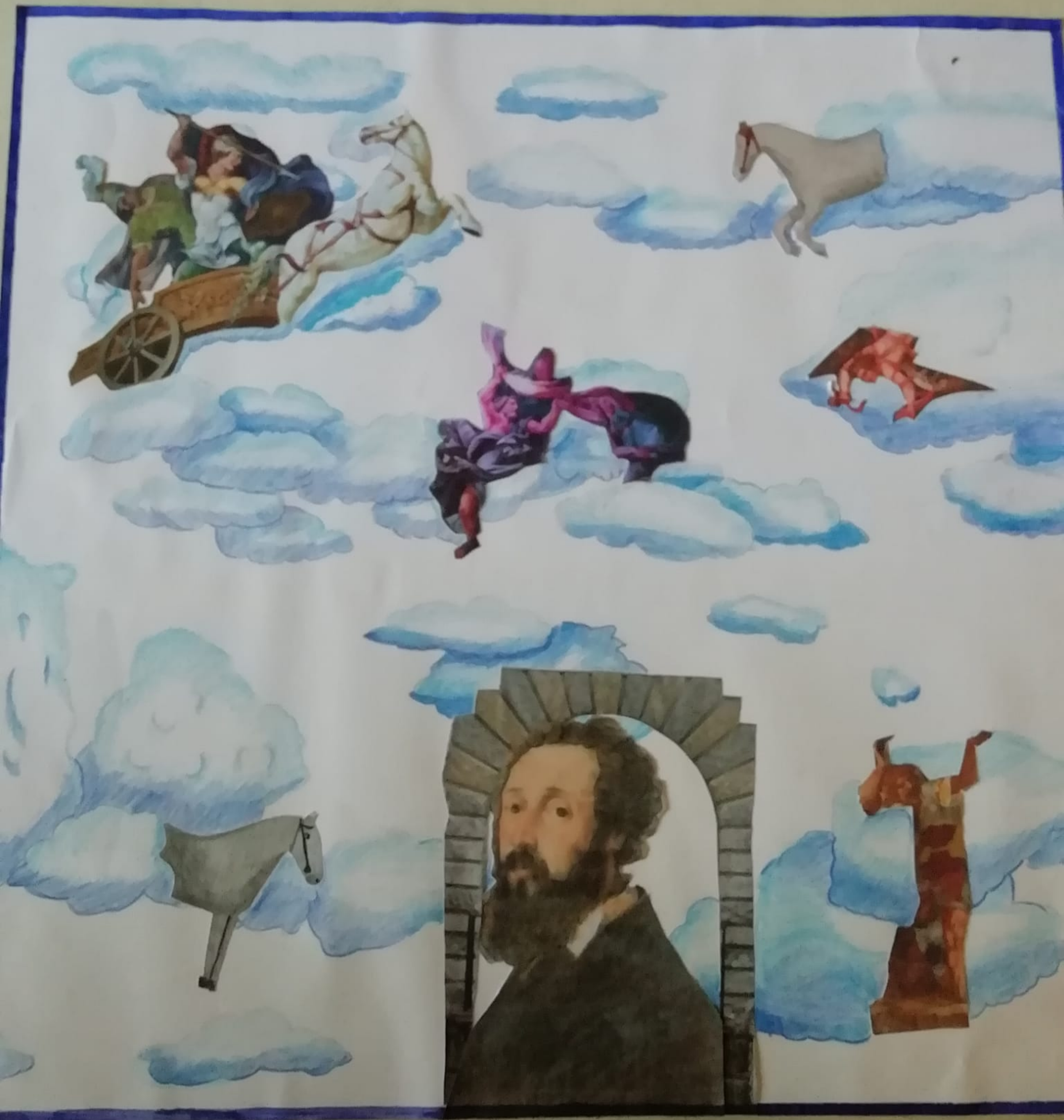
