

LIBRO QUINTO

DELLE PASTE.

Di M. Bartolomeo Scappi.



I come vi hò mostrato nel primo libro à conoscere le cose necessarie all' officio del Cuoco. Et nel secondo à far diuerse viuande per li giorni di grasso. Nel terzo à conoscer la statura, & stagion di più forte pesci, con lo stile che hauerete da tener in farne le viuande per li giorni di magro. Nel quarto l'ordine che s'hà da obseruar in presentare le viuande in mano de' Scalchi, ordinare diuerse masseritie, & insieme à seruir ad vn Conclauè de Reuerendis. Cardinali. Nel presente ancora che è il quinto indirizzato al Reuerendo S. Don Francesco Rinoso, Scalco secreto di N. S. insieme con gl'altri, vi vengo à mostrare (come potrete vedere) l'ordine che v'è necessario tenere, in fare diuerse sorte di pasticci, crostate, torte, & altri lauorieri di pasta, cotti al forno, sotto il testo, & fiitti. Delle pastepiene, & sott'estate che vanno cotte in brodo, in latte, & acqua, in questo libro io non ne parlo, perche se n'è parlato assai nel libro delle viuande sì da grasso, come da magro.

Per far pasticcio di lingua di boue in sfoglio.

Cap. I.

Pigli si la lingua del boue fresca, & facciasi perlessare in acqua, & sale, sino à tanto che sia ben cotta, & cotta che farà cauisi, & gli si leui quella pelle che hà sopra, & lascisi raffreddare, spoluerizzisi di pepe, garofali, cannella, gengeuero, noci moscate, & sale, & la quantità delle spetierie farà secondo il giuditio, & piglisi farina di grano setacciata per il setaccio chiaro, & di modo che in esso setaccio non resti se non la femola, & impastisi con acqua fredda senza sale, perche impastandola con acqua calda, & con sale, fa lieuido, & facilmente crepa, & non è così buona, massime l'Estate, ma l'Inuernata, quando son quelli gran freddi, basta che l'acqua habbia perso il freddo, perche tanto gli nuoce il troppo freddo, quanto il troppo caldo; Et impastata che farà, rimenisi sopra vna tauola per spatio di mezz'hora, & pugnisi con i pugni, ouero si gramoli, sino à tanto che la pasta habbia del pastoso, & del sodo, & d'essa pasta se ne facci vn sfoglio tondo, d'altezza d'vn mezzo dito, & sopra essa pasta si pongano fette di lardo larghe vn palmo, & soluerizzisi il lardo, e lo sfoglio delle medesime spetierie sopradette, & mettasi la lingua sopra il lardo, con altrettanto lardo di sopra spoluerizzato ancora esso della spetieria detta, & con acqua, ouero chiare d'oua battute, si bagnerà circa il sfoglio, & si ferrerà nel mezzo la lingua, facendo in modo che la parte di sopra si venga à congiungere con quella di sotto, & venga ouata come ofelle, mettasi il pasticcio nel forno che sia caldo, come se si volesse cuocere il pane, & si faccia cuocere, & se auanti che si ponga in forno se gli vorrà dare il calore con acqua tinta di zafferàno, sarà in arbitrio, perche gandolo con l'oua, il pasticcio

Ecc cio

cio piglia troppo presto il calore, ma quando la pasta farà fatta, come hò detto di sopra, con farina grossa, verrà assai più colorita da se, che non farebbe se fusse fatta di fior di farina, per tanto cotto che farà caufi del forno, & non hauendoli dato il calor prima col zafferanno, ò oua, vngasi, subito che è cauiato del forno con vna cotica di lardo, che gli darà il calore, & tal pasticcio resiste più all'aere, che non fa se fusse il sfoglio fatto di fior di farina, perche quello ch'è fatto con il fiore di farina, & acqua tepida, & sale, & grosso, stando nell'aere crepa la crosta, & non è così bello di vista; ma volendo magnare la pasta, farà meglio di quello di sopra. Per tanto non lo volendo seruire cauiato del forno, & volendolo seruire caldo, tengasi coperto con vn drappo, perche non crepi la crosta, & per vn' hora si conseruà caldo. Tal pasticcio si conserua la state freddo per tre giorni, & l'Inuernata per otto; & volendosi porre la lingua cruda in pasticcio, leuifegli quella pelle di sopra con acqua calda, & faccisi stare per ot' hore nell'adobbo, fatto d'aceto, sale, vin bianco, origano, & mosto cotto, & spighi d'aglio, & pepe: caufi, & lascisi scolare, & s'impillotti di lardo per il lungo, il qual lardo sia stato spoluerizzato della medesima spetieria sopradetta, & tengasi l'ordine di porlo nello sfoglio che si tiene di sopra con il lardo, & spetierie, & facciasi cuocere nel modo sopradetto auuertendo che la lingua cruda sia più agiata, cioè habbia più campo nello sfoglio, che la cotta, perche quando essa lingua sente il caldo, gonfia, & solleva la pasta, & non trouandosi abbondeuole di pasta, facilmente crepa la crosta, & subito, che il pasticcio comincia à solleuarsi, se gli faccia vn buco nel mezzo con l'uncino, ò con il manico della cocchiara, & si faccia finir di cuocere.

Per fare la lingua di bone in cassa.

Cap. 11.

Pigli si la lingua fresca, & si facci più di mezza cuocere con acqua, & sale, & se gli leui la pelle, & si tagli in rotoli, & si impillottino essi rotoli di presciutto, ouero di gola di porco salata, & si spoluerizzino di pepe, cannella, garofani, & gengeruero, pesti insieme con sale. Poi habbisi apparecchiata la cassa del pasticcio, fatta di farina setacciata, & impastata con acqua fredda, & oua, & sale, & vn poco di strutto, la qual cassa non sia troppo sottile, & più larga in fondo che in cima, & si ponghino nel fondo della cassa alcune fettoline di lardo, con i ruotoli della lingua sopra, & prugne, & visciole secche, con vn poco di zuccaro, & della medesima spetieria, & coprasì il pasticcio con vn coperchio di grandezza del fondo della cassa, perche se fusse alla misura della bocca, il pasticcio verrebbe bistorto, & facilmente creparebbe. coperto che farà se gli dia il calore con oua battute, ouero con acqua tinta di zafferano, & facciasi cuocere al forno, & cotto che farà seruirsi caldo. Ma volendosi mettere la lingua cruda nella cassa del pasticcio, faccisi la cassa del pasticcio di farina grossa, come si dice nel capitolo sopra scritto, & si lasci riposare per vn mezzo quarto d' hora habbisi la lingua tagliata in ruotoli, & priua della pelle, & stàta in adobbo fatto nel modo del sopra scritto capitolo, ouero soppressa con sale, & spetierie, si ponghino i detti ruotoli nella cassa del pasticcio con alcune fettoline di ventresca di porco salata senz'osso sotto, & si spoluerizzino della medesima spetieria, & coprasì il pasticcio, facendo nel mezzo il suo pecoletto, & cuocasi nel forno facendo il buco nel modo del sopra scritto capitolo, & com'è presso à cotto si pigli vna cocchiara dello adobbo, & pongasi dentro per il buco, & si faccia finire di cuocere, ma à quella che sarà stata soppressa, in luogo del-

dell' adobbo se gli ponga mosto cotto, aceto, sugo di melangole. In tutti questi sopradetti modi si può accommodare la lingua della vacina, & della bufala fresca.

Per fare pasticcio di guancie, occhi, & grugni di boue.
Cap. III.

Pigli si il grugno, & se gli leui la pelle che hà incirca con l'acqua calda, & gl'occhi si priuino della luce negra, & taglinosi in due pezzi, le guancie si battano minute con altrettanto lardo, come si batte la falciccia, & si mescoli con esse guancie, battute pepe, cannella garofali, noci moscate, & sale. Così si spoluerizzino gl'occhi, & il grugno, & habbiasi apparecchiata la cassa del pasticcio, fatta d'vna delle paste dette nel primo cap. & si pongano dentro le guancie battute, & sopra esse vn poco di cipollette soffritte, & accommodinosi gl'occhi, & il grugno con altrettante cipollette soffritte sopra, cuoprasì il pasticcio, & si faccia cuocere nel forno, & come è presso à cotto si metta per il buco dentro vn poco d'agresto, & mosto cotto, & cotto che sarà, seruasi caldo ancora li si può aggiungere con le cipollette prugne, & visciole fecche. In questo modo si può accommodare quella parte dell'animelle che stà appiccata al gargaruccio della lingua, & ancora le ceruella perlessate tagliate in bocconi con fette di presciutto.

Per far pasticcio di Lomboli di boue. Cap. IIII.

