



Pasticcio di pernice

Ricetta originale da: Pellegrino Artusi, "La scienza in cucina e l'arte del mangiare bene" (edito in Firenze, pei tipi di Salvatore Landi, 1891).

"Prendiamo, per esempio, una starna o una pernice e con essa facciamo un pasticcio che potrà bastare per sei o sette persone. La starna (Perdrix cinerea) si distingue dalla pernice (Perdrix rubra) perché questa ha i piedi e il becco rosso ed è alquanto più grossa. Sono gallinacei dell'ordine dei Rasores; si nutrono di vegetali, particolarmente di granaglie, e però hanno il ventriglio a pareti molto muscolose, ed abitano i monti dei paesi temperati. Le loro carni sono ottime, di sapor delicato; ma fra le due specie, la pernice è da preferirsi.

Eccovi gli ingredienti per questo pasticcio: una starna, oppure una pernice alquanto frolla; fegatini di pollo, n. 3; rossi d'uovo, n. 1; foglie d'alloro, n. 2; Marsala, due dita di bicchiere comune; tartufi neri, grammi 50; lingua salata, grammi 50; prosciutto grasso e magro, grammi 30; burro, grammi 30; una midolla di pane grossa quanto un pugno; un piccolo battuto di cipolla, carota e sedano; un poco di brodo.

La starna vuotatela, lavatela e mettetela al fuoco col detto battuto, col burro, col prosciutto tagliato a fettine, con le foglie d'alloro intere, e conditela con sale e pepe. Quando la cipolla avrà preso colore, bagnatela con la marsala versata poco per volta, e se non basta per tirar la starna a mezza cottura servitevi di brodo. Tolta la starna dal fuoco, levatele il petto e formatene otto filetti che lascerete in disparte. Il resto tagliatelo a piccoli pezzi per tirarli a cottura intera, unicamente ai fegatini, quello della starna compresovi. Cotta che sia questa roba, levatela asciutta e mettetela in un mortaio, gettando via le foglie dell'alloro. Nell'intinto che ancora resta gettate la midolla del pane e con un poco di brodo, rimestando, fate una pappa che verserete anch'essa nel mortaio, come pure la raschiatura dei tartufi, e pesterete ogni cosa ben fine per passarla dallo staccio. In questo passato stemperate il rosso d'uovo e lavoratelo bene col mestolo per mantecarlo. Ora, formate la pasta per coprirlo (), prendete uno di quegli stampi speciali per questi pasticci, che sono fatti a barchetta o rotondi, scannellati, di ferro bianco, a cerniera che si apre. Ungetelo col burro e, tirata la pasta sottile poco più di uno scudo, foderatelo con la medesima e fategli il fondo che poserete sopra una teglia di rame*

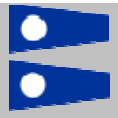
Patty of partridge

Original recipe from: Pellegrino Artusi, "La scienza in cucina e l'arte del mangiare bene" (published in Florence, by types of Salvatore Landi, 1891).

"For example, we can take a grey partridge or a partridge and we can create a patty that will be sufficient for six or seven persons. The grey partridge (Perdrix cinerea) is different from the common partridge (Perdrix rubra), because this one has red paws and beak, and it's bigger. They are both gallinaceans of the Rasores family; they eat vegetables, especially grains. Their gizzard is really muscular, and they live on the mountains of the warm countries. The flesh is great, its taste is delicate, but if you have to decide between the two species, the right choice is always the partridge.

Here there are the ingredients needed for this patty: one grey partridge, or one partridge really high; chicken liver, n. 3; yolk of eggs, n. 1; laurel leaves, n. 2; Marsala, two fingers of a common glass; black truffles, g 50, salt tongue, g 50; fat and low-fat ham, g 30; butter, g 30; crumb of bread the size of a fist; a small mince of onion, carrots and celery; a bit of broth.

Empty the grey partridge, clean it up and put it on the fire with the mince you have already prepared, together with the butter, the thin sliced ham, the laurel leaves and add salt and pepper. When the onion will get a bit of color pour it slowly with Marsala, and if you can't reach the half cooking of the grey partridge, use the broth to complete the procedure. Once you remove the grey partridge from the flame, cut off the breast creating 8 filets that you will put aside. Now, you can cut the rest in little pieces and complete their cooking, adding the liver, included the one from the grey partridge. Once everything has been cooked dry, remove it from the fire and put it inside a mortar, eliminating the laurel leaves. It's time to put the bread crumb inside the rest of the sauce with a bit of broth. Now, you have to create a mixture using a spoon. Add that blend to the rest of the ingredients inside the mortar. Grind the truffles and add it to the blend. You need to crumble all the ingredients. It's time to dilute the yolk of the egg inside this mixture and you will have to blend it up perfectly in order to create a cream. Now, you need to create the pasta in order to cover your creation (). Pick one of those special molds that are perfect for this kind of patty, you can choose the shape, you will have many different varieties from which you can choose from. Grease it with*



unta anch'essa col burro. Prima gettate nel fondo parte del composto e disponetevi sopra una parte dei filetti (petto della starna e lingua) ed alcuni pezzetti di tartufi grossi quanto le nocciole e crudi; poi altro composto intramezzato di tartufi e filetti e così di seguito se il pasticcio fosse voluminoso. Pigiatelo bene perché venga tutto unito e compatto e fategli il coperchio della stessa pasta con qualche ornamento, lasciandovi nel mezzo un buco onde sfiati il vapore.

Dorate il di fuori e cuocetelo in forno o nel forno da campagna, e quando lo levate coprite il buco con un fiocco della stessa pasta, fatto a misura e cotto a parte. La stessa regola potete tenere per un pasticcio di due beccacce le quali non hanno bisogno di essere vuotate, né degli intestini, né del ventriglio; soltanto verificherete che nelle parti basse non vi sia qualcosa di poco odoroso".