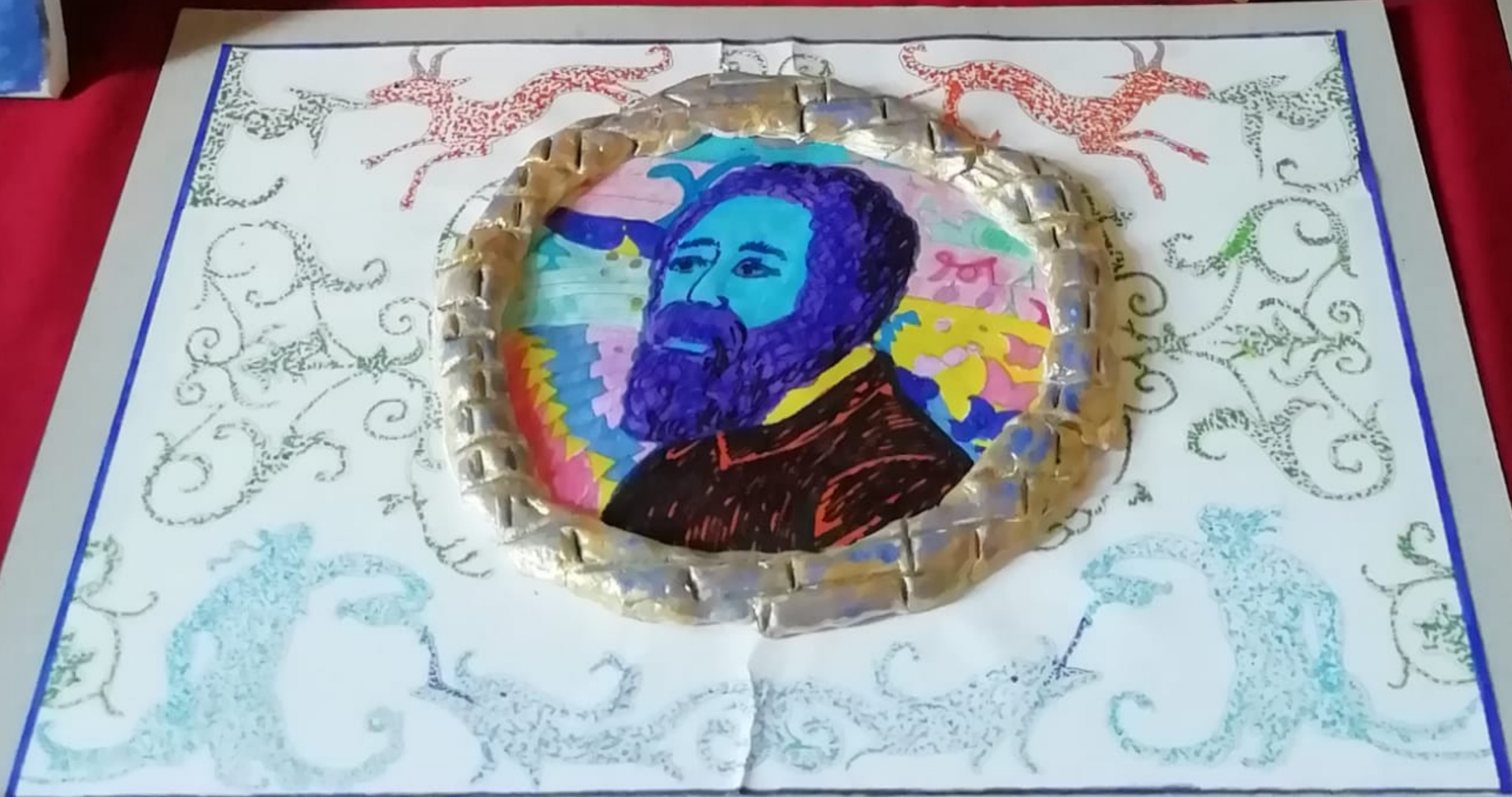