Pigli si il lombolo di boue che stà sotto alle coste, & sotto al rognone, il quale è più tenero di quello che stà sopra le coste, che è tondo, & s'adomanda lombolo schinale, & netti si di quella pellicina, che hà incirca, & de nerui, & si batta con vn bastone per il lungo, ouero con la lama del coltello; questo si fa perche sia più tenero, poi che è battuta si sbruffi d'aceto rosato, & s'impillotti con il lardo per il lungo, & si facci stare per due hore in vna compositione di pepe, garofali, cannella, gengeuero, sale, & noci moscate, & si metti in vn sfoglio di pasta, fatto di farina setacciata grossamente, come si dice nel primo capitolo, con fette di lardo sotto, & sopra, nel modo che si è posta la lingua al cap. I. & si faccia cuocere al forno nel modo sopra scritto; & cotto che sarà si potrà seruire caldo, & conferuare l'Estate per quattro giorni, & l'Inuernata per otto, & ancora si potrebbe fare stare prima nell' adobbo, & in tutti i modi, che è stato la lingua; In questo modo si può acconciare il lombolo schinale, qualunque volta sarà priuo di pelle, nerui, & ossa.

Per fare pasticcio di polpa di coscia di boue.
Cap. V.

Pigli si la carne magra della coscia del boue, la quale non sia ne troppo frolla, ne troppo fresca, perche sendo frolla hà poco sugo, & sendo troppo fresca riesce dura, di modo che d'Estate non passi vn giorno, & d'Inuernata due, & si batta con vn bastone, & impillottisi di lardo vergellato, & facciasì stare per vn giorno nell' adobbo, come la lingua, ouero in soppresso con pepe, & sale; ma quello che sarà in soppresso, si faccia che stia in vn vaso di terra, o di legno, accioche il sangue non

fi spanda, & habbifi apparecchiato vno sfoglio di pasta, ouero cassia fatta di farina grossa come si dice nel primo capitolo, & inuolta che farà la carne nella spetieria antedetta, si ponerà nello sfoglio, ò cassa, ma essendo stata in soppresso, si riuolga nel suo sangue, giungendoli vn poco più spetieria, & coprasì il pasticcio, & si faccia cuocere con più lento fuoco de' sopradetti, non mancando di fargli il buco di sopra; & cotto che farà, si feruirà caldo, & fredda à beneplacito. Et qualunque volta che il boue, ò la vaccina farà di mezza età, farà assai meglio per fare pasticci, che quando è decrepito. In questi modi si potrebbe accommodare vn'altra parte di coscia, la quale s'addomanda il pesce, che stà nella parte di dentro, & molto più asciutto, che non è l'altra parte della coscia, & vuole stare assai più in sopresso, ouero in adobbo, che non stà l'altra parte, & alle volte si fa più di mezzo cuocere con vino, acqua, & aceto con spetierie, auanti che si ponga in cassa, ma quando farà battuto alquanto col bastone, & accomodato come il lombolo al cap. soprascritto, farà assai migliore, che se si cuocesse in vino. Et quando si cuoce in vino, si fa per fare più presto, & per mettere meno pasta nel pasticcio. Pur cotto che farà in qualunque modo che si vogliano si può feruire caldo, & conseruare.

Per far pasticcio di zinna di Vaccina. Cap. VI.

Pigli si la zinna della vaccina, più presto della prima figliatura leghino i cappezoli con lo spago, aècioche non esca il latte, & facciasi alessare con acqua, & sale, fino à tanto che sia ben cotta; cauisi del brodo, e si lasci raffreddare, taglinsi i cappezoli, & si netino della pellicina, impillorandosi di lardo, ouero presciutto grasso che sia stato inuolto in pepe, cannella, garofali, gengueuro, & noci moscate, & habbiasi apparecchiato lo sfoglio fatto nel modo del primo capitolo con sette di lardo sopra, & spoluerizzi esso sfoglio, & lardo della sopradetta spetieria, & zuccharo; il simile si facci della zinna, cioè pongasi essa zinna sopra lo sfoglio con altrettanto lardo, & spetierie sopra, & facciasi cuocere, & come è presso à cotta, per il buco di sopra, se li giungerà vn bicchiere d'agresto chiaro, ouer sapor d'vua passa, & si facci finir di cuocere. Ma volendosi conseruare non occorre metterci nell' agresto, ne il sapore. In questo modo si potrà far in cassa intiera, ò tagliata in pezzi.

Per far pasticcio di testa di Vitella mongana senz'osso ripiena. Cap. VII.

Pigli si la testa pelata con acqua calda, subito che è morta la vitella. Questo si fa perche rimanga più bianca, & perche più facilmente si possono cauare gl'ossi, cauisegli la lingua, & porche è cauiata, s'iuolga la testa in vn drappolino a più doppij, & con vn pistone si batta sopra quel drappo rompendo gl'ossi della testa, & con destrezza si cauino detti ossi, riuolgendo la testa, che quello ch'è di dentro, vada di fuori, & cuscini si le parti dinanzi con lo spago, & si laui molto bene à più acque. Poi habbifi vna compositione fatta di carne vitellina battuta, mescolata con cacio grattato, & oua, & vua passa, & lardo, & pepe, cannella, garofali, & herbucce tagliate minute, & empiasi la testa della detta compositione, & con lo spago, si cuscini in modo che non possa vscire il picno, & pongasi nella cazzuola con acqua

acqua fredda, & facciasi leuare il bollo, & come si vede che la testa ha preso la sua forma, si caui, & lascisi raffreddare. Poi habbiasi apparecchiata la cassa del pasticcio fatta à nauicella; nel fondo, & intorno della quale sian fette di lardo grosse, spoluerizzate di pepe, garofali, cannella, zuccaro, gengenero, & noci moscate. Al simile si spoluerizzi la testa, & mettasi in la cassa, & iopra essa testa mettasi vna fetta di lardo larga, e vn'altra fetta di carne vitellina, per conseruarla morbida, & si spoluerizzi ogni cosa della detta spetieria, & sale; Se gli occhi della testa desino fastidio, diafegli vn taglio appresso alla gnocca in modo che si possino accommodare in la cassa; coprasi il pasticcio, & si faccia cuocere nel forno, & cotto che sarà, seruasi caldo, & non la volendo ammaccare, se gli cauino l'ossa nel modo che si dice nel libro delle viuande al capit. 24. ancora si può mettere in pasticcio senza impirla, & senza cauargli l'ossa, ma solo nettarla nelle narici, & d'ogni immonditia, & cauifegli la lingua, & i denti. In questo modo si può fare ancora, quando farà scorticata, & quando la testa farà più piccola farà migliore.

Per fare pasticcio di lingua di vitella mongana in più modi.
 Cap. VIII.

Pigli si la lingua, & facciasi mezza cuocere con brodo d'altra carne, ouero con acqua; & sale, cauisi, & si priui della pelle che ha incirca, & lassisi raffreddare, & sitagli per il trauerso in fette sottili, ò grosse à beneplacito, cosi si faccia di quelle animelle, e'ha intorno al gargaruccio, domandate bocche saporite, & se prima si vorrà soffiggere con vn poco di strutto auanti che si ponga in cassa, farà in arbitrio; Habbiasi apparecchiata la cassa del pasticcio, fatta di farina setacciata, nel modo che si dice nel primo cap. & mettasi dentro la lingua mescolata con pepe, garofali, cannella, zafferanno, zuccaro, & vna spina, ò agresto intiero, & pinuernata in luogo dell'vua spina, ò agresto, fugo di melangole, & prugne, & visciole fresche. Coprasi il pasticcio, & si faccia cuocere al forno, & volendosi con la salsa dentro per il buco di sopra, & si faccia cuocere: ma in quello che si ponerà la salsa non si porrà ne prugne, ne visciole secche. Essa lingua si potrebbe mettere nella cassa intiera, hauendogli dato vn taglio per mezo, acciò si possa accommodar in ruotolo, ouero sfenderla per il lungo in due parti; ma se tal lingua si vorrà seruire fredda, si metta nella cassa intiera, senza sapore, & senza altre materie, ma con più spetieria, & sale, & fette di presciutto, ouero lardo. In questo modo si può accommodare ogni forte di lingue di animali quadrupedi detti nel libro delle viuande; ma volendone fare pasticcio sfogliato, tengasi l'ordine del pasticcio sfogliato delle animelle di vitella sottoscrutte al cap. 11.

Per fare pasticcio d'animelle di vitella.
 Cap. IX.

