

POESIA NASCOSTA

SEICENTO RICETTE DI CUCINA EBRAICA IN ITALIA



MINESTRE

FIRENZE
CASA EDITRICE ISRAEL



MINESTRE

www.torah.it

MINESTRE IN BRODO

MINISTRONE

Cuocere in un po' d'olio un pezzetto di cipolla. Quando è rosolata, unire le verdure precedentemente lavate e tagliate a pezzi e lasciar bollire per due o tre ore con un buon pezzo di manzo o di vitello. Quando è ben cotto, passare allo staccio e servire con pane abbrustolito. Riesce saporito, se le verdure sono diverse e varie.

DADI IN BRODO

Fare una frittata soffice con uova a cui si uniscono prezzemolo, carota e sedano tritato finissimo e qualche pezzetto leggero di prosciutto d'oca. Quando è fredda, tagliarla a piccoli dadi, che si mettono nella zuppiera, su cui si verserà un buon brodo bollente al momento di servire in tavola.

VERMICELLI

Mettete 300 gr. di farina in una zuppiera e aggiungete poco a poco tre uova intere sbattute, un po' di sale e mezzo guscio d'uovo di acqua. Lavorata ben bene la pasta, formatene una palla, che lascerete riposare durante una o due ore. Stendete sul tagliere la pasta molto

fine, senza romperla. Lasciatela seccare un po', indi rotolatela e tagliatela fine, se si vuole cuocerla in brodo, e più larga, se volete fare tagliatelle da condire al burro.

MINESTRA ALLA MENTA

Fate friggere in un po' d'olio, uno spicchio di aglio e foglie di menta quanto basta. Aggiungete acqua e semolino e fate cuocere rimestando. Battete due uova nella zuppiera e versateci la minestra.

BRODO VEGETARIANO N. 1

Far bollire per 4 ore in 5 litri d'acqua gr. 400 patate, un sedano, una carota, due cucchiari di fagioli e due di piselli secchi. Tagliare le patate e la verdura a pezzettini. Colare il brodo senza passare la verdura. Questa si può utilizzare tanto nella minestra quanto per contorno.

BRODO VEGETARIANO N. 2

In 4 litri d'acqua fate bollire 4 patate sbucciate, 1 cipolla, 2 carote, 1 sedano, 4 pomodori tagliati a fette. Appena sono cotte togliete le patate, aggiungete due foglie di lauro e lasciate bollire fino a completa cottura. Passate il tutto allo staccio. Servite il brodo coi crostini, oppure fate la minestra di riso o di pastina.

PALLINE DI PATATE

www.torah.it

Si sbucciano le patate crude, si grattano su una grattugia co-

mune, poi si spremono in un canovaccio, raccogliendo l'acqua in una scodella. Questo liquido si lascia depositare per circa cinque minuti, dopo i quali si scola piano l'acqua e si scioglie l'amido rimasto in fondo alla scodella con un pochino d'acqua calda (circa mezza tazzina su un Kg. di patate). Si unisce questo amido sciolto alle patate; sale quanto basta e s'impasta il tutto. Di questo impasto si fanno delle palline grandi come noci e si buttano nel brodo bollente, lasciandole cuocere circa un quarto d'ora, finchè il brodo diventa molto denso.

BORSCH

Si prendono circa 10 o 12 bietole rosse piuttosto piccole, o 4 o 5 molto grosse. Si sbucciano e si grattano crude. Si fanno bollire in circa 4 litri di acqua e un po' di aceto finchè sono cotte. A parte si frullano in una scodella due tuorli d'uova, aggiungendo un po' di bietole con un po' di brodo e 4 o 5 cucchiaini di zucchero. Si mescola il tutto in pentola senza più farlo bollire. Riesce una minestra agro-dolce che si serve con patate lesse.

MINESTRA DI FARRO (ORZO)

Far bollire per circa due ore: ossa di tacchino, manzo e oca (specialmente le zampe di oca). Ripulire il farro, metterlo in una bacinella, gettarvi acqua bollente; una mezz'ora dopo con la schiumarola levarlo dall'acqua e unirlo alle ossa, lasciarlo lentamente bollire parecchie ore, rimestando ogni tanto. Un'ora prima di servire la minestra, cuocervi una salsiccia.

MINESTRA DI PATATE

Sbucciate e fate a pezzi gr. 700 patate, mettetele in pentola abbondantemente coperte di acqua e quando saranno cotte passatele al setaccio e rimettetele nella medesima acqua. Intanto avrete preparato un battuto con un po' di cipolla, prezzemolo, sedano e carota; insaporiteli con olio (o burro) sale e pepe e unitelo alla purea la quale dev'essere legata ma non troppo densa. Eventualmente aggiungere acqua o latte. Servire con crostini.

CREMA DI POLLO E RISO

Si lavano bene 4 cucchiainate di riso e si mettono in pentola con un pollo giovane ed acqua. Quando bolle si schiuma, si aggiunge un po' di sale e appena il pollo è cotto si toglie dal brodo e si raccoglie il riso in un colabrodo. Si toglie la pelle al pollo, lo si disossa; si pesta la polpa del pollo ed il riso, passando poi il tutto al setaccio. Si stemperi la purea ottenuta col brodo freddo ben sgrassato e si serva fredda.

E' una minestra leggera e nutriente, adatta per bimbi e convalescenti.

TORTELLINI RIPIENI DI SPINACI

Levare le testine agli spinaci, lavarli bene e metterli in una cazze-ruola con olio o con grasso, sale, pepe e lasciarli ben condire: sgocciolarli bene, dell'unto, pestarli sul tagliere, aggiungere noce moscata, uova, pane grattato e rimestare il tutto. A parte fare una bella sfoglia con uova e farina: tagliare i tortellini e riempirli cogli spinaci. Se

si fa con l'olio si possono cuocere e servire asciutti, conditi con burro e formaggio; se si fanno col grasso, sono migliori in brodo.

TORTELLI DI TACCHINO

Fare un battuto di carne di tacchino o di pollo aggiungendo: sale, pepe, noce moscata e qualche fettina di pane inzuppata nel brodo e scolata, due o tre fettine di prosciutto di oca ben pesto. Fare la sfoglia con uova e farina, tagliare i tortellini e riempirli. Cuocere in buon brodo.