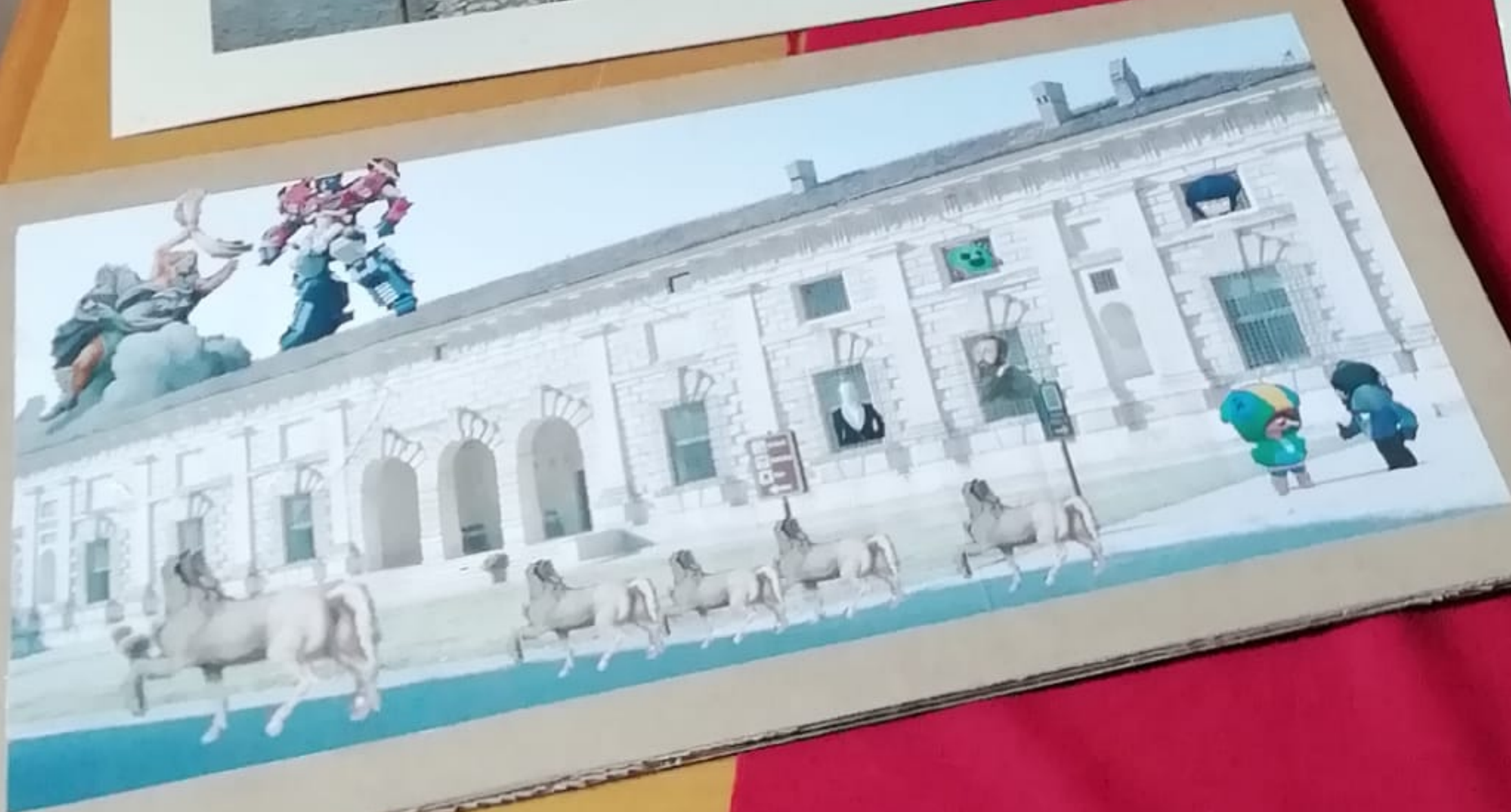


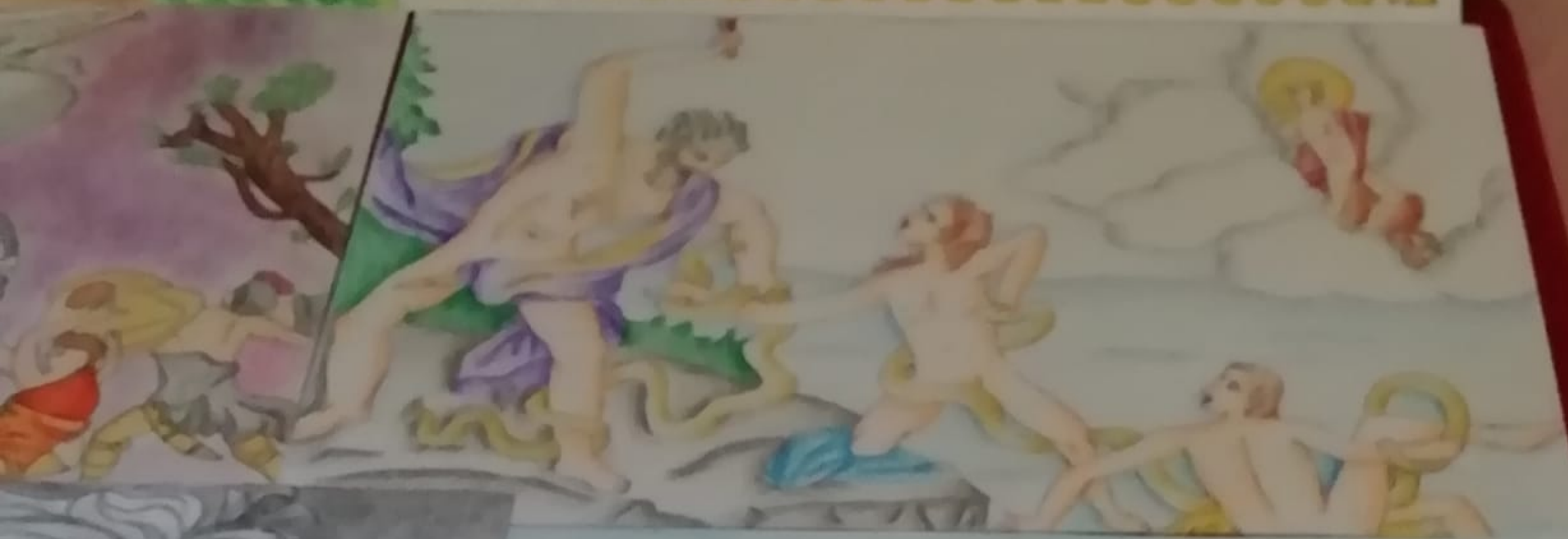