Pigli si l'animelle immediate morta la vitella, & lauinosi in più acque, leuandogli il sangue che molte volte hanno incirca, & si piglierà la parte migliore, taglierassi in pezzi di grossezza d'vn'oua, & si spoluerizzino di pepe, cannella, garofali noci moscate, & pigli si presciutto che habbia del grasso, & del magro tagliato à dadi, & medolla di boue, ouero rognone di vitella battuto, cioè il suo grasso, & habbisi apparecchiata la cassa del pasticcio grande, & piccola, secondo la

la quantità dell'animelle, & si ponga nel fondo la medolla del boue, ouero il grasso battuto, & vna parte del presciutto, & sopra essi si metta l'animelle con altrettanta materia sopra, giungendole vna spina, ò agresto intero, ouero vna passa. Questo farà secondo i tempi: coprasì il pasticcio, & si faccia cuocere al forno, & seruasi caldo, & volendo tal pasticcio con la salsa, fatta di rossi d'oua crude, zucchero, & agresto chiaro, non occorre metterci vna spina, ne agresto intero, ne l'vna passa. Si può ancora far trarre vn boglio all'animelle auanti, che si tagliano, ma io trouo che mettendole crude sono più saporite, & in luogo della medolla di boue, ò grasso battuto, si può mettere nel fondo del pasticcio, della compositione di ceruellate, ò di falciccio fina, & con esse animelle l'Autunno, & l'Inuernata si può mettere di tartufoli crudi mondi, & la Primateria di prugnoli.

Per far pasticci d'animelle di vitella mongana battute. Cap. X.

Pigliasi la parte migliore dell'animelle nette nel modo del capitolo sopra scritto, & faccinosi trarre due bolli con acqua, & sale, & si battino con li coltelli non troppo minute, & con esse medolla di boue tagliata in bocconcini, & vn poco di presciutto grasso tagliato à dadi, & si mescoli con esse noci moscate, garofali, pepe, cannella, & vn poco di zucchero, & zafferanno. La Primavera vna spina, l'Estade agresto intero, l'Inuernata vna passa, e habbisi apparecchiata vna cassa fatta di fiore di farina rossi d'oua, & vn poco di strutto, sale, & in essa cassa si metti la compositione ricolta, di modo che venga su dritta à foggia d'vna Pitamide, questo si fa accioche tenga sollevato il coperchio: si copra il pasticcio, & faccisi cuocere al forno, & come farà presso cotto: per il buco di sopra, se gli potrà ponere rossi d'oua sbattuti, con agresto chiaro, & vn poco di brodo, & cotto che sarà, seruasi caldo; tal pasticcio vuole cuocersi adagio, & se pigliasse troppo calore di sopra, cuoprasi con vn foglio di carta straccia doppio. Et così si potrà fare gl'altri pasticci, quando pigliano troppo calore.

Per far pasticci sfogliati d'animelle di vitella mongana. Cap. XI.

Pigliasi fiore di farina, & si impasti con rossi d'oua, acqua tepida, sale, & vn poco di strutto, & tal pasta sia più presto molle, che troppo dura, & vuole essere ben menata su la tauola, facciansene vno sfoglio sottile, più presto lungo che largo, & vngasi per tutto di strutto liquefatto, che non sia troppo caldo, & convincisi dal capo più stretto del sfoglio, & riuolgasi, & si faccia vn ruotolo tondo, di grossezza di più d'vn braccio d'huomo, & sopra tutto si faccia che sia sodo, & si possa tagliare; poi si tagli il ruotolo d'altezza di due dita, & habbisi apparecchiata vn'altra pasta soda, ben menata, fatta di fiori di farina, rossi d'oua, acqua, & sale senza grasso, & d'essa pasta si facci vn coppello, cioè il fondo della cassa, il quale venga quasi all'altezza della sfogliatura, perche senz'esso la sfogliatura non starebbe dritta, & nel cuocere il sugo uscirebbe fuori; hor fatta che sarà la cassetta, pongasi dentro vna compositione, fatta come quella del sopra scritto capitolo, tenendo il medesimo ordine di far stare la compositione alta, & ricolta, perche il coperchio che sarà fatto della medesima pasta sfogliata, nel cuocere possa meglio sfogliarsi, & auanti che si ponga nel forno, vngasi il pasticcio di strutto liquefatto & più

& più presto sia freddo, che caldo, per meglio poterli appiccare alla pasta, & poi si metta nel forno, il quale forno sia nettissimo, & uguale nel fondo, & sia moderatamente caldo, ma più caldo sopra che sotto, perche la sfogliatura possa meglio aprirsi, & come comincia a sfogliarsi, ongasì distrutto con vn pennello legato in capo d'vn bastone, di ogni tempo vuole essere seruito caldo spolucrizato di zucchero, & se gli si vorrà porre vn poco di quel sapore, che s'è posto al sopra scritto, farà in arbitrio, & sempre che il forno sarà basso di cielo, farà sempre meglio per cuocere paste, perche tutte le paste sfogliate vogliono più presto il foco gagliardo sopra che sotto. A vn'altro modo si potrebbe far la pasta, come fanno gli pasticciieri di Roma, la quale pasta non è di quella bontà della sopradetta, ma all'occhio par migliore, che al gusto, i pastisi fiore di farina con acqua tepida, & sale, facciasi assai più molle che la sopradetta, & alle volte sono dui che fanno la detta pasta, cioè vno tien la pasta tra le mani, e l'altro la tira, come si fa le lasagne fatte à telaro, & l'onghe distrutto, nel cuocere che fanno essi pasticci per meglio custodirli, tengono acceso appresso alla bocca del forno vn pezzo di legno secco, & quando il forno non fusse così ben caldo, pongasi vn poco di bracie alla bocca, & turisi, non si mancando di visitarli spesso, perche tal pasta presto si cuoce, & come piglia troppo calore non è così bello da vedere, ne così buona al gusto. In questo modo si può far delle ciuuelle di vitella perlesate tagliate in bocconcini, mescolate con compositione di ciuellate gialle, ouero con grasso di rognone di vitella battuto, & salciccione crudo grattato con pepe, cannella, & zucchero, & vn poco di vua spina, ouero vua passa, & menta battuta.

Per fare pasticci sfogliati, & non sfogliati di coradelle di vitella. Cap. XII.

Fatta che farà la cassetta del pasticci in vno de sopradetti modi, habbiasi la coratella cioè il polmone della vitella aleffato, & battuto minute con il grasso del rognone d'essa vitella, & vn poco di presciutto tagliato à dadi, si mescoli ogni cosa insieme con pepe, cannella, zafferano, & vua spina, ouero agresto intero, & si metta nella cassetta, con quel medesimo ordine che si pongan l'animelle al capitolo sopra scritto. Cuopasi il pasticci, & si faccia cuocere, & come sarà presso a cotto, se non farà sfogliato, pongasi dentro vn saporetto fatto di brodo di zafferano, rossi d'oua battuti, & agresto chiaro, non sendoui vua spina, ne agresto intero, ma se farà sfogliato, non gli si porrà tal sapore dentro, se non quando si vuole seruire, & cotto che farà d'ogni tempo vuole essere seruito caldo. Alle volte in essi pasticci si può mettere delle cipollette battute, & soffritte, & herbucce battute, & in luogho d'vua spina, vua passa.

Per fare pasticci in cassa in trippa di Vitella. Cap. XIII.

Nette, & tagliate in pezzi, come si fuole le trippe, si faccino ben cuocere senza sale solo con vn pezzo di presciutto, che non sia rancido, & cote che saranno si cauno, & si lassino raffreddare, poi habbiasi apparecchiata la cassa del pasticci, fatta di fiore di farina, & rossi d'oua, come si dice nel primo cap. & si ponghino nella cassa, con compositione di ciuellate gialle, & sopra essa compositione, fetoline di prouatura, & caseio Parmegiano grattato, & menta, & maiorana battute,

tute, & pepe, cannella, & zafferano, & sopra esse si mettan le trippe fredde, tramezzate con la medesima compositione, & l'ultimo fuolo sia di fettoline di pro-uatura, & cacio grattato. Cuoprasì il pasticcio, & si faccia cuocere, & seruasi caldo d'ogni tempo. In questo modo si può fare delle trippe della vaccina, & del budello gentile, & non hauendo compositione di ceruellate, pongasi medolla di boue, & vn poco di presciutto battuto minuto.

Per fare pasticcio di fegato di vitella.

Cap. XIV.

Pigli si il fegato che sia tenero, & più presto di calore beretino che nero, & netti del fiele, & di quella pellicina, che ha incirca. Impillottisi per il lungo di lardo vergellato, ouero di gola di porco, i quali pillotti siano stati inuolti in pepe, cannella, garofali, gengeuero, zuccaro, & noci moscate, al simile inuolgasì il fegato, poi habbisi apparecchiata la cassa del pasticcio fatta di fiore di farina, nel modo, che si dice nel primo capitolo, per conseruare morbido il fegato, si ponga nel fondo della cassa, & intorno fette di lardo, ouero compositione di ceruellate gialle, il simile si facci di sopra il fegato, & fatto questo cuoprasì il pasticcio, & si facci cuocere, & subito cotto vuole essere seruito caldo, perche stando riposato verrebbe duro, & se il pezzo del fegato passerà due libre, basta che stia nel forno per tre quarti di hora, ma se sarà tagliato in pezzuoli piccoli, vorrà men tempo. In questo modo non si può accommodare il fegato di porco domestico, & saluatico, & li loro testiccoli priui della prima pelle, & non hauendo compositione di ceruellate pestiti della carne di vitella magra con presciutto crudo.