RICCIOLINI

Impastare, come per le tagliatelle, farina ed uova, lasciar riposare la pasta, poi tagliarla in tante piccole pastine. Tirarle per lungo e col mattarello, non troppo fini, poi ungerle con grasso od olio cotto. Tagliarle a strisce e colle mani allungarle mentre col pollice della mano destra si arricciano. Si cuociono, tanto in brodo che asciutti, conditi con fegatini, polpettine e pomodoro.

MINESTRA D'ORZO

Prendete dell'orzo e mettetelo a bagno per due ore, preparate a parte un brodo di manzo e aggiungetevi l'orzo. Fate bollire il tutto aggiungendovi cascami d'oca e polpettine di carne di salciccia. Salate a dovere e mettetevi sedano, carota e cipolla a fettine. Otterrete una minestra molto gustosa.

RISO CON PISELLI

www.torah.it

Si mettono i piselli in un tegame con zucchero, cipolla, prezze-

molo pesto, pepe, poco sale e si aggiunge il grasso di oca. Si fa ben rosolare tutto insieme, poi si mette il brodo e si fa cuocere. Quindi si toglie dal fuoco. All'ora del pranzo si fa bollire il riso nel brodo e poi vi si uniscono i piselli già pronti.

ZUPPA ALLA PAVESE

Si rompe in una scodella un uovo, badando che il tuorlo rimanga intero, vi si mette un pizzico di sale e si dispongono intorno all'uovo due o tre crostini di pane abbrustolito. Nella scodella si versa il brodo bollente, pian piano da una parte, affinchè il tuorlo non si rompa. Servire subito.

ZUPPA DI PESCE PASSATO

Si prende del pesce piccolo, si fa bollire e dopo averne levato la testa e le spine si passa per lo staccio. Si prepara un soffritto di cipolla, che si toglie appena rosolata, e nell'olio così preparato si soffriggono, tagliati a pezzettini, patate, carote, sedano, prezzemolo, pomodoro e basilico. Quando sono ben soffritti, si aggiunge il pesce passato per lo staccio e si finisce di cuocere aggiungendo l'acqua per la zuppa. Si serve con pane fritto o abbrustolito.

I CALZONICCHI

Si prepara della pasta all'uovo, quando è ben distesa col mattarello si taglia a quadretti di circa cm. 3 che si riempiono di cervello. Appena un bollore deve esser fatto dare al cervello in precedenza. Le pastine ripiene devono assumere una forma triangolare come quella

dei pasticcini a pag. 30. I calzonicchi sono squisiti cotti e serviti nel brodo di gallina.

MINESTRA DI FARINA GIALLA

Far soffriggere carota, cipolla, sedano finemente tritati, quando il tutto avrà preso colore, buttarci dentro del cavolo nero tritato finissimo e, assaporato che sia, aggiungere acqua in quantità. Quando il cavolo è cotto, unire la farina gialla in modo che diventi come una farinata. Servire dopo dieci minuti di cottura.

FARINATA

Sciogliere in acqua tre cucchiaini di farina bianca (preventivamente abbrustolita al forno), aggiungere un po' di zucchero e un po' di sale. Mettere al fuoco, mescolando con un cucchiaino: al primo bollore diminuire il fuoco e lasciar cuocere lentamente durante venti minuti circa. E' una minestra molto adatta per bimbi.

PASSATA DI FAGIOLI O DI CECI

Dopo aver lessato dei fagioli o dei ceci passarli al setaccio, lasciando anche dell'acqua, in modo che la passata non sia troppo densa; rimettere sul fuoco e versarci un soffritto di cipolla e pomodoro. Da servirsi con crostini di pane.

MINESTRA DI CAVOLFIORE

In una cazzeruola con molto olio e 4 acciughe far rosolare del cavolfiore, aggiungere un po' di salsa di pomodoro e far cuocere con

molta acqua. Al momento di servire, versare la minestra su fettine di pane abbrustolito.

STRONCATELLI

Si fa il solito impasto di farina e uova (un uovo per ogni persona) e quando la pasta è molto ben lavorata si taglia a pezzi e, ungendosi le mani di olio, si formano degli spaghetti della grossezza di uno stecchino. Si mette a bollire una quantità sufficiente di brodo (misto di tacchino o pollo e manzo) poi, quando il brodo bolle, si mettono dentro gli stroncatelli. Intanto si taglia a pezzi un bel sedano bianco e si mette al fuoco con sale e pepe; quando ha preso un po' di colore, vi si aggiunge un quarto di cucchiaino di conserva di pomodoro, lasciando cucinare l'intingolo. A metà cottura della minestra vi si versa tale condimento, mescolando bene bene e si lascia così a fuoco lento. Più bolle e più diviene saporito. Non meno di due ore.

QUADRETTINI DI PATATE

Per sei persone prendere un kg. di patate; lessarle, schiacciarle e dopo averle condite con sale, pepe, noce moscata, unirvi cinque uova intere, prezzemolo tritato, tre cucchiaini abbondanti di pane grattato. Formare un rotolo e cuocerlo per un'ora nel brodo che servirà poi per la minestra. Aver cura, prima di cuocere il rotolo, di avvolgerlo in un telo. Toltolo dal fuoco, mettere il rotolo sotto un peso e dopo qualche ora tagliare i quadretti, che si fanno bollire un minuto al momento di servire. Questa minestra è pure buona cotta in brodo di verdura e, sostituendo carne alle patate, è un'ottima minestra per il Sabato.

ZUPPA GIACOBBE

Si cuoce un cavolfiore con poco sedano, una patata, una carota e poca cipolla e si aggiunge un cucchiaino di olio finissimo. Far bene consumare, indi passare allo staccio diluendo il composto con buon brodo misurato secondo il numero di persone alle quali si vuol servire la zuppa. Preparare piccoli crostini di pane tostato da servirsi a piacere.

ZUPPA FARAONE

Si sbattono tanti tuorli di uova quante persone si debbono servire e per ogni tuorlo si aggiunge una tazza di buon brodo. Si pone in cazzeruola a bagno-maria o a fuoco molto lento, si mescola senza interrompere, finchè il brodo si fa denso senza bollire e si serve con crostini di pane.

ZUPPA DI POMODORO

Mettere in cazzeruola abbondante salsa di pomodoro fresco, aggiungere una tazza di latte per ogni persona da servire, sbattere bene a freddo, aggiungere poco sale, indi mettere a fuoco lento e quando la zuppa si fa densa, servire con crostini.

BRODO RACHELE

Si fa un buon brodo ristretto. A parte si trita un po' di vitello e si fanno delle pallottoline che si gettano nel brodo bollente lasciando cuocere 5 minuti. Nella zuppiera si sbattono due tuorli d'uova

con un cucchiaino di brodo e vi si versa il brodo bollente con le pallottoline.