CUBO
GULLIANO

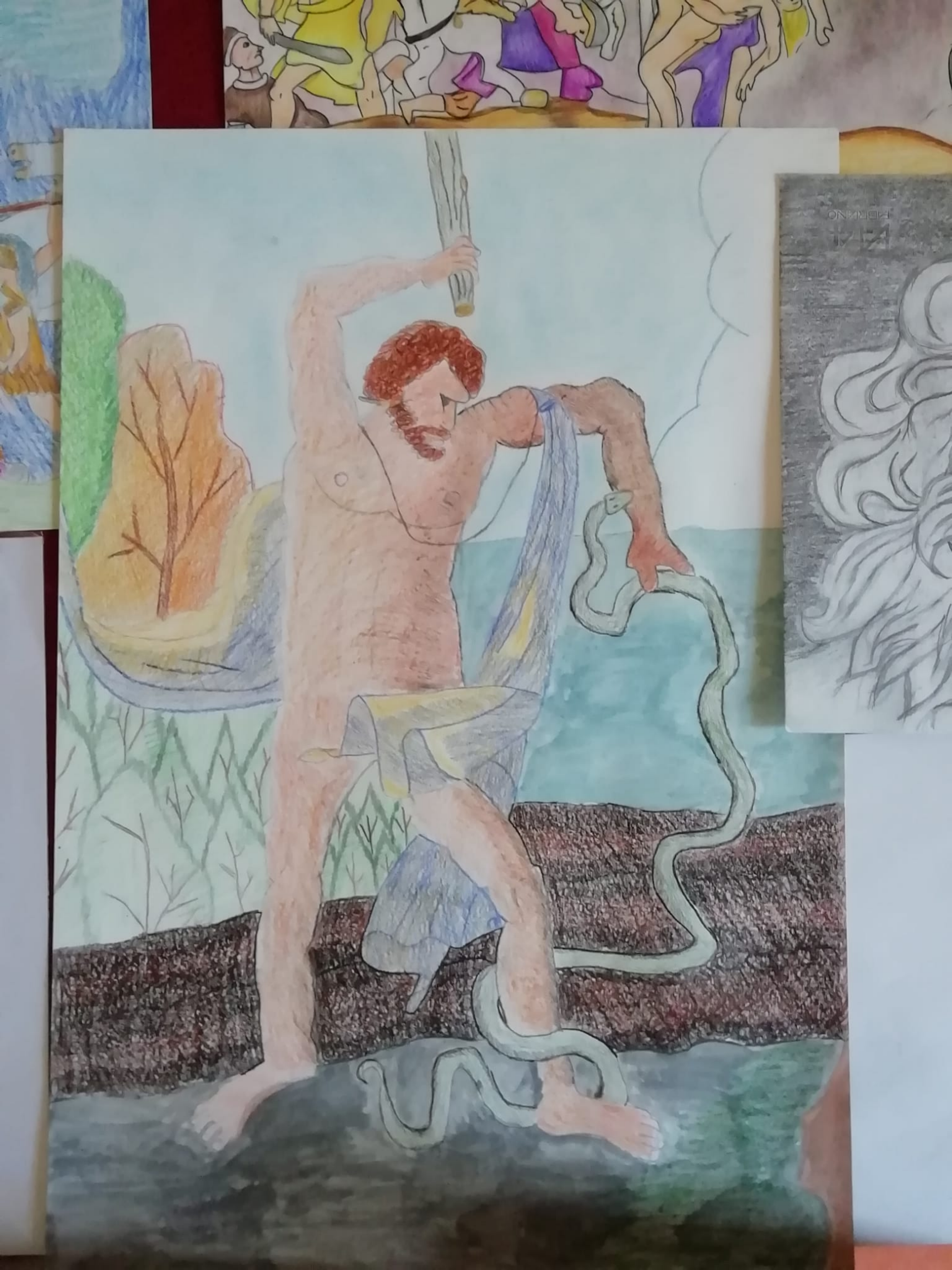
