che il tovagliolo si apra durante la cottura. Mettere la galantina così confezionata in una casseruola dai bordi alti e coprirla con il fondo di pollame, rinforzandolo con gelatina liquida q.b. Portare ad ebollizione e lasciar poi sobbolire lentamente, per il tempo prescritto. Quando la galantina è pronta, scolarla, toglierla dal suo involucro, rimetterla nuovamente in un tovagliolo pulito e avvolgerla ancor più strettamente di prima, legandola con lo spago. Farla quindi raffreddare in uno stampo che la contenga, senza lasciar eccessivo spazio all'interno e premendovi sopra un peso di almeno 1,500 kg, che permetterà alla galantina, una volta che si sia completamente raffreddata, di risultare compatta all'interno e di venir più facilmente affettata. Il giorno seguente preparate, con il fondo di cottura, una gelatina sufficientemente collosa, migliorandone il gusto in modo opportuno. Affettare la galantina parzialmente, in fette sottili. Disporre il pezzo principale in un angolo del piatto di portata ovale e allinearvi le fette, accavallando le une alle altre, in modo decorativo. Lucidare il tutto in superficie e circondare con gelatina tritata.

Tratto da: Henri-Paul Pellaprat, " L'arte della cucina moderna" Fabbri editori.

with a spatula, the liquid of marinature and a pinch of spices. Moreover, stretch poultry's skin on the table, leaving the inside out. Split the forcemeat into two parts; use the first half cover poultry's skin, smoothing properly the surface. Holding in the centre, deploy poultry's pieces, ham, corned tongue and lard above this layer. Alternate also pistachos and pieces of truffle.

Then cover with missing forcemeat and lift up the external skin's edges. Stretch as much as possible to obtain a uniform shell around the forcemeat. Put the just formed galantina in a cloth, turning it again and fixing the ends with a cooking string. Tie also the centre of galantina just to avoid that it opens while cooking. Put the galantina in a high sides pot and cover it with poultry's reminders and reinforce with liquid jelly. Let it reach the boiling point and then simmer slowly. When the galantina is ready, drain it and remove it from its shell. Furthermore, put it again in a clean cloth and wrap it up more tightly than before. Tie with the string. Let it stand until it cools down in a proper pan, putting on it a minimum load of 1,500 kg. The load will let the galantina, when completely cooled down, to be more solid inside and to more easily sliced. The following day prepare, with the gravy, a jelly sufficiently sticky, improving the taste suitably. Cut the "galantina" in thin slices. Put the main piece in a corner of the oval platter and line the slices in decorative way. Polish the surface and surround with minced jelly.

From: Henri-Paul Pellaprat, " L'arte della cucina moderna" Fabbri editori.