Per fare pasticcio di coscia di vitella mongana.

Cap. XV.

Se la vitella sarà picciola, piglisi la coscia intiera, ma sendo grossa, si può compartire in più pezzi, priuasi di quella pellicina che ha incirca, & volendogli lasciare l'osso, sarà in arbitrio: facciasì stare in vna compositione per tre hore, fatta di pepe, garofali, cannella, noci moscate, & sale. Il simile i pillotti, con la quale ha da essere impillottata, ma se prima si vorrà rifare su la graticola, sarà in arbitrio, perche rifacendola il fugo resta in essa carne, & si sgonfia, & nel cuocere che si fa, non è così pericoloso il pasticcio di crepare, pertanto stata che sarà in la compositione, ò rifatta, ò no, s'impillotti per il lungo di lardo, & habbiasi vn sfoglio tondo fatto di farina grossa, come si dice nel primo cap. & si ponga detta carne in esso sfoglio con fette di lardo sotto, & sopra, spoluerizzate della medesima spetieria, & bagnisi il sfoglio con oua sbattute, ò con acqua; chiudasi, & facciasì il suo oratello incirca, & il pecollo donde possa sfiatare, quando sarà il tempo, diasegli il calore con oua sbattute, ouero con acqua tinta di zafferano, ò doppio che è così cotto così caldo si può ancora dar il calore con vna cotica di lardo. Tal pasticcio nõ vuole il fuoco troppo in pressa, & essendo il pezzo di sei libre, non vuole manco di due hore, e mezza a cuocere, ma più sendo la coscia intiera, & per conseruarlo, che pigli troppo calore di sopra, se gli metta sopra fogli di carta straccia, & cotto che farà si potrà seruire caldo, & conseruare l'Estate per quattro giorni, & l'Inuernata per otto, vero è che quãdo si vogliono conseruare, se gli pone più sale, & più spetierie, & sopra tutto turare il buco di sopra, & in ogni loco, doue fusse crepato, per-

che

che quando l'aere penetra il pasticcio, in breue si muſſe, & putreſa, & vuole eſſe-
te conſeruato in luogo aſciutto non troppo humido, ne troppo caldo.

Per fare paſticcio di polpettoni di Vitella ripieni in caſſa.
Cap. XVI.

Pigliſi carne magra della vitella priua di pelle, oſſa, & nerui, & facciſi ne polpet-
toni, e ſ'impillottino nel modo che ſi dice nel libro delle viuande al Cap. 43. Poi
habbiſi apparecchiata la caſſa fatta di fiore di farina, & roſſi d'oua come ſi dice nel
primo capitolo, & ponganſi dentro i polpettoni con prugne, & viſciole ſecche, &
alcune fettoline di gola di porco ſalato, ſpoluerizzate delle ſpetierie detta nel ſopra-
detto capitolo. Cuopraſi il paſticcio, & ſi faccia cuocere, & ſe per il buco ſe gli vor-
rà porre alcuni ſapori, farà in arbitrio; In queſto modo ſi può fare delle polpette
picciole ripiene, come ſi dice nel libro delle viuande al Cap. 43. giungendoli vua
ſpina, ò agreſto intiero, ouero vua paſſa, ſi può ancora far ſtare i polpettoni, prima
che ſieno ripieni, in adobbo reale per due hore.

Per fare paſticcio di polpette di vitella ripiene in vn' altro modo.
Cap. XVII.

Empite, che faranno le polpette di quella compoſitione, che ſi empiono le ſo-
praſcritte nel libro delle viuande al Cap. 43. ſi faccino mezo cuocere allo ſpedo, &
habbiſi apparecchiata la caſſa del paſticcio, & in detta caſſa ſi metta vn poco di
carne vitellina battuta, meſcolata con zuccaro, & ſpetierie, & ſopra eſſa carne ſi
ponga le polpette; Cuopraſi il paſticcio, & ſi facci cuocere, e quando è preſſo a cot-
to, ſi metta per il buco vn ſapore fatto d'vua paſſa piſta, & moſtaccioli, ſtemperato
con ſugo di melangole, & agreſto chiaro, & vn poco di brodo tinto di zafferanno,
& zuccaro, & facciſi finire di cuocere, & ſi ſerua caldo. In queſto modo ſopradet-
to ſi può accomodare le polpette di carne magra d'ogni ſorte quadrupedi, detti
nel libro delle viuande; ſi può in luogo della carne battuta, porre lardo, & preſciut-
to battuto.

Per fare paſtici di polpa di vitella battuta in caſſa, & ſfogliati.
Cap. XVIII.

Pigliſi la carne magra, priua d'oſſi, pelle, & nerui, & per ogni libra d'eſſa carne,
oncie quattro di graſſo di rognone, tagliſi la carne in pezzuoli di quattro oncie
l'vno, & ſi facci leuare il bollo in acqua, & ſale, fino a tanto che farà ſinorzato il
ſangue, poi ſi cauino, & battiſino minutamente con i coltelli, coſi batraſi il graſſo
di rognone priuato di quella pellicina, meſcoliſi poi ogni coſa leggiermente, giun-
gendoli vua ſpina, ò agreſto intiero, ouero vua paſſa, & ſale, pepe, cannella, garofa-
li, & gengeuero, & habbiſi apparecchiata la caſſa del paſticcio fatta di fiore di fari-
na, come ſi dice nel primo capitolo, & ſi metta dentro la compoſitione, facendola
ſtare raccolta a foggia di piramide, perche il coperchio ſia più rileuato. Cuopraſi il
paſticcio, & ſi facci cuocere, & come è preſſo a cotto, per il buco di ſopra pongaſi
vn ſaporetto fatto di brodo, di zafferanno, agreſto chiaro, e zuccaro, & finito che
farà cuocere ſeruaſi caldo d'ogni tempo; alle volte ſi mettono in detto paſticcio
roſſi d'oua dure intiere, con vn chiodo di garofali per dentro. Si potrebbe fare an-
cora coſi cruda, ſenza eſſere perleſata: doppo che farà battuta, & meſcolata con il
graſſo, giongaſi con eſſa per ogni libra di carne, tre oncie di brodo freddo, ouero
acqua, & due oncie di ſpina, ò agreſto intiero, & l'inuernata, vua paſſa, & agreſto

Fff chia-

chiaro, facendo di modo che la compositione non sia ne troppo liquida, ne troppo foda, & per questa compositione la cassa del pasticcio non richiede essere sfogliata, & volendola sfogliata, faccisi che il piede del pasticcio sia fatto di quella pasta foda, & circondi dentro la maggior parte della sfogliatura; questo si fa per rispetto che'l brodo che fa la compositione, non esca fuori, & in esso pasticcio si può ponere alle volte de tartufoli, & de prugnoli.

Per far pasticci di lonza di Vitella battuta in cassa.

Cap. XIX.

Piglisi la lonza con il rognone, & si facci rifare all'acqua, & impillottisi minutamente di lardo che sia stato inuolto in spetieria, mettansi in essa lonza alcuni chiodi di garofali, & si facci più di mezza cuocere allo spedo. Poi si caui, & con destrezza gli si leuino le polpe dall'ossa, ricogliendo in vn piatto quel sugo mescolando con esse polpe per ogni libra tre oncie di compositione di ceruellate fine, se farà il tempo, & non essendo il tempo, piglisi in luogo d'essa compositione, gola di porco salata tagliata a dadi, & herbicine battute, & vna spina, o agresto intiero, ouero vna passa, questo farà secondo i tempi, con spetierie che s'adoperano a gl'altri pasticci antescritti, & vn poco di zucchero. Mescolata che sarà ogni cosa insieme, si metta la compositione nella cassa, & faccisi cuocere al forno, & come è presso cotta, si pigli quel liquore, che è colato da essa, quando si leua gl'ossi, & si mescoli con sugo di melangole, & agresto chiaro, & vn poco di brodo tinto di zafferanno, & mettasi dentro nel pasticcio per il buco di sopra, & facciasi cuocere, & cotto che sarà, d'ogni tempo vuole essere seruito caldo, & di tale compositione se ne può fare pasticci sfogliati, & siadoncelli ripieni, fritti nel strutto, o cotti nel forno, & ancora si potrà mettere con esso due prugnoli tagliati minuti, ouero de tartufoli mondi.