() "Potete coprirlo con la seguente pasta: farina, gr. 250; burro, grammi 80; spirito di vino, cucchiaini 2; zucchero, cucchiaini 2; rossi d'uovo, n.2; l'agro di uno spicchio di limone; sale, grammi 5; acqua fredda se occorre".*

Le zeppole di San Giuseppe

Nell'antica Roma, il 17 marzo si celebravano le "Liberalia", feste in onore delle divinità del vino e del grano e - per omaggiare Bacco e Sileno, precettore e compagno di gozzoviglie del dio - il vino scorreva a fiumi, mentre per ingraziarsi le divinità del grano, si friggevano frittelle di frumento. Forse per questo, in occasione della festa di San Giuseppe si usa mangiare le "eredi" di quelle storiche frittelle, le zeppole di San Giuseppe.

La zeppolla di San Giuseppe nasce come dolce conventuale, forse nel convento di S. Gregorio Armeno, o in quello di Santa Patrizia, o presso le monache della chiesa della Croce di Lucca, a Napoli. La prima zeppolla di San Giuseppe di cui esiste testimonianza, risale al 1837, ad opera del gastronomo napoletano Ippolito Cavalcanti, Duca di Buonvicino. La data del 19 marzo è vicina alla fine dell'inverno e, specie al Sud, venivano accesi grandi falò e preparate grandi quantità di frittelle.

butter and you have to stretch the pasta until it becomes really thin. Now, you have to use the pasta to cover a copper mold greased with butter. Before that, put part of the blend you created on the bottom and arrange on it part of the filets (breast and tongue of the 'strana') and some raw truffles, big as hazelnut; then add another part of the mixture alternating it with truffles and filets. Press the patty, so that it become compact and hard, and create a cover made with the same pasta and decorate your creation. Do not forget to leave an hole in the center of the patty, in order to allow the air to escape from it.

Cook the patty inside an oven or a brick oven until a nice golden crust is made. When you take it out from the oven, cover the hole with a ribbon, that you will make with the same pasta you previously have created and then cooked it apart from the patty. The ribbon has to perfectly fit the hole you have created. You can apply the same rule for a patty made of two woodcocks, in this case you don't need to empty them from the intestines and neither from the gizzard; you just have to verify that near the lower parts there is not something that smells a bit".

() "You could cover it with this kind of pasta: flour, g 250; butter, g 80, wine spirit, 2 teaspoon; sugar, 2 teaspoon; eggs yolk, n. 2; a bit of bitter lemon; salt, g 5; cold water, if needed".*

St. Joseph's "zeppole" (donuts)

On the 17th of March, during the Roman's time, people celebrated the "Liberalia", celebrations to honor "Bacco", the god of wine and grains, and "Sileno" the companion of the god in his habit to guzzle. In these occasions a lot of wine was used by the people in order to ingratiate the god, and it was common to fry wheat pancake in order to thank the divinity. Maybe for this reason, during the San Giuseppe celebration, it's common to eat the "heirs" of these historical "frittelle" (pancakes), the "zeppole" of San Giuseppe.

The "zeppola" of San Giuseppe was born as a sweet made in a convent, maybe inside the convent of S. Gregorio Armeno, or inside the convent of "Santa Patrizia", or among the nuns in the church of "Croce di Lucca", in Naples. The first testimonial about the "zeppola" of San Giuseppe it has been dated to 1837, created by the Neapolitan gastronome, Ippolito Cavalcanti, Duke of Buonvicino. The 19th of March is close to the end of winter time, and it was common to light fires and prepare big amounts of pancakes, especially in the South.



La zeppola più antica è a forma di ciambella e si ottiene impastando farina passata al setaccio con acqua e sale. Dall'impasto si ricavano delle ciambelle, che vengono fritte nell'olio caldo, poi asciugate e spolverate con zucchero e/o cannella. Una volta, al posto dello zucchero si usava il miele e al posto dell'olio di oliva lo strutto.

Esiste anche un tipo di zeppola detto "Graffa", sempre a forma di ciambella, ricoperta di zucchero e cannella. L'impasto prevede anche le patate, per una maggiore morbidezza. Deve il suo nome al Krapfen, (inventato dalla fornaia austriaca Veronica Krapf), dolce austriaco di forma tonda, non a ciambella e ripieno di crema. Nel settecento, il 19 marzo i friggitori, in omaggio a San Giuseppe, Santo Patrono loro e dei falegnami, preparavano dei banchetti davanti alle loro botteghe, per friggere e servire le zeppole direttamente in strada. Col tempo, allo zucchero e alla cannella si è sostituita la crema pasticcera e l'amarena come guarnizione.

The most ancient "zeppola" has a doughnut shape and it's made mixing flour with water and salt. From this mixture is possible to obtain pancakes that are fried in boil oil, then dried and dusted with sugar and/or cinnamon. Back in time, the honey was used in place of the sugar and the "strutto" (lard) was used in place of olive oil.

There is also a type of "zeppola" called "Graffa". It has the same doughnut shape, and it's covered by sugar and cinnamon. The dough included also potatoes, in order to give it more tenderness. The name originates from the Krapfen, (invented by the Austrian baker, Veronica Krapf), this is an Austrian rounded shape sweet, but unlike a doughnut it's stuffed with cream.

On the 19th of March, during the '700, the fry-cooks prepared banquets in front of their workshop as tribute to San Giuseppe, the Saint Patron of fry-cooks and woodworkers, where they fried and served the "zeppole" directly on the streets. Passing the time most people decided to use custard and black berry as topping instead of using sugar and cinnamon.