



MENÙ IMMAGINATO

Dal “Ricettario Culinare” di Giosué Fiorentino - Germania, 1917-18, Cellelager, baracca B 98

ANTIPASTI

Panini cremonesi

Impasta farina di frumento con acqua e sale, poco strutto e poco zafferano, stemperando il pastone in modo da renderlo tenerissimo - forma ovale con un intacca al centro.

Crostoni di Firenze

Tra due fette di pane metti del formaggio grasso e sopra fettine di tartufi, chiudi ed arrostisci con olio o burro.

PRIMI

Maccheroni alla Friulana

Metti a soffriggere con burro liquefatto delle acciughe con sale e pepe-cotto condisci i maccheroni in piatto.

Culigiones sardi

Fai la sfoglia con farina, acqua e sale e tagliala in modo da farne piccoli panzerotti che riempirai con: formaggio fresco - di giornata- lattiginoso impastato con verdura tenera-spinaci- già lessa, e poco zucchero. Lessati si condiscono con burro e formaggio ovvero con sugo. Al posto di formaggio fresco puoi/[p.35] mettere ricotta. Invece di prepararli lessi puoi friggerli ed allora bisogna stemperare la pasta della sfoglia con olio.

SECONDI

Caciucco alla livornese

Prendi polipi, triglie grosse, totani, granchi e cefali, falli a pezzi e metti a cuocere in questa salsa: soffriggi in olio dell'aglio, peperoni rossi ed aggiungi conserva o salsa di pom. Fai restringere ed aggiungi il pesce a cuocere (abbisognando versa acqua calda).

Busecca alla genovese

Bollita, si taglia a fette sottili e si prepara quindi in casseruola un soffritto di olio, burro, cipolla bianca e prezz. tritato con carne. Approssimandosi la cottura si versa della salsa di pom., la busecca [trippa ndr.] e si lascia cuocere anche a patate fette - volendo si aggiunge del brodo - Si condisce in ultimo col formaggio grattugiato.

DESSERT

Bianco mangiare alla pugliese

Cuoci nel latte del riso con orzo ben mondato ed aggiungi mandorle lesse, sgusciate e peste. Lascia al fuoco sino a rendere molto denso con un po' d'amido, zucchero e cannella in polvere.

Riso nero siciliano

Cuoci il riso nel latte ed aggiungi dopo averlo messo nella scodella, ricotta fresca, zucchero in polvere, cioccolato a pezzi e zuccata. Mescola sempre sino a raggiungere la densità voluta. Spalma con cannella e servi freddo.