Per far pasticcio di piedi di Vitellain cassa. Cap. XX.

Facciansi aleffare i piedi della vitella in acqua, & sale, di modo che siano ben cotti, cauinosi, & lassissimo i affreddare, & si habbia apparecchiata la cassa del pasticcio fatta di farina fetacciata, & oua, come si dice nel primo cap. & pongasi nel fondo, & a torno della cassa fettoline di lardo, acciò li piedi non s'attacchino, & fettoline di carne di vitella sottile, & si mettino i piedi in cassa, con spetierie, & zucchero, & herbucce battute, & vna spina, ouero agresto intiero, & sopra esse altrettante fettoline di presciutto, & di carne vitellina, & facciasi cuocere, & come è presso a cotto, mettasi per il buco di sopra nel pasticcio, vn saporetto fatto di brodo, tinto di zafferanno, & agresto chiaro, & zucchero, & facciasi finire di cuocere, & seruasi caldo. In questo modo si possono acconciare i piedi di porco, di castrato, di capretto, & d'agnello. Et ogn'altra sorte di piedi d'animali quadrupedi.

Per fare pasticcio di zigotti di castrato in più modi.

Cap. XXI.

Scotticato che farà il zigotto, stacchisi dalla lonza di modo, che venga tondo, & se farà giouane, farà meglio, che il vecchio, impillottisi per dentro di ventresca di porco, ouero di lardo vergellato, che sia stato inuolto in pepe, cannella, garofali, noci moscate, & sale, & si habbi vn sfoglio di pasta, fatto di farina fetacciata grossamente; come si dice nel primo capitolo con fette di lardo sopra, & pongasi il zigotto sopra esse fette, con altrettante fette sopra, & si facci il pasticcio, non mancando di spouerizzare il zigotto della medesima spetieria. Et se prima si vorrà rifare

fare alla graticola, sarà in arbitrio, facciasi cuocere, & seruasi caldo. Et volendolo *conservare*, si ponga più sale, & più spetiarie. Et volendolo *empire*, battasi con vn *bastone* per ogni banda, sino a tanto che venga mollo, & con destrezza si spacchi l'osso dalla polpa, cioè quella canna, che è in mezzo, lassandogli il ginocchiello, & empiasi di compositione di ceruella, & altre materie, come si dice nel libro delle viuande al cap. 69. del zigotto di castrato ripieno stufato, & se non si vorrà cucire, si spoluerizi di pepe, garofali, gengeuero, noci moscate, & sale, & inuolgasi in la rete del medesimo castrato, & pongasi nello sfoglio di pasta, senza essere rifatto, con tagliature di cipolle sotto, & sopra ouero mele cotogne, & altre frutte tagliate in pezuoli. Coprasi il pasticcio lassandolo abondeuole di pasta, facciasi cuocere al forno, & quando comincia a sgonfiare, facciasegli vn buco di sopra con l'uncino, & cotto che farà seruasi caldo, perche freddo non è così buono, e tal pasticcio vuole stare in forno da tre hore, & più, e manco, secondo la grossezza. Il simile di tutti gl' altri zigotti d'animali quadrupedi, & della polpa d'esso zigotto, se ne può fare polpettoni in pasticcio, & battuti in quel modo che si fa della vitella al cap. 16. & ancora si può fare in pasticcio, quando il zigotto fusse aleffato, ma non cotto in tutto, & così caldo spoluerizzato della medesima spetieria, & zuccaro, & sale, & come farà raffeccato; ponerlo in lo sfoglio di pasta, con fette di lardo sotto, & sopra, faccendolo cuocere nel modo sopradetto, & come è presso a cotto pongasi dentro per il buco di sopra vn sapore fatto d'amandole torate, mostaccioli, & rossi d'oua dure, & vna passa, itemperato con agresto chiaro, sugo di melangole, & zuecaro, & cotto che farà seruasi caldo.

Per fare pasticcio di testa di capretto. Cap. XXII.

Pigli si la testa fresca, pelara con acqua calda, & lauata a più acque, & ben netta, & massime nella cannella del naso, & se si vorrà lassare intiera sarà in arbitrio, ma perche sia meglio, spacchisi per le parti da basso, però che in tutto non sia fornita di tagliare la pelle di sopra, cauinsi le cannelle, & faccino perlessare, & tagliano in bocconcini, & si mescolino con lardo battuto, & cascio grattato, & oua, & menta, & maiorana battuta, & vna spina, o vna passa, con pepe cannella, & zafferano, pongasi ogni cosa in quel vacuo, doue stanno le ceruella, & chudasi la testa con vn stecco, ouero cucisi col filo; si dia vn taglio a gl'orecchi appresso alla gnucca, accioche meglio si possino accommodare, poi habbisi la cassa del pasticcio, fatta di fiore di farina nel modo che si fa l'altre, a modo di nauicella, circondata ancora essa di fettoline di lardo, & di carne magra di capretto, & pongasi dentro la testa, spoluerizzata di pepe, garofali, cannella, gengeuero, sale, & noci moscate con alcune altre fettoline di lardo, & carne sopra, accioche la testa non s'attacchi alla pasta, cuoprasì il pasticcio, & facciasi cuocere al forno, & cotto che farà, seruasi caldo, & volendosi fare senz'osso, tengasi l'ordine antescritto nel capitolo della testa di vitella senz'osso.

Per fare pasticci d'occhi, & orecchi, & testicoli del capretto in cassa, & sfogliati.

Cap. XXIII.

Pigliano gli orecchi ben netti, & si faccino trarre vn bollo in acqua, & sale, cauissimo, & si taglino in pezuoli. Pignansi gli occhi, & testicoli così crudi, mescolati con ventresca di porco tagliata a dadi, & con le orecchi, giungasegli vna spina, herbicine tagliate minute, & della medesima spetieria detta nel sopradetto capitolo.

lo, & si metta ogni cosa nella cassetta del pasticcio, & faccisi cuocere al forno, e come è presso a cotto, si ponghi dentro per il buco vn saporetto, fatto di rossi d'oua battuti, agresto chiaro, & zuccaro, & faccisi finire di cuocere, & cotto che sarà d'ogni tempo seruasi caldo, ma volendosi sfogliato, si facci perlessare ogni cosa, & si ponghi in la cassetta sfogliata con la medesima spetieria, & ordine, e faccisi cuocere, come si cuoce quello dell'animelle di vitella al capitolo 2. In questi due modi si può accommodare le trippette, doppo che faranno ben nette, & perlessate, & ancora d'animelle, & coratella.

Per fare pasticci di quarti di capretto. Cap. XXIV.

Piglinsi li quarti di capretto di dietro, ò dinanzi à beneplacito, & si taglino in pezuoli, & si spoluerizzino delle spetierie dette nel capitolo della testa d'esso capretto, & con essi pezuoli si ponga fette di presciutto, & prugne, & visciole fecche l'Inuernata, & lardo tagliato a dadi, ouero battuto con li coltelli, sbruffisi ogni cosa con vn poco d'agresto intiero. Habbiassi la cassa fatta di fiore di farina, nel modo che si dice nel primo capitolo, & si pongan dentro i pezzi, & l'altre materie, spoluerizzati della detta spetieria, & sale a bastanza, cuoprasì il pasticcio, & facciasi cuocere, & cotto che sarà, così caldo vuole essere seruito: Ma volendosi li quarti di dietro in pasticcio asciutto, si faccino rifare su la graticola, ouero all'acqua, & si impillottino di lardo minuto, & si spoluerizzino della medesima spetieria, & mettasi in essi alcuni chiodi di garofali, & si facci il pasticcio col sfoglio in quel modo che si fa quello della lepre al cap. 27. sottoscripto, ma trouo per isperienza, che il capretto è assai migliore, quando si fa nel modo sopradetto. Et quello che sarà fatto in sfoglio-asciutto si potrà seruire caldo, & conseruare l'Estate per due giorni, & l'Inuernata per quattro. In tuti questi modi si può acconciare l'agnello di latte.

Per fare pasticcio de quarti di capriollo in sfoglio. Cap. XXV.

Piglinsi li quarti di dietro del capriollo, lasciandogli il piede col pelo, & quando faranno alquanto sfrolletti, saranno assai migliori, & con vn drappo si nettino, che non ci rimangan peli, & altre immonditie, perche essi non si lauano, & si faccino rifare su la graticola a lento foco. Poi habbiassi vna compositione di pepe, cannella, garofali, gengouero, noci moscate peste insieme grossamente, & sale, & così caldi si spoluerizzino della detta compositione, accioche meglio possino pigliare la spetieria, & raffreddati che faranno, s'impillottino per il lungo di lardo alquanto grossetto, che sia itato inuolto nella sopradetta spetieria, poi habbiassi vn foglio di pasta tonda, ò due piccioli, fatti di farina grossa, come si dice nel primo capitolo, & sopra esso sfoglio si ponghi fette di lardo, larghe quattro dita, & grosse quanto vna costa di coltello, & sopra esse fette, & sfoglio si metta li quarti del capriollo, con altrettante fette di lardo sopra, spoluerizzate della detta spetieria, cuoprasì col sfoglio, & facci il pasticcio lassando il zampetto col pelo fuori, & chiuso che sarà il pasticcio, inuolgasi il zampetto col pelo in carta straccia, accioche non s'abbruci nel cuocere, & dia' egli il color nel modo de gl' altri, e si facci cuocere al forno, e cotto che sarà, seruasi caldo, e freddo a beneplacito. In questo modo si potrà accommodare la schiena del capriollo, & i quarti dinanzi. De' suoi interiori non trouo cosa alcuna appropriata per pasticcio, se non l'oua della capriola femina, che sono certe ghiande annellate, quali si possono accommodare, come s'accommoda l'ani-

da l'animelle di vitella al cap. 11. Il fegato richiede esser più presto fritto, che accomodato in pasticcio. In tutti questi modi si può accommodare gli quarti del daino, & ceuetti, & della camozza, così dinanzi come di dietro.

Per fare pasticcio di coscia di Ceruio. Cap. XXVI.

Per essere il ceruo assai più grosso del capriolo, & la sua carne assai più dura, & più rossa, doppo che è scorticato si piglin le parti di dietro nette de peli, e d'ogn'altra immonditia, & si compartischino in pezzi grossi, & piccioli, secondo che si vuole il pasticcio, & per fare che si frolli più presto, si faccia stare in adobbo, come il lombolo del boue antescritto al cap. 4. ouero sopressato con le spetierie s'impillotti di presciutto grasso, ouero di gola di porco salata, & spoluerizzisi di spetieria detta nel sopradetto capitolo pista grossamente, & sale, pongasi nello sfoglio di pasta, come il lombolo al cap. 4. & facciasi cuocere nel forno dandoli il suo colore a tempo, & cotto che farà si potrà feruire caldo, & volendolo conseruare, vi si ponga più sale, & spetierie. In questo modo si può acconciar le spalle d'esso ceruio, lasciando gli il zampetto, come vi si lascia al capriolo, & ancora la schiena, & della carne magra se ne potrà fare pasticcio di polpettoni, & di polpette, & battuti, & in tutti quei modi, che si fa della polpa vitellina al cap. 16. è ben vero, che negli polpettoni d'esso ceruio, volendo feruire caldo il pasticcio, se gli mette delle cipolle battute soffritte, & prugne, & visciole secche.

Per fare pasticcio di Lepri in più modi. Cap. XXVII.

Pigliasi la lepre, & si scortichi, lasciando la testa col pelo, & li piedi di dietro col pelo, & senza essere lauata, si facci rifare su la graucola. Impillottisi tutta di chiodi di garofali, & di lardo, & spoluerizzisi di pepe, cannella, garofali, gengeuero, noci moscate, & sale, poi habbinsi due sfogli di pasta, fatti di farina grossa, come si dice nel primo cap. con alcune fette di lardo sopra esso sfoglio, & s'accomodi la lepre con la pancia in giù, & le gambe di dietro fuora del pasticcio aperte, il simile la testa, congegnata con vn legno che la tenga sospesa. Et ponghisi sopra la schiena della lepre altrettante fette di lardo, spoluerizzate della detta spetieria, & con l'altro sfoglio cuoprasì la lepre, & facciasi il pasticcio, facendo che la testa, & gambe di dietro restino fuori, & pongasi nel forno, hauendo inuolta la testa, & piedi di carta straccia, & si facci cuocere, & cotta che farà si ferui calda, & fredda a beneplacito. Si può ancora fare solo delle parti di dietro. Et se le parti dinanzi si possono fare in pasticcio in cassa, nel modo che si fa delli quarti del capretto al cap. 24. ma trouando difficoltà di fare il pasticcio con la testa fuori, taglisis la testa, & fatto che farà il pasticcio, piglisis vno stecco, & per la bocca della lepre faccisi trapassare il collo, & si congegni attaccata al pasticcio al luogo suo. Il simile si potrà fare della cima della coda, non mancando di riuolgerla in la carta straccia, quando si cuoce.

Per fare pasticcio di Conigli nostrali intieri. Cap. XXVIII.

Pigliasi il coniglio, si scortichi, & gli si tagli la testa, & i piedi. Netti di suoi interiori, & si laui a più acqua, empiasi d'vna compositione fatta di lardo battuto, presciutto, & il suo fegato priuo del fiele, menta, maiorana battuta, & prugne, & visciole secche, & vna spina, ouero agresto intiero secondo i tempi, & pepe, cannella, garofani, noci moscate, & sale a bastanza, & rossi d'oua crude, & pic-

& pic-

& pieno che è chiuggasi il buco, & si spoluerizzi il coniglio della medesima spetieria detta, & senza essere rifatto si metterà nella cassa fatta à nauicella, con alcune fette di lardo sotto, hauendogli accommodate le gambe che stieno raccolte, & sopra esso coniglio pongasi altrettante fette di lardo, & si spoluerizzi della medesima spetieria, cuoprasì il pasticcio, & si faccia cuocere nel forno, & cotto che farà, seruasi caldo, & non lo volendo impire, facciasì rifare su la graticola ò all'acqua, & impillottisi minutamente di lardo. In questo modo senza essere ripieni, se ne potrà far due insieme, accommodati nel sfoglio, petto per petto, tenendo l'ordine di metterli in pasticcio, che si tiene di sopra; Si può ancora acconciarli con la testa, & piedi, come s'acconcian le lepri al soprascritto capitolo. In tutti questi modi si può acconciar il leprotto, eccettuando di lauarlo, & volendosi in pezzi, si tenga l'ordine, che si tiene nel capretto al cap. 24.

Per fare pasticcio di Conigli d'India.

Cap. XXXIX.

Il coniglio d'India, richiede essere pelato con acqua calda, nel modo che si pelan le porcellette, ouero scorticato, & si priua de gl'interiori, & s'empie nel modo che s'empie il coniglio nostrale, & si cuoce, & pasticcio nel medesimo modo, & se in essi pasticci fati à nauicelle se gli vorrà ponere alcuni sapori per il buco, sarà in arbitrio. In questo modo si può fare del ghiro, & volendosi fare pasticcio di carne d'orso, tengasi l'ordine che si tiene in quel della vaccina, & del ceruio al cap. 26. Al simile se si vorrà fare pasticci di porci spinosi, tengasi l'ordine che si tiene nel rufalotto al cap. 30. Et del riccio, tengasi l'ordine del coniglio d'India.

Per fare pasticcio di zigotto di Rusalotto in sfoglio, & d'altri Porci.

Cap. XXX.

Se il rufalotto farà picciolo, scorticato che farà sino alla giuntura del piede, si metterà con vn drappo, come si netta il capriolo al cap. 25. & se si vorrà fare rifare alla graticola, sarà in arbitrio, & essendo grasso non occorrerà impillottarlo, se non ponganosi in esso alcuni chiodi di garofali, & spoluerizzisi di sale, & pepe garofali, cannella, gengueuro, & noci moscate, & mettasì in vno sfoglio di pasta fatta di farina grossa, come si dice nel primo capitolo, con alcune fettoline di presciutto sotto, & sopra. Coprasì, & facciasì il pasticcio, & s'auuerta che il piede col pelo resti fuora, & si cuoca nel forno; habbiasì auuertenza, che nel cuocere non crepi la pasta, perche tal carne è assai più humida del capriolo, & fa più fugo; & cotto che farà si potrà seruire caldi, & conseruare, ma se farà porco cignale grosso, tengasi tutto l'ordine in cuocerlo, che si tiene del ceruio nel cap. 26. Della carne magra del rufalotto, & lombolo, & schiena, si potran fare tutti i pasticci, che si fanno della vitella antescritta. In tutti questi modi si può fare pasticci del porco domestico.

Per fare pasticcio di presciutto.

Cap. XXXI.

Pigli si il presciutto di porco maschio giouane, che non sia rancido; & si faccia stare in molle per sei hore in acqua tepida, poi si faccia bollire in vn caldaro spaioso con acqua, & come è mezzo cotto, cauasi, & leuasi la cotica, & ogn'altra materia, ch'è ha intorno, rimettasi in vn'altro vaso con tanto vino, acqua, & aceto temperato con zucarato, che stia coperto, & pepe, cannella, & garofali amaccati, & si facci bollire per vn quarto d'hora, cauasi, & lascisi raffreddare, habbisi apparecchiato il sfoglio fatto di farina grossa, come si dice nel primo capitolo, &

spol-

Spoluerizzisi il precsciuuto di pepe, garofali, cannella, gengeuero, noci moscate, & zuccaro, & intorno à esso precsciuuto pongansi fette di carne magra vitellina, ò di porco, in modo che sia tutto circondato mettasi sopra lo sfoglio, & si faccia il pasticcio, & cuocasi al forno, & cotto che sarà, seruasi caldo, & freddo à beneplacito. In questo modo si può accommodare la sommata di troia, cioè scrofa salata.

Per fare pasticcio d'ogni sorte di falciccioni grossi. Cap. XXXII.

Facciasi alessare il falciccione in vn vaso spatioso con acqua assai; questo si fa per cauargli il sale, & perche resti più tenero; & come è mezzo cotto, cauisi, & lascisi raffreddare, & si circondi di carne magra di porco, ò di vitella poi habbisi la cassa fatta à nauicella della lunghezza del falciccione, & si ponga dentro il falciccione, spoluerizzato di zuccaro, & vn poco di garofali, & cannella, cuoprasì il pasticcio, & facciasi cuocere, & cotto che sarà, si potrà seruire caldo, & freddo; & à quello che si vorrà seruire caldo, se gli potrà mettere d'ogni sorte fonghi crudi, & pedoni di carciofani, ò di cardi perlessati.

Per fare pasticcio d'ogni sorte di mortatelle. Cap. XXXIII.

Lauisi la mortatella con acqua tepida, & così cruda si ponga in cassa, circondata di carne fresca di porco, ò di vitella, spoluerizzata di zuccaro; cuoprasì il pasticcio, & facciasi cuocere, & seruasi caldo, & freddo à beneplacito, & con essa se gli può mettere de nauoni gialli, che solo habbino leuato il bollo nell'acqua, & ancora delle faue fresche; ma se la mortatella farà fatta di fegato, cuocasi con essa, di piselli freschi, ouero pedoni di cardi battuti con tartufoli mondi, & essi pasticci vogliono essere seruiti caldi.

Per fare pasticcio d'ogni sorte di ceruellati, & falciccia fresca, con diuersa materie. Cap. XXXIV.

Pigliasi ceruellati fini, & così intieri si ponghino in la cassa del pasticcio, con pedoni di carciofani perlessati, tartufoli mondi, cibibbo grosso, & prugnoli freschi, cuoprasì il pasticcio, & facciasi cuocere, & come è presto cotto, giungasegli per il buco vn poco d'agresto chiaro, & rossi d'oua sbattuti, & cotto che sarà, seruasi caldo. In questo modo si può fare d'ogni sorte di falciccia, & non gli volendo intieri si taglino in pezzi. In questo modo si possono accommodare l'ostreghe cauate dalla scorza.

Per fare pasticci di Testicoli di Toro, & d'altri quadrupedi. Cap. XXXV.

Piglinosi i Testicoli subito morto l'animale scorticati, & si faccino perlessare in acqua, & sale, & perlessati che sono si spogliano dell'altra pellicula che hanno sopra & si taglino per trauerso; dappoi se ne facci pasticcio nel modo che si fa dell'animelle di vitella al cap. 9. così si farà di quelli del bufalo vecchio, & del verro domestico, & saluatico, & dell'agnello grosso; si possono ancora mettere in cassa così crudi con precsciuuto tagliato minuto, ouero con compositione delle ceruelate, ò di falciccia. In questo modo si puol accommodare quelli del capretto con le loro borsette, & volendogli porre sapori dentro, hauendo sono presso à cotti, farà in arbitrio. Et tali pasticci d'ogni tempo vogliono essere seruiti caldi quelli de gli manzetti

zetti

zetti sono sempre assai migliori di quelli del Toro, & ancora quelli del rufalotto giovane, si possono accommodare in questo modo.

Per fare pasticci di Pauoni nostrali, Galli d'India, & altri volatili.
Cap. XXXVI.

Pigli si il pauone, che sia alquanto frolletto, & spiumisi asciutto; taglinosi l'ale, & gli si lasci il collo con la piuma, & nettisi de suoi interiori, & con vn drappo senza essere leuato, si netti quel sanguaccio di dentro; & si spoluerizzi di dentro di pepe, garofali, cannella, noci moscate, e sale, & per conseruarlo morbido, metta dentro vn poco di gola di porco salata, ò di lardo, & alcune pannocchie di finocchio dolce secco, accommodinosi le coscie, e faccianfi rifare alle bracie, ò all'acqua, ma meglio farà alle bracie, auuertendo che il collo non si guasti, e rifatto che farà, e alquanto raffreddato, taglinisi i piedi, e pongasi alcuni chiodi di garofali per il petto, e per le coscie, poi habbiasi apparecchiato lo sfoglio, ò cassa, fatta di farina grossa come si hà nel 1. cap. con fette di lardo sotto, tanto che possa coprire il petto del pauone, e poi si spoluerizzi il pauone per tutto di spetierie sopradette, e si ponga col petto in giù con altrettanto lardo sopra la schiena, e cuoprasì il pasticcio, facendo di modo che la testa resti fuori congegnata, & che stia dritta inuolta in carta straccia, facciasi cuocere nel forno con lento fuoco, & cotto che sarà, si potrà conseruare l'Inuerno per dieci giorni, l'Estate per quattro. In questo modo si può accommodare il gallo d'India giovane, hauendogli però tagliato quella punta del petto, perche altrimenti non si potrebbe accommodare in pasticcio; essi due volatili, si possono empire di quelle compositioni, che s'empiono nel libro delle viuande al cap. 115. In questo modo si può accommodare il fagiano grosso di montagna, il quale è negro, & ha gl'occhi rossi, & ancora le grue, & oche saluatiche.

Per fare pasticcio di Pollanche d'India. Cap. XXXVII.

Pigli si la pollancha giovane morta d'vn giorno l'Estate, & l'Inuernata di tre, perche tal volatile presto si frolla, & ha la carne assai più bianca, che non ha il pauone, spiumisi asciutta, & nettisi de suoi interiori. Taglisi il collo, & si empia di compositione di ceruellate gialle con tartufoli, ouero pedoni di carciofani perlesati tagliati minuti, & finocchio dolce fresco, ò secco sgranato, chiudasi il buco, & facciasi rifare all'acqua, ò alle bracie, & taglisi l'ale, & i piedi, & pongasi in cassa, con fette di lardo sotto, & sopra, spoluerizzate della medesima spetieria, che s'adopera al pauone; cuoprasì il pasticcio, & si faccia cuocere al forno, & come è presto ò cotto, volendosi seruire caldo, pongasi dentro per il buco vna salsa fatta d'aceto, zucchero vino bianco, cannella, & garofali, ouero altro sapore à beneplacito. In questo modo si puon acconciare i pauoni nostrali giouani.

Per fare pasticcio d'ogni sorte di Fagiani, & Starnegiuani, & vecchi, & di Capponi, Paperi, & Anatre. Cap. XXXVIII.

Volendo seruire freddi i pasticci de detti volatili, à tutti ha da essere fresca la testa, & piedi con la piuma potendo, ma volendosi seruire caldi non occorre se non che tutti generalmente gli saluatici sieno alquanto frolletti, spiumati che saranno, & netti de suoi interiori si potranno empire di qualunque compositione che

che s'empiano, quando s'arrostificano, come si dice nel libro delle viuande al cap. 115. poi si ponghino nella cassa, si facciano cuocere, & se si vorrà ponere dentro *falsa reale* auanti che si seruino, farà in arbitrio. Gli starnotti, & fagianotti vogliono men cuocitura, & manco sale de gl'altri. In questo modo si potranno acconciare capponi, pollanche, anatre, & paperi nostrali gioueni, ma à quelli che si vorranno conseruare, si ponghi più sale, & spetierie, & non forte alcuna di falsa.

Per fare pasticcio di Tordi, & Quaglie, & altri Vccelletti.

Cap. XXXIX.

Tutti gli sopradetti volatili richiedono d'essere freschi, & spiunati asciutti, netti de suoi interiori, e priui di collo, & piedi, e spoluerizzifino di sale, pepe, gengiuero, cannella, noci moscate, & garofali, & si ponghino nella cassa con fette di lardo, & carne vitellina, ò porcina battuta sotto, & vua passa, ò cibabbo, ò prugne, ò visciole secche, cuoprasì il pasticcio, & si faccia cuocere al forno, & come è presso à cotto, se gli ponga dentro vna falsa fatta di prugne, & visciole, ò d'vua passa, & mostaccioli, & sugo di melangole. Ma se si vorrà seruire asciutto, non occorrerà porui sapore. In questo modo si potrà acconciare le tortore, & li beccacci, & ogn'altra sorte d'vccellami. Gli vcelli di valle vogliono più spetieria de gl'altri, per rispetto del calore che hanno.