PASTINA LEGGERA

Si fa una buona besciamella con farina, burro e latte; si uniscono due tuorli d'uova e si distende su un piatto per farla raffreddare. Si fanno delle pallottoline grandi come nocciuole. Preparare un buon brodo di verdura e mentre bolle in pentola buttarvi dentro le pallottoline, lasciando cuocere dieci minuti. Versare in zuppiera e servire.

PASSATA DI PISELLI CON CAPELLI D'ANGELO

Fate stufare i piselli, poi passateli allo staccio. Fate cuocere i capelli d'angelo in 2 litri d'acqua e aggiungete in fine di cottura la passata di piselli, condite con gr. 50 di burro o con olio di oliva.

PANATA ALLA REGINA ESTER

Inzuppate della mollica di pane in un bicchiere di brodo. Pestate della polpa di cappone cotto in bianco che unirete alla mollica di pane. Passate il tutto allo staccio, stemperate con brodo bollente e servite.

PANATA SEMPLICE

Tagliate a fette della mollica di pane, ponetela in cazzaruola e bagnatela con sufficiente brodo. Lasciate bollire, passate allo

staccio, rimettete al fuoco e, quando ha ripreso il bollore, ritiratela. Potete unirvi un tuorlo d'uovo battuto.

BRODO DI FECOLA DI PATATE

Stemperate in un poco di brodo una buona cucchiata di fecola, versatela così stemperata in altro brodo bollente; mescolate e dopo pochi minuti di ebollizione servite. Anche il semolino si prepara nello stesso modo.

BRODO RINFORZANTE

Un buon brodo di pollo, legato con un bicchiere di vino Oporto e guarnito di polpettine, lingua e tartufi tagliati in pezzetti finissimi (uso julienne).

SAGU' IN BRODO

Lavate il sagù (grani bianchi e rotondi) con acqua bollente, poi fatelo cuocere nel brodo che aggiungerete un po' alla volta fino a che il sagù sia ridotto ad una specie di gelatina.

Si può cuocere il sagù anche nel latte ed allora è opportuno aromatizzarlo con un po' di cannella e in luogo di sale mettere zucchero.

MINESTRA VEGETARIANA

Mettete in pentola 2 carote, 1 sedano, 1 porro, 1 rapa, 5 grani di pepe e 2 foglie di lauro; versateci 7 scodelle di acqua e fatene un brodo; gettate nel brodo bollente la pasta ed al momento di

servire aggiungete 5 patate bollite a parte e tagliate a fettine ed un po' di prezzemolo tritato.

FARINA DI RISO

In poca acqua far bollire del riso finchè diventi gonfio e tenero, farlo sgocciolare, poi stenderlo sopra un foglio di carta e farlo seccare al sole o in forno. Quando è ben secco, pestarlo nel mortaio e poi passarlo allo staccio. E' una minestra molto adatta per bimbi, se si getta questa farina nel brodo o nel latte bollenti.

MINESTRE ASCIUTTE E TRAMESSI

TORTA DI MACCHERONI

Lessare i maccheroni e condirli con un buon sugo di arrosto. Metterli nella cazzeruola a strati alternati con del ripieno di carne. Nel ripieno si può mettere anche sedano e carota. Prima di metterli in forno cospargerli con due o tre uova intere battute.

SPAGHETTI CON L'ACCIUGA

Lessare gli spaghetti con acqua e sale. Colarli, ma senza togliere tutta l'acqua. In un tegame a parte si metta olio, uno spicchio d'aglio ed un po' di prezzemolo. Quando l'olio è bollente ritirare dal fuoco, togliere l'aglio e unirvi otto o dieci acciughe che, schiacciate col cucchiaino, si sciolgono. Versare questa pasta sugli spaghetti e mandare in tavola.

RISOTTO GIALLO N. 1 (speciale del sabato)

In un buon sugo d'arrosto soffriggere il riso. Quando è bene rosolato, unirvi del buon brodo di pollo (bollente) e cuocerlo al punto, unendovi un pizzico di zafferano. Ungere uno stampo e

versarvi il riso, che, scaldato il giorno seguente, in forno o a bagno maria, riesce eccellente.

RISO GIALLO N. 2

In una pentola si mette acqua a bollire, mentre in un tegame si mette una certa quantità di riso, zafferano e grasso d'oca, condito quel tanto che basti. Si fa soffriggere e, quando è pronto, vi si versa sopra l'acqua a bollire, non troppa però: si calcola una mestola d'acqua per ogni persona. Si lascia bollire fino a cottura; è bene dover aggiungere acqua piuttosto che il riso riesca brodoso.

RISO DEL SABATO

Prendere un tegame largo e poco profondo, far rosolare il riso in un po' d'unto di arrosto o di grasso d'oca. Quando il riso comincia a colorarsi e a diventare sonante, aggiungere acqua bollente salata ed una presa di zafferano. Lasciar bollire senza mescolare. Quando ha raggiunto poco più di mezza cottura far asciugare bene il riso dal liquido, poi toglierlo dal fuoco avendo cura di distenderlo bene, lisciandolo e facendo col cucchiaino qualche divisione perchè si raffreddi più presto. Al momento di servirlo, si riscalda e si serve con pomodoro, verdura consumata, fagioli ecc.

N.B. — I grani di riso devono essere interi e ben staccati uno dall'altro.

RISOTTO A VAPORE ALLA TURCA

Ogni tazzina di riso, due tazzine di brodo, un po' di sugo di

arrosto, sale e zafferano. Si mette il tutto a freddo sul fuoco ed occorrono venti minuti di cottura, se il riso è di ottima qualità. Farlo cuocere in un recipiente ermeticamente chiuso, con buon calore, sino a quando incomincia il bollore. Diminuire moltissimo il fuoco, perchè deve cuocersi col suo vapore. Non mescolare, perchè il riso deve rimanere croccante e non spappolato. Dopo venti minuti di questa cottura è pronto da condirsi con pomodoro o con ragù di carne ecc.

RISOTTO MESSICANO

Rosolate insieme gr. 50 rognone di vitello e cipolla tritata, unitevi il riso in modo da ottenere un buon risotto. A parte preparate la seguente salsa: due pomodori sbucciati e due grossi peperoni, tagliati a piccoli quadretti, fateli soffriggere e, quando sono pronti, versateli nel riso mescolando il tutto e servite.

AGNOLOTTI DI SPINACI (Ravioli)

Far cuocere senza acqua kg. 1 di spinaci, al primo bollore si scolano. Intanto, fare un soffritto di olio, cipolla e carota e completare la cottura degli spinaci unendovi, se possibile, un po' di carne. Si trita il tutto, unendovi qualche uovo per amalgamare. Fare la solita pasta da tagliatelle e mettere un cucchiaino di spinaci per ogni agnolotto. Si buttano gli agnolotti in acqua e quando vengono a galla sono cotti. Conditi con un buon sugo, possono servire tanto per minestra quanto per contorno.

AGNOLOTTI DI CARNE (Ravioli)

Fare un buon ragù di carne con cipolla, sedano e carota; quando la carne è cotta, si trita finemente e per gr. 500 di carne si mettono nel composto due uova per ben legarlo. Fare uno sfoglio di pasta piuttosto fine e formare gli agnolotti più piccoli, se da cuocersi in brodo, più grandi, se per minestra asciutta o per contorno.

CUSCUSSU' N. 1

Metti in un recipiente grande di terra kg. 1 $\frac{1}{2}$ di semolino grosso, fai incorporare un po' alla volta un bicchiere d'acqua, maneggiando in modo da lasciar ingrossare il semolino senza che si appalli. Aggiungi nello stesso modo mezzo bicchiere d'olio; questa operazione richiederà circa tre quarti d'ora. Prepara intanto una pentola con acqua, ossa e odori e fai bollire il tutto; indi metti il semolino nel recipiente di latta bucata sopra questa pentola perchè possa cuocere a vapore, posaci intorno un panno piegato in quattro e ben legato perchè non esca il vapore. Dopo due ore e mezza di cottura togli il semolino dal fuoco, rimettilo nel tegame di terra e con due rossi d'uovo sbattuti nel brodo (circa una tazza), maneggia con un mestolo finchè il semolino sia ben sciolto e non faccia grumi. Rimetti il semolino nella cuscussiera per farlo cuocere in tutto da sei a sette ore. In questo frattempo prepara a parte tante qualità di erbe: cavolo bianco, lattuga, spinaci, sedani, carote, cavolfiori, piselli, carciofi, zucchini ecc. Queste erbe vanno ben soffritte e ben ristrette. A mezza cottura aggiungi delle pol-

pette di carne, fatte a parte, e delle salsiccie. Circa mezz'ora prima di servire, rimetti il semolino nel tegame, mescola per sciogliere i grumi e bagna con un po' di brodo. Versa il semolino in un piatto fondo, mettili sopra le erbe, guarnisci con le polpette, le salsiccie a pezzetti; lo spicchio di petto lessa, cotto a parte e tagliato a pezzi e qualche spicchio di uovo sodo.

CUSCUSSU' N. 2 (per sei persone)

Per un kg. di semolone, 350 gr. di carne di taglio adatto per far buon brodo.

Anzitutto si prepara il brodo aggiungendovi vari legumi soffritti nell'olio (patate, carote, sedano, rape, cavolo cappuccio, pomodoro, cipolla). Mentre il brodo bolle si mette il semolone in un recipiente molto largo per poterlo rimescolare bene. Si versa pian piano, un po' alla volta, un quinto di olio, mescolando il semolone con la mano, dopo si versa, sempre pian piano, mezzo bicchiere di acqua, continuando a mescolare ed avendo ben cura che i granellini siano ben sciolti e non formino grumi di pasta. Poi si prende una pentola bucata, come il colapaste, e si appoggia alla pentola del brodo, avendo cura di chiudere all'ingiro con del semolone impastato con l'acqua il punto dove appoggia, in modo che il vapore non possa uscire dalle parti della pentola. Quando si vede uscire dalla pentola sovrapposta del vapore, allora vi si getta con cura il semolone e lo si lascia così cucinare per circa tre quarti d'ora, avendo cura di badare che non abbia da fuggir vapore dalle parti della pentola: in tal caso, chiudere meglio ogni

fessura. Dopo si toglie pian piano col cucchiaino il semolone dalla pentola (senza staccarla da quella del brodo), rovesciandolo nel recipiente grande di prima e si torna a mescolarlo con la mano, versandovi piano piano due quinti di litro di acqua calda, vi si unisce pure un cucchiaino di sale e, se si vuole, un po' di cannella o dell'acqua di fior d'arancio. Si rimette allora nella pentola e si lascia cucinare ancora, avendo cura però di versare nella pentola del brodo, attraverso i buchi di quella sovrapposta (prima di mettere il semolone), mezzo litro di acqua, perchè non si consumi troppo il brodo nel bollire. E si lascia cucinare ancora finchè il semolone fuma: cioè circa mezz'ora. Allora si versa in un piatto grande e si serve assieme con vari condimenti.

I condimenti sono usualmente: il brodo che si serve con i legumi e la carne tagliata a pezzi, delle polpette con fagioli o con piselli, oppure dei ripieni con intingolo, vari legumi cucinati in modo diverso, anche conditi con salsa piccante di peperoni. Vi si aggiungono anche delle olive ecc.

BOMBA DI RISO

Si cuoce il riso a metà cottura nel brodo e si toglie dal fuoco, lasciando un po' di brodo perchè finisca di cuocere. Vi si aggiunge una buona quantità di pezzetti di carne in umido e relativo sugo, qualche uovo (due per ogni Kg. di riso) e un po' di conserva di pomodoro. Si mescola bene, si mette in una forma di pasticcio unta e impanata e poi si inforna e si lascia cuocere, finchè la superficie sia ben dorata.

RUOTA DI FARAONE N. 1 (FRISENSAL)

Fare una bella sfoglia con uova e farina, tagliare le tagliatelle molto sottili, far bollire l'acqua e, quando bolle, versarvi le tagliatelle. Rimestare col forchettone; dopo pochi minuti sono cotte. Levare dal fuoco, versarci sopra acqua fredda e scolarle. Prima, però, preparare in un piatto grande un po' di grasso d'oca condito e liquefatto, versarvi le tagliatelle poi altro condimento, muoverle bene col forchettone e lasciarle riposare. Preparare a parte dei pezzettini di salciccia e di prosciutto, unirvi uva passa e pignoli. Mettere in una teglia unta prima un po' di tagliatelle, poi un po' del composto preparato, poi di nuovo tagliatelle, più in abbondanza, poi di nuovo un po' di composto e ancora tagliatelle e così via, fino a che sia esaurito tutto. Cuocere al forno: deve essere rosolato da tutte e due le parti.

TAGLIATELLE PER SABATO BESCIALACH *(Ruota di Faraone N. 2)*

Si fa una sfoglia di tagliatelle di puro uovo, si tagliano finissime e si lessano. A parte fare un buon sugo di carne e, sgocciolate le tagliatelle, metterle in casseruola e condirle col sugo aggiungendo salciccie d'oca tagliate a fette sottilissime. Mettere la cazzeruola brevemente in forno badando che non si asciughino troppo e prima di servire, versare le tagliatelle su un piatto e guarnirle con affettato di salciccia.

BURICCHI

In un chilo di farina mettere sale fino, quanto basta per renderla saporita, un pochino d'olio, non troppo, e impastare con acqua tepida: dimenare la pasta abbastanza, perchè sia soffice e non dura. Dopo metterla a riposare ben coperta per circa una mezz'ora. A parte preparare in una marmittina olio, grasso d'oca e di manzo, proporzione maggiore in grasso di manzo, far bollire il tutto insieme mettendo, per togliere l'odore, un pezzo di pane inzuppato nell'acqua, lasciare rosolare e schiumare ogni tanto. Quando è pronto l'unto, tenerla al fuoco ma in gradazione media di calore. Indi prima col matterello, poi, sollevandola con le palme delle mani, tirare la pasta fino a che si è formata una bella e lunga sfoglia. Appoggiata la pasta, quella parte che resta sul tagliere si unge e quelle parti che restano sul tavolo o scendono lungo i lati si tagliano e si sovrappongono successivamente a quella che è sul tagliere, ungendo sempre ogni nuovo strato. Poi si divide in tre parti la pasta per lunghezza e si avvolgono l'una sull'altra, formandone un ultimo rotolo. Si lascia riposare per cinque minuti, poi si tagliano delle fette dello spessore di due centimetri, si spolverizza il tagliere, si stendono le fette, e si ricoprono di farina. Col matterello si tirano delle piccole sfoglie premendo leggermente, avvertendo, quando è stata tirata, di rivoltare la sfoglia perchè quella viene ad essere il diritto, riempirlo con un po' di carne di tacchino o carne con la cipolla oppure con mandorle: rinchiuderli e mandarli al forno.

RIPIENO PER I BURICCHI

www.torah.it

Carne di pollo ben pestata: tagliare alcune fettine di pane a

parte, versarvi sopra brodo buono bollente: quando è inzuppato scolare e aggiungere la carne, mettere uova, sale, pepe, spezie quanto basta e anche pignoli, rimestare bene il tutto e riempire il pasticcio.

Carne con la cipolla: mettere una buona quantità di cipolla tagliata unita alla carne tagliata a pezzi, sale, pepe, olio oppure grasso, un po' di acqua, lasciarla bollire non troppo in fretta fino a che è bene ristretta, pestarla, unirvi pane inzuppato nel brodo e scolato, uova, rimestare e riempire il pasticcio.

Dolci: prendere un etto circa di mandorle, sbucciarle, pestarle, unirvi rossi d'uova quanto basta, buccia di limone, zucchero; rimestare e riempire il pasticcio.

BURICCHI DI PASTA FROLLA

Per ogni libbra di farina gr. 90 grasso, gr. 90 zucchero, un po' di buccia di limone grattato, un po' di sale: incorporare il tutto, aggiungere acqua tiepida, impastare, arrotolare e lasciar riposare la pasta qualche minuto sul tagliere. Indi tagliare delle fette della grossezza di dieci centimetri, spianarle col matterello e riempirle con carne con cipolla, seguendo il procedimento della ricetta precedente e mandarli al forno.

GATEAU DI PATATE

Per un Kg. di patate lessate e schiacciate, gr. 50 di burro liquefatto, gr. 50 di cacio tenero a fettine, gr. 50 formaggio grattugiato e due uova molto ben frullate. Si versi il tutto ben mescolato

in una teglia unta di burro e spolverizzata di pane grattugiato finissimo. Si cuoce in forno finchè abbia fatto una bella crosta croccante.

TAGLIATELLE ESTIVE

Fatta la solita pasta all'uovo, si tagliano le tagliatelle sottilissime. Si cuociono in un recipiente largo e basso, si tolgono dal fuoco appena alzano e si scolano bene. Condirle sollecitamente su di uno spianatoio (per evitare che passino di cottura) con sugo di arrosto. Metterle in un piatto soltanto quando sono completamente fredde e dopo averle rimosse spesso sullo spianatoio, perchè restino ben sciolte e staccate. Si servono con legumi, pomodoro o anche con la «bagna brusca».

PASTICCIO DI MACCHERONI

Cuocere mezzo chilo scarso di maccheroni e intanto far bollire un po' di funghetti in un bicchiere di latte. Quando i maccheroni sono a giusta cottura, versarvi sopra i funghetti. Stemperare quattro cucchiaini scarsi di farina con un po' di sale, quattro bicchieri di latte e mettere a cuocere lentamente, sempre mescolando. Aggiungere gr. 160 burro, gr. 200 formaggio grattugiato e gr. 100 formaggio da pasteggiare tagliato a fette, versarvi i maccheroni e metterli a raffreddare. Nel frattempo preparare la pasta frolla composta di: gr. 500 farina finissima, due uova, quattro cucchiaini di zucchero, gr. 170 burro, tirare il foglio di sotto più grande di quello di sopra, avvertendo che sopravanzi e versarvi i maccheroni: coprirlo con l'al-

tro foglio e il foglio di sotto rovesciarlo e formare un bell'orlo ribattuto. Guarnirlo come si crede colla stessa pasta e mandarlo al forno.

TORTA DI TAGLIATELLE

Preparate alcune uova di tagliatelle ed alcune dozzine di agnolotti di carne che condirete con unto e sugo di carne, separatamente, e vi unirete dell'uva sultanina. Ungete una teglia e collocate a strati le tagliatelle e gli agnolotti in modo che sopra e sotto però restino le tagliatelle. Indi fate cuocere al forno e servite col sugo di carne rimasta.

GNOCCHI DI PATATE

Patate grosse e gialle gr. 400; Farina bianca gr. 150.

Cuocete le patate nell'acqua o a vapore e, bollenti, sbucciatele e schiacciatele. Poi impastatele colla farina e lavorate l'impasto colle mani, tirandolo a cilindro sottile per poterlo tagliare a pezzetti lunghi circa tre cm. Spolverizzateli leggermente di farina e, prendendoli uno alla volta, scavateli col pollice sul rovescio di una grattugia. Metteteli a cuocere per dieci minuti nell'acqua salata, levateli asciutti e conditeli a piacere.

PASTICCIATA DI POLENTA

Si fa un ripieno di carne con funghi freschi o secchi, si trita molto fine carne e funghi mettendo a parte il sugo. Si fa la polentina ben tenera poi la si dispone a strati con il ragù, aggiungendo

anche il sugo, in un tegame da forno. Mettere in forno per poco tempo poi servire ben caldo.

REBECCHINI DI GERUSALEMME

Si fa una polentina tenerissima di farina di granoturco. Si versa poscia sul tagliere e si distende sottile lasciando raffreddare. Poi con un bicchiere si tagliano delle formine rotonde uniformi, sulle quali si mette un po' di acciuga ben sciolta in precedenza con olio. Si ricopre ogni formina con altra eguale di polenta e si chiude bene. Poi si friggono in padella, ove già sarà stato scaldato olio o burro. Si servono caldissimi.

PASTA GHIOTTA

Si fa un buon ragù con carne e verdura e si trita, lasciando a parte il sugo. Si lessa la pasta e, scolata che sia, la si pone in un piatto da forno aggiungendo il ripieno tritato ed il sugo. Si lascia pochi minuti in forno e si serve caldo.

TORTELLI MANTOVANI

Si fa cuocere in forno una buona zucca da inverno (verde scuro esternamente) e quando è cotta, si leva la parte interna gialla e si aggiungono due uova, gr. 50 uva sultanina, un pezzetto di cedro e un po' di mostarda mantovana, tagliati molto fini, due amaretti pestati fini, quattro cucchiaini di formaggio grattugiato, due di pane pesto, un po' di noce moscata: si mescola bene il tutto, finchè la miscela diventi compatta. Si fa un foglio di pasta da tagliatelle e

si formano gli agnolotti col detto ripieno. Si fanno cuocere nell'acqua salata a bollore e dopo quindici o venti minuti di cottura si levano dall'acqua e, dopo averli sgocciolati, si condiscono a strati con burro liquefatto e formaggio grattugiato.

PASTA GRATINATA

Si fanno lessare gli spaghetti, si sgocciolano e si fanno condire con burro e formaggio. A parte si fa una buona besciamella. In un piatto da forno si dispongono gli spaghetti a strati con la besciamella spolverando di formaggio grattugiato. L'ultimo strato deve essere di besciamella. Si mette in forno e si serve quando avrà formato alla superficie una crosta dorata, mentre l'interno deve rimanere soffice come una crema.

PASTA CONDITA

Si fanno cuocere lentamente zucchini e piselli con burro, poca cipolla e un bicchiere di acqua. Quando sono cotti senza colorire, si lasciano raffreddare un po' prima di unirvi due tuorli d'uova. Si cuoce a parte la pasta (pennini) e quando è cotta si sgocciola. In un piatto da forno si mette una fetta di burro, poi a strati la pasta, formaggio grattugiato ed il ripieno, per ultimo una fetta di burro. Cuocere in forno finchè prende un lieve colore dorato.

MINESTRA DI MAIONESE

Prendete una pasta corta e di buona qualità, a preferenza co-

ralli o stortini grossi, e lessatela in acqua salata, calcolando gr. 50 per ogni persona. Colatela e fatela raffreddare. Tagliate a piccoli pezzi dei fagiolini verdi, delle zucchine e un poco di spinaci lessati e dei pomodori crudi e ben maturi, calcolando mezzo zuccchino, gr. 25 di fagiolini ed un pomodoro per persona. Preparate una bella maionese fitta e mescolate bene il tutto, servendo freddo o ghiacciato. E' un'ottima minestra estiva. C'è chi aggiunge un pochino di aceto o limone secondo il gusto.

RISOTTO ALL'OLIO CON FEGATINI

Si mette a soffriggere il riso con l'olio che poi si scola, quindi si aggiunge via via del brodo. Quando il riso è quasi cotto, si aggiungono i fegatini a pezzetti, cotti con sugo e piselli all'olio e si finisce di cuocere tutto insieme.

MASCONOD

E' una minestra che si usa fare per il venerdì sera e per il sabato, perchè anche fredda è buona. Si fa la sfoglia con uova, farina e un pizzico di sale, si tira col mattarello piuttosto sottile: si taglia a pezzi di cm. 14x10. Si lessano con acqua e sale, avendo l'avvertenza di avere vicino un recipiente con acqua fredda per gettarvi la pasta via via che è cotta. Cercando di rompere il meno possibile, si prendano uno per volta e si stendano sopra lo spianatoio. In un piatto si mescola qualche cucchiaino di zucchero con un cucchiaino di cannella in polvere, si coprono questi

pezzi di sfoglia e si unisce un poco di formaggio grattato e qualche pezzettino di burro. Quindi si arrotolano e si accomodano in un tegame ove sia già sciolto del burro. Finito il primo strato, si mette di nuovo zucchero, cannella, formaggio e burro. L'altro strato si accomoda nel tegame in senso opposto, rimettendo ad ogni strato il solito ingrediente, fino a che il tegame è pieno. Si ricopre coi soliti ingredienti piuttosto abbondantemente e si tiene qualche minuto in forno per ottenere un po' di crosta sopra e sotto. Si può anche togliere zucchero e cannella e farli solo con burro, formaggio e un po' di pepe.

CACIATA

Si fa la pasta con un po' di burro, latte, un uovo e un pizzico di zafferano. Si lessano mezzo chilo di bietole o spinaci. Si mettono in acqua fresca, poi sul tagliere si tritano fini. Si mettono in un recipiente e si unisce un bel pugno di formaggio grattato, 200 gr. di ricotta che si scioglierà con un uovo o due, sale, pepe, zafferano, l'odore di noce moscata e spezie. Si divide a metà la pasta e si copre la teglia, si mette sopra il ripieno suddetto e si ricopre con la pasta rimasta. E' un piatto adatto per il Sabato.

N. B. — La ricotta deve esser fatta con caglio vegetale.

PANINI PIENI

Prendete dei panini tondi da Sandwich, due ogni persona, e con un coltellino a punta fate un tassello di sopra e cautamente levate la midolla. Preparate un umido di carne: gr. 30 per pa-

nino se vitella o petto di tacchina cotta in bianco, se carne grossa e a volte già lessata in precedenza, sarà bene aggiungere un po' di odori e di cipolla facendo un sugo da stracotto. Tirate su la carne dal sugo che terrete abbondante, aggiungendo, durante la cottura, brodo od un poço di acqua e passatela alla macchina. Del sugo che rimane fatene due parti ed adoperatene una per fare una pappa con la midolla tolta dai panini e l'altra parte lasciatela in una teglia. I panini devono essere bagnati per un minuto appena nel brodo tiepido e poi riempiti con un impasto fatto con la carne, la pappa, un tuorlo d'uovo, sale e pepe a sufficienza e ricoprite i fori dei panini col piccolo coperchio di crosta levato prima per vuotarli, dorateli, friggeteli, indi metteteli a bollire cinque minuti nel sugo lasciato da parte nella teglia. E' un piatto che figura ed è economico.

Si può servire su di un letto di spinaci.

PASTICCINI D'ORCA'

Caratteristici della cucina ebraica questi pasticcini sono chiamati anche «pasticcini all'Algerina», e il loro segreto sta nella speciale lavorazione e cottura della pasta sfoglia.

Si mette in un piccolo catino 300 gr. di semolino di grana fine con una presa di sale ed a questo semolino si aggiunga poco per volta un decilitro di acqua tiepida lavorando il semolino con una mano per impastarlo. Si aggiunge poi un altro decilitro di acqua tiepida continuando a lavorare per almeno 20 minuti, maneggiando la pasta, sollevandola e sbattendola. Si deve ottenere una pasta ela-

stica e non troppo soda. Si lascia poi riposare la pasta nel catino, coperta da un panno o da un piatto. La cottura può farsi tanto sopra un fornello a carbone come sulla cucina economica e sul fornello a gas. Occorre per questa cottura un utensile che in Toscana si chiama lo Specchio e che consiste in una lastra di rame rotonda cui è stata data la forma leggermente convessa con la superficie superiore stagnata. In mancanza di questo si può adoperare uno zucchetto di rame arrovesciato, liscio e stagnato. Si pone questo utensile su una graticola sopra un fuoco regolato e quando ha assunto un calore medio, bagnando la mano destra si prende un po' della pasta preparata e tenendola in mano senza stringerla troppo si batte delicatamente sullo specchio caldo sfiorandolo appena, in modo che questo resti coperto di uno strato sottilissimo di pasta dello spessore di un foglio di carta comune. La pasta fumica leggermente e la cottura è istantanea. La pasta assume l'aspetto di un'ostia rimanendo bianca. Con la punta delle dita della mano sinistra si distacca dallo specchio la pasta che se è ben riuscita si stacca ben rotonda e tutta di un pezzo.

Fatta la prima sfoglia si mette sopra un panno e colla pasta rimasta in mano si fanno le sfoglie successive. Si mettono, fatte che siano, l'una sopra l'altra perchè non si asciughino e si coprono con un panno inumidito. Devono avere la forma rotonda con diametro di circa 20 cm. e devono essere ben sottili.

Preparato il ripieno e diviso in tante porzioni della grossezza di una noce, si piega in due la sfoglia dandole la forma di mezza luna. Sul lato sinistro della sfoglia piegata si mette il ripieno e si piega la terza parte della sfoglia su questo, l'altro terzo della

sfoglia si mette sulla prima piegatura in modo da dare al pasticcino la forma triangolare. Si rimbocca la pasta che sopravanza in modo da chiudere bene il ripieno.

Confezionati così i pasticcini si friggono in olio caldo e abbondante, posti in modo che le parti della pasta rimboccata si trovino al disopra. La cottura è di sei o sette minuti; acquistano un bel colore dorato e rimangono croccanti anche molto tempo dopo esser stati fritti. Si servono con legumi fritti, patate, zucchine, carciofi e melanzane.

RIPIENI PER PASTICCINI D'ORCA

RIPIENO DI CARNE COTTA

Si trita della carne di pollo cotta, molto fine, si impasta con rossi d'uova e con uova sode frante, condite con sale e pepe. Si formano con questo ripieno delle polpette grosse come una noce e si riempiono i pasticcini nel modo indicato.

RIPIENO DI BOVE E PROSCIUTTO D'OCA

Si fa un battuto di carne magra di bove aggiungendo un po' di prosciutto d'oca ben tritato. In una cazzeruola si mette qualche cucchiaio di olio con poca cipolla tritata, si fa cuocere qualche minuto, rivoltandola spesso. Si aggiunge la carne e si fa cuocere, dimenandola sempre, perchè non s'attacchi, si condisce con sale e pepe bagnandola con un po' di brodo e lasciando cuocere adagio. Si ottiene un composto piuttosto sodo che serve per riempire i pasticcini.

RIPIENI DI POLLO, TACCHINO, VITELLO, AGNELLO, ECC.

Si prendono 200 gr. di carne cruda tritata bene, si cuoce con due cucchiaini d'olio e un po' di cipolla tritata con sale e pepe e bagnata con brodo. Quando la carne è cotta ed ha assorbito tutto il brodo, si aggiungono due uova sode frante, due o tre fegatini di pollo cotto nell'olio, si lega il composto con due rossi d'uovo crudi e si ottiene il ripieno.

RIPIENO DI PESCE

Si trita del pesce avanzato già cotto, si unisce qualche rosso d'uovo e dei pezzetti di filetti di acciuga.

RIPIENO DOLCE

Il ripieno deve esser fatto con marmellata abbastanza densa o con marzapane (mandorle e zucchero tritate e bagnate di chiaro d'uovo). Ottimi sono i pasticcini ripieni di marmellata di zucca gialla.

Se il ripieno è dolce i pasticcini, una volta fritti e scolati, si polverizzano di zucchero a velo o vanigliato.

MINESTRE PER PESSACH

MINESTRA DI PASQUA

Mettete insieme i legumi freschi di stagione, aggiungete pepe, sale, cannella, chiodi di garofano ecc. Fate cuocere il tutto in un po' d'acqua e olio. Aggiungete un budello farcito, il petto, il collo e le zampe davanti dell'agnello. Cuocete il tutto con dei piccoli pezzi di azzima.

TORTINO DI AZZIME

Mettere a bagno in brodo l'azzima intera, indi in una tortiera unta con sugo di arrosto e infarinato di azzima pesta fare uno strato di azzime ben scolate dal brodo, uno strato di spinaci (cotti e conditi come per fare gli agnolotti - v. pag. 17). Di nuovo uno strato di azzime e ragù fino a compimento della tortiera, per ultimo spinaci e carne. Volendo, si può unire al ragù ed agli spinaci, cannella, uva e pignoli. Preparando questo tortino aver cura di bagnarlo ogni tanto con un po' di buon sugo. Cuocere in forno e servire caldo.

MINESTRA DI UOVA SODE

Fate bollire un litro di acqua ben salata, toglietela dal fuoco e

metteteci sei uova sode tagliate a rotelle, mescolate e lasciate raffreddare. Questa minestra fredda si mangia in Russia dopo la cerimonia del Seder.

PAPPA DI MAZZA'

Si preparano le erbe come per il cuscussù, poi ci si mette a bollire la mazzà e si lascia cuocere piano piano, finchè risulta una pasta soda ed omogenea. Se la mazzà è molto grossa è bene bagnarla in precedenza.

BRODETTO

Si pesta l'azzima, si impasta con uovo, sugo di limone e un po' di cannella e si butta a cucchiariate nel brodo bollente.

FOGLIETTI

Fare una pasta come per le tagliatelle, poi stendere col mattarello tante piccole sfoglie del diametro di circa 20 cm. e metterle in forno tiepido; lasciarle finchè sieno seccate formando alla superficie delle piccole bollicine. Raffreddate che siano, si tagliano a pezzetti e si buttano nel brodo.

ZUPPA DI FOGLIETTI

Si inzuppano i foglietti nel brodo tiepido, poi si fanno bollire mezz'ora colla carne tritata e brodo buono.

FOGLIETTI ASCIUTTI

Si inzuppano i foglietti nell'acqua tiepida perchè diventino molli, quindi si fanno bollire dieci minuti, poi si condiscono e si mandano in tavola.

DAIENU (Zuppa Pasquale)

Si mette al fuoco del brodo, e quando è tiepido vi si butta dentro l'azzima. Si fa bollire almeno mezz'ora. Nella zuppiera si sbattono due tuorli d'uovo, vi si versa sopra il daienu e si rimescola bene. Il daienu è pronto per essere servito.

ALCKES

Si mescola: azzima pesta, uova, un po' di sale, un po' d'acqua calda e fatto un impasto sodo si formano delle palline che si gettano nel brodo a bollire facendole cuocere per pochi minuti.

TORTA D'AZZIME (Per minestra)

Sminuzzate l'azzima, ponetela al fuoco nel brodo freddo e lasciatela finchè sia diventata tenera ed abbia consumato il brodo. Preparate a parte un buon sugo di carne col quale condirete quest'azzima, aggiungendovi una buona porzione di spinaci ben triti e conditi, oppure piselli freschi stufati. Metterete questa miscela in una teglia ben unta e cuocerete al fuoco: è una buona minestra che servirete con sugo di carne.

SCACCHI CON PISELLI, SPINACI, ECC.

Si prendono le azzime, si rompono in pezzi e si mettono in un tegame a bordo alto. Si fanno rosolare nel grasso o nell'olio cotto, scuotendo il tegame in modo che le azzime non brucino e prendano un po' di colore da ambo le parte. Fatto questo, si tolgono le azzime dal tegame e si dispongono a strati, prima le azzime poi la verdura, cotta e condita precedentemente, ed un ramaiolo di brodo tiepido e si continua così, lasciando per ultimo strato la verdura. Si mette al fuoco e, quando ha preso il bollore, si diminuisce il calore, perchè deve bollire adagio.

SCACCHI IN FORNO

Dopo aver bagnato le azzime, si scolano e si dispongono a strati in un piatto da forno unto, con indivia cotta, polpettine di carne (cotte in umido) e da ultimo, quando l'azzima comincia a formare un po' di crosta, si guarnisce l'ultimo strato con fegatini a metà cottura e piccole uova. Si lascia ancora un momento in forno e poi si serve.

PALOCCHINE DI AZZIME

Si mettono in una zuppiera dodici cucchiaini di polvere di azzime e si bagna con brodo bollente. Si aggiungono quattro uova intere sempre maneggiando, sale, cannella e a volontà un po' di raschiatura di limone.

L'impasto così formato si prende a mezzi cucchiaini e lo si lascia

cadere nel brodo bollente, precedentemente preparato. Dopo alcuni minuti di cottura si serve questa dose che basta per otto persone.

AZZIMA ASCIUTTA

Si fa un buon ragù di carne lasciando cuocere bene per fare un buon sugo. Si mette a parte il sugo e si trita la carne. Fatto lessare un quantitativo di azzime spezzate non troppo fini, si sgocciolano e si mettono in padella di rame o in un piatto da forno, facendo uno strato di carne e di sugo, poi di nuovo le azzime fino alla quantità occorrente, si condisce con pepe, sale, un pizzico di cannella e si pone in forno non lungamente.

CUGARO DI PASQUA

Tritare un po' di carne salata cotta e un po' di carne di vitello o di tacchino pure cotta, aggiungere sei cucchiaini di azzima tritata finissima, due cucchiaini di brodo, quattro tuorli di uova e due uova intere. Sbattere tutto ben bene, riducendo una pasta poco densa. Aggiungere sale e cannella in polvere. Si scalda olio e grasso in un tegame capace, si versa il composto e si pone al forno lasciando levare e colorire. Bisogna stare attenti che non si asciughi troppo, chè la bontà sta nel far rimanere il cugaro tenero all'interno. Sformare e servire caldo con guarnizione di piselli.

FRITTATA DI RISO

www.torah.it

Cuocete nel latte circa gr. 25 di riso poi fatelo raffreddare,

aggiungete un uovo a testa, un po' di sale e, se volete fare la frittata dolce, un pochino di scorza di limone ed un po' di vaniglia.

Mettete in padella pochissimo olio e quando bolle bene versate il composto tenendo la padella sui bordi del fuoco e non sopra, girandola in modo che cuocia da tutte le parti. Rivoltate la frittata almeno tre volte, possibilmente senza mai aggiungere olio in padella e deve rimanere asciutta e chiara. Levandola dal fuoco asciugatela con una carta e servitela o in principio di tavola e allora vi regolerete in modo da salare il riso, o in fine di tavola ed allora vi aggiungerete uno sciroppo denso di cannella o della frutta cotta.

Questo fascicolo è stato digitalizzato nel 2010 da www.torah.it e contiene un capitolo del libro “Poesia Nascosta: seicento ricette di cucina ebraica in Italia”, pubblicato nel 1931 dalla sezione di Padova della Associazione Donne Ebreo Italiane - ADEI.