scuola secondaria di 1° grado
BERGAMO









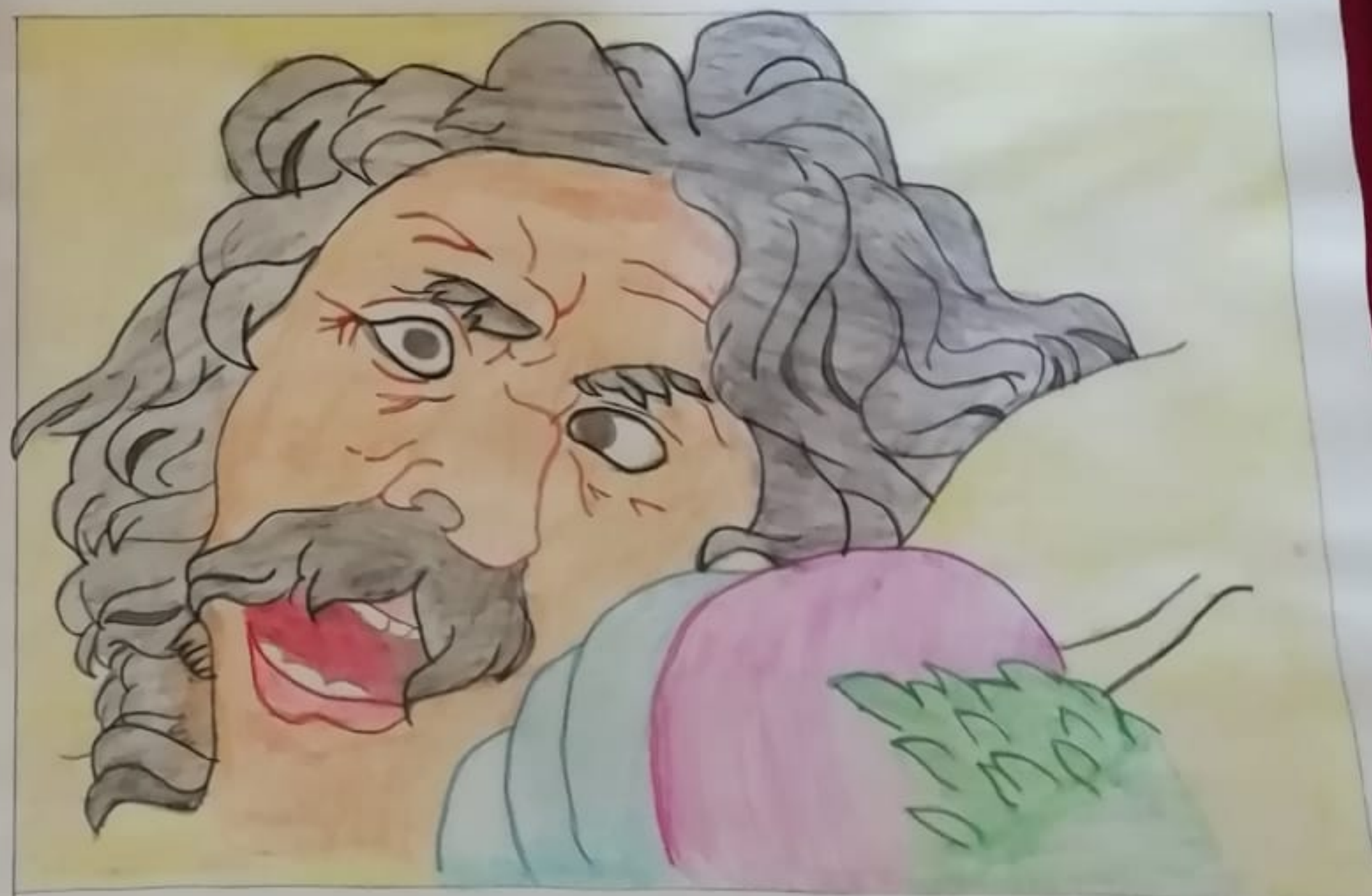
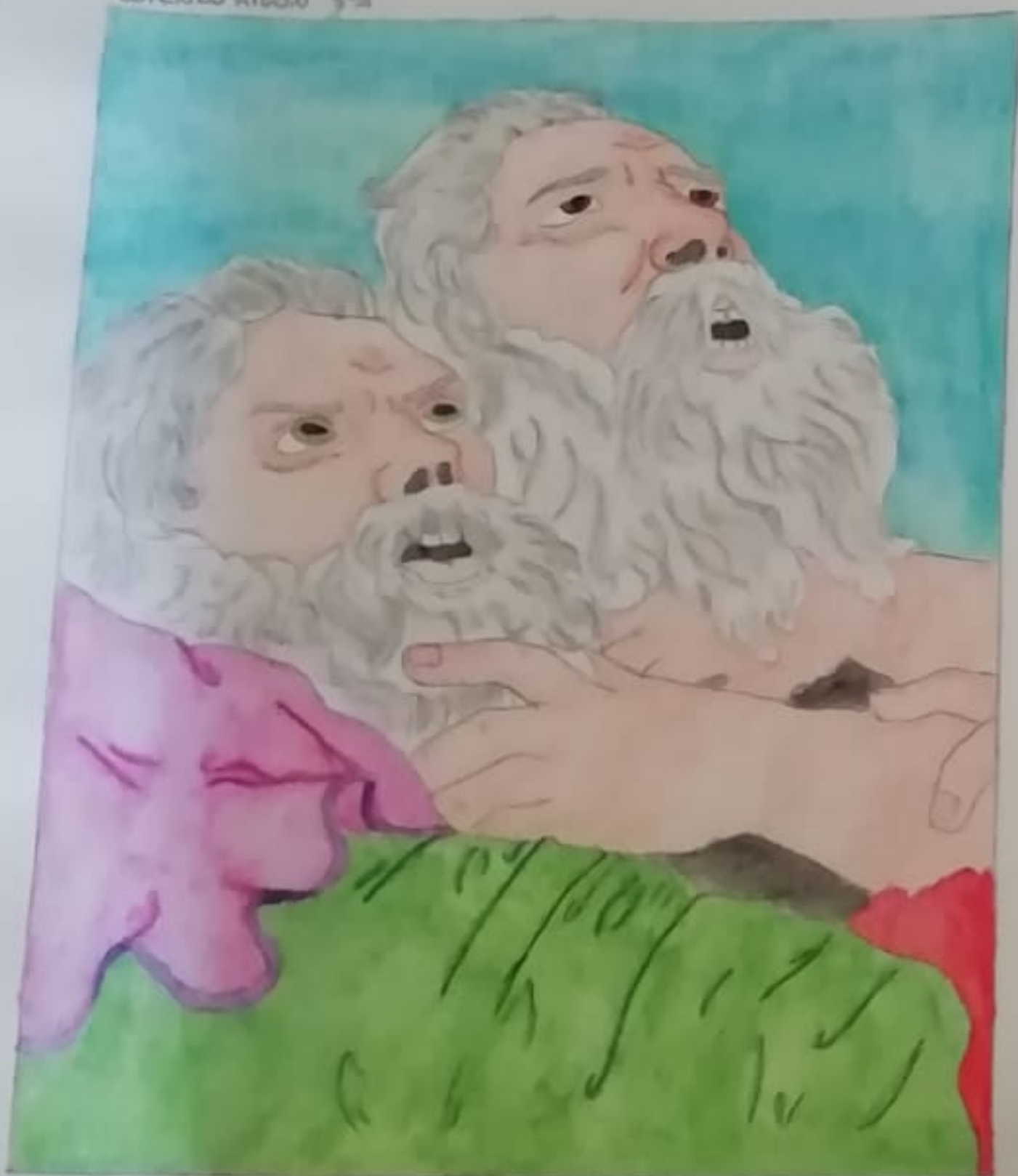








LORENZO RISOU 3/14



ndaria
rado

ELLO



scuola
di

CAM

PIGLIARAI UNA LIBRA DI FIOR DI CENZO CONDITO BENE NEL MORTAIO, SEMPLIFICATO CON ADDE OUNCIE DI SUGCO DI LIMONI, OUNCIE TRE DI ZUCCHERO, UN QUARTO DI CANNELLA IN POLVERE E LA RICORDA PER STAGIONI, QUESTA LA SERVIRAI FREDDA SOTTO VITRO DE ARZIO CALDE, QUALI SIANO O FAGIADI, O FRANKI, O PIGNONI, SOTTOBANEI, O ROUSSELLI.

MINESTRA DI FIOCCOCHIO

PIGLIARAI IL FIOCCOCHIO BEN MONDATO LO LAVARAI IN ACQUA FRESCA, E PUNTA RIVATO IN BRUCCO FRIOLO TROVANDOLO IN BOCCONCINI, LO METTERAI IN UN VASO VITAIATO CON UN POCO DI BRUCCO DI CAPRONE, E QUANDO SARA ALLA COTTURA, VI METTERAI UN POCO DI UNO SPINA, UN BICCHIERE DI PANNIA DI LATTE E LE OUNCIE DI PIGNOLI LAVATI IN ACQUA ROSA, ATTACCATI NEL MORTAIO E L'ASTRINGERAI CON UN BRACCIO DI QUATTRO POCCHI D'OLIA, FETTE DI PANE FRUMI DI BUTIRO, COSI NE SERVENDOLA MINESTRA, CHE SARA DELICATA, CON CANNELLA CALDA, RO VERIZZATA

CONSERVA DI FIORI DI GELSOMINI

PIGLIA UNA LIBRA DI ACQUA COMUNE, PONENDO IL TUTTO SOPRA FUOCO A CARBONE E TIRATO A MEZA COTTURA, LO LEVERAI DAL FUOCO, E RAPPREDETO, VI INFONDERAI FIORI DI GELSOMINI A POCO A POCO, FINO AL PESO DI QUATTRO OUNCIE, E POI HAVERAI APPARECCHIATI I VASETTI PER DETTA CONSERVA, QUALI BEN COPERTI SERBERAI. AL TEMPO DI NATALE PIGLIA TRE...

BIANCO MANGIARE DI FOLIA DI LECIO

PIGLIARAI FOLIE DI SALVIA, LE PESTARAI BENE NEL MORTAIO, SEMPLIFICANDO IL SUGO PER FARNE UN PIATTO DI SEI BICCHIERI, VI AGGIUNGERAI SEI BICCHIERI DI LATTE, UNO DI PANNIA, E MEZO SUGO DI SALVIA STEMPATA CON IL CAGLIO...

SALVIATA

PIGLIARAI FOLIE DI SALVIA, LE PESTARAI BENE NEL MORTAIO, SEMPLIFICANDO IL SUGO PER FARNE UN PIATTO DI SEI BICCHIERI, VI AGGIUNGERAI SEI BICCHIERI DI LATTE, UNO DI PANNIA, E MEZO SUGO DI SALVIA STEMPATA CON IL CAGLIO...



HAVERAI LUCCI GROSSI, COMI IN BIANCO NELL'ACQUA DI LECIO, SEMPLIFICANDO SEI LIBRE DI QUELLA POLPA, LA PESTARAI CON UNA LIBRA DI ROSA, ED UNA DI GELSOMINI, AGGIUNDOVI LE DUE LIBRE DI LECIO STEMPATE IN QUATTRO LIBRE...



4/10

TORTA

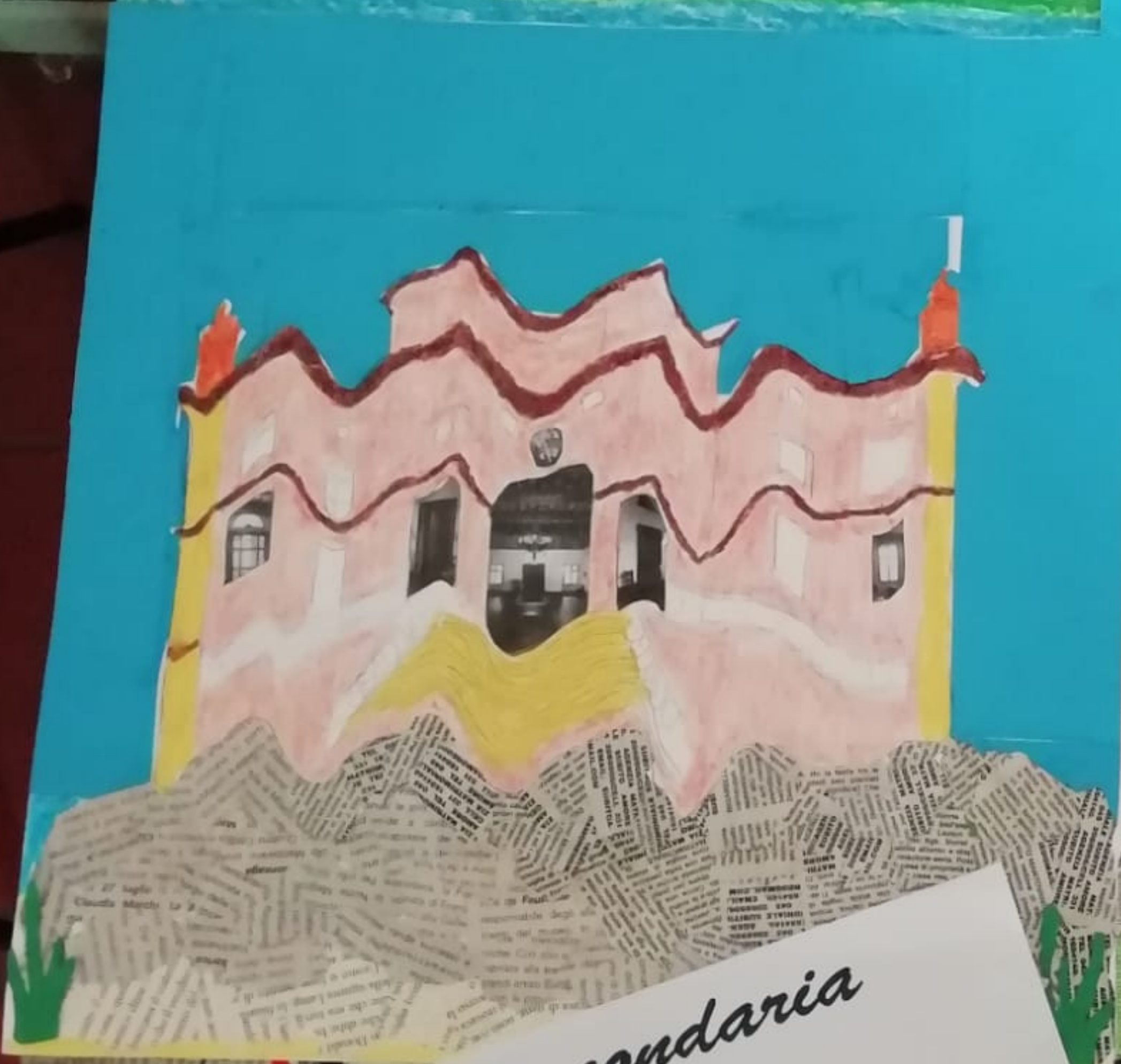
Pigliarai quattro libbre di
riselli teneri, i fatti che saranno
e pestarai nel mortaio, e passerai
al setaccio, pulirai anche sei di
candito, quattro once di fiori di
cedro candito, e insieme vi
metterai quella polpa di
riselli passati per setacci.
oggiogenderai un quarto di

Si profere della trache
cristo per me l'ha
gloriosa l'ha
con angeli per
con sole e no
inno cantato in

Pigliarai dodici feja,
telli di cappori fritti, in
butirro, pesti nel mortaro,
aggiungendovi un ottavo di pol-
vere di garofani, un quinto di
cannella, tre oncie di zuccaio,
un poco di roce moscato; e stem-
pererai detta composizione con
mezzo bicchiere di malvasia, due
oncie di succo di neranci, passan-
dola per il setaccio, daudole fuoco
lento, perche non ha bisogno
di molta cottura; la servirai
sopra selvatici arrosto

Ricetta tratta dal libro:
"L'arte di ben cucinare"
di Bartolomeo Sc...





scuola secondaria
di 9° grado

ALBERTA







scuola secondaria
di 9° grado

20 77 RGA 196

IC. SORGO VIRGILIO





icola s
di 9°

CASTELLUCCIO #10