Per fare pasticcio di Beccafichi, Ortholani, & Rodoni.

Cap. XL.

Se questi tre detti vccelletti saranno grassi, non occorrerà cauargli gl'interiori, e pure volendogli cauare, con la punta d'vn puntarolo, ò con vn stecco si cauino solo le budelle, e spiunati che saranno asciutti, & brustoliti si mettino nella cassa del pasticcio, nella quale sia compositione di ceruellate fine, ò di falciccia fina, ouero carne magra di vitella battuta con presciutto, & lardo, & con essi vccelletti si ponghino tartufali, ouero pedoni di cardi, ò di carciofani perlessati tagliati minuti mescolati con la spetieria detta nel soprascritto cap. & vn poco di zucchero, ma potendo hauere prugnoli freschi, si ponghino in luogo di tartufoli, ò pedoni di cardi, & cuoprasì il pasticcio, & facciasì cuocere, & come sono appresso à cotti per il buco di sopra si metta vn poco d'agresto chiaro, ò sugo di melangole tinto di zafferano, e si faccino finir di cuocere, & si seruino caldi. Se saranno altra sorte d'vccelletti, à tutti han da essere cauati gl'interiori, & priui di gambe, & piedi, & in luogo di prugnoli, pongansi prugne, & visciole secche, & vua passa, & herbucce odorifere battute, tenendo l'ordine di sopra.

Per fare pasticcio d'ogni sorte di Piccioni, & di Pollastri.

Cap. XLI.

I Piccioni domestici vogliono essere subito morti, spiunati con l'acqua calda, e netti de gl'interiori, & rotteglì l'ossa, se gli vorrà tagliare l'ali, e la testa, farà in arbitrio, ma alli pollastri, & pollancotte, priui che saranno de gl'interiori, & cauisseglì la punta del petto, & gli si tagli il collo, & i piedi, & volendosi empire l'vno, & l'altro, si potranno empire di quelle compositioni che si è detto nel libro delle viuande al cap. 115. Poi si spoluerizzino della medesima spetieria, & si ponghino in cassa, nella quale sia grasso di rognone di vitella battuto, & fettoline di mendrola di porco salata, giungendoli vua spina, ouero agresto intero l'Estate, ma sendo l'Inuernata prugne, & visciole secche, & vua passa, & accommodati che sono nella cassa, cuoprasì il pasticcio, & si faccia cuocere, & cotto che sarà, seruasi caldo: se

Ggg per

per il buco di sopra se gli vorranno porre dentro alcuni sapori, sarà in arbitrio: li piccioni di ghianda, & le palombelle, & altri vcellami simili, volendoli seruire caldi s'accommodano in questo modo: ma volendoli seruire freddi, tengasi l'ordine del fagiano arte scritto al capitolo trigesimoctauo.

Per fare pasticci di latte in diuersi modi. Cap. XLII.

Facciasi la cassetta del pasticcio di farina ben setacciata, & oua, sale, e acqua, & essa cassetta sia alta proporcionata, & lascisi asciugare doppo che è fatta, perche meglio possa resistere alla compositione, & habbianosi dieci rossi d'oua battuti, cò due bicchieri di latte di capra, o di vacca fresco, sei oncie di zucchero, due oncie d'acqua rosa, mezz'oncia di cannella pista, mescolato ogni cosa insieme, con vn poco d'vua passa, & sale à sufficienza: mettasi la cassetta vota nel forno, & subito si ponga in essa tanta compositione che cuopra il fondo d'vn dito, & come essa compositione è fermata, se ne ponga dell'altra con vn poco di butiro liquefatta, & cosi si farà più volte, sino à tanto che si vederà che la compositione cresce sopra la cassa vn dito, & all' hora sarà cotta; cauisi, & si dia il calore alla cassa, & seruasi caldo con zucchero, & acqua rosa sopra: si potrà fare ancora con il rosso, & chiaro dell'oua, ma non si conferuerà così sorda la compositione, come fa solo con il rosso; A vn'altro modo si potrà fare; fatta che è la cassetta nel modo sopradetto, piglisi della tartara, fatta come si dice in questo al cap. 86. & della saluiata, o minestra Ongaresca, fatta come si dice al cap. 168. nel libro delle viuande, & scolato che sarà il sieto d'esse compositioni, si mescoli con esse oua crude, & più zucchero, & vn poco d'agresto, & vua passa. Empiasi d'essa compositione la cassetta, & si faccia cuocere nel forno, & cotta che sarà si serua calda, con zucchero, & folignata sopra. Se si vorrà magnare la pasta della cassetta insieme con la compositione, pongasi butiro, o strutto in essa quando si fa, ma qualunque volta che la pasta della cassa sarà fatta con grasso, sentendo il caldo nel forno, facilmente casca, & però s'impasta solo con l'oua, acqua fredda, & sale, perche quando tal pasta sente il caldo viene più sorda, & conferua meglio la compositione, che si pone dentro.

Per fare pasticcio di bianco magnare sfogliato, & non sfogliato. Cap. XLIII.

Impastisi fior di farina con rossi d'oua, vn poco di strutto, sale, zucchero, & acqua rosa, & il resto acqua tepida, facendo di modo che la compositione sia ben sorda, & si facci la cassetta grande, & piccola, alta, e bassa, secondo che si vuole, & fatta che sarà, lascisi alquanto riposare, sino à tanto che sia sordetta, & friggasi essa cassa nello strutto, vfando diligenza in metterla dentro nella padella, che il strutto non sia troppo caldo, & che la cassa non si pieghi, & per conferuare il vacuo del pasticcio, habbiasi vn legno à foggia di pistone grande quanto la cassetta, & si ponga la cassetta sopra esso legno, & facciasi friggere in questo modo, perche come sentirà il caldo, da se si spiccherà dal legno, & fritta che sarà si caui, & lascisi scolare, & poi empiasi di bianco magnare, & pongasi esso pasticcio in vna tortiera, & si metta nel forno, & come ha hauuto vna calda, si caui, & con zucchero, & acqua rosa sopra; & volendolo sfogliato, si faccia il sfoglio, & ruotolo della medesima pasta sopradetta, & taglisi il pasticcio, facendolo in quel modo, che si fa quello dell'animelle di vitella al cap. II. ma in essi pasticci in luogo del fondo di pasta grossa che si fa facciasi della medesima, perche il bianco magnare sendo sordo conferuerà la cassa di modo che non cascherà, & piena che sarà à piramide, cuoprasì,

cuopasi, & si faccia cuocere nel modo che si cuoceno gli altri pasticci sfogliati, & come farà cotto, si ferua caldo con zucchero, & acqua rosa sopra. Si può mescolare col bianco magnare auanti che si ponga in cassa chiare d'oua sbattute, ricotta fresca, & più zucchero.

Per fare orecchine, & sfogliatelle piene di bianco magnare.
Cap. XLIV.

Fatto che farà il pastone sfogliato, nel modo, che si è fatto il sopradetto, tagliasi il ruotolo per trauerfo di manco grossezza di quello del pasticcio, & con destrezza ongasi la mano di strutto liquefatto, & slarghi esso ruotolo, & facciasi à foggia d'vna fucaccina, aduertendo fare in modo che le sfogliature non si caualchino l'vna cò l'altra, & nel mezzo d'essa fucaccina nella parte men sfogliata, pongasi vn pezzo di bianco magnare, mescolato con ricotta fresca, & chiare d'oua fresche battute, & pignoli ammogliati; bagnisi il sfoglio con vn poco di chiara d'oua, perche amene due le parti si congiungano insieme, & facciasi l'orecchina ouata à foggia d'offelle, & vngasi di sopra con strutto liquefatto, & friggasi nel strutto nõ troppo caldo, & nel vaso ce ne sia assai, perche essa orecchina non vada al fondo, & non volendosi friggere, cuocasi al forno, in la tortiera, ò senza, su la carta, & seruasi calda con zucchero sopra. A vn'altro modo si può fare, prima fare vn sfoglio tondo, come vn tagliere piccolo, di pasta che non sia sfogliata, & mezzo porui del bianco magnare à piramide, & sopra esso pongasi vn'altro sfoglio, sfogliato, tanto grande, che la cuopra, hauendo bagnato sotto con chiara d'oua, & facciasi il suo oratello in circa, & friggasi, ò cuocasi nel modo sopradetto, & si ferua calda con zucchero, sopra. In questo modo si può fare del bianco magnare, & di riso cotto con zucchero, & latte di capra, & della ginefrata.

Per fare pasticci in diuersi modi di compositione di crema.
Cap. XLV.

La crema è vocabolo Francese, & è fatta di fior di farina, latte, & oua; per tanto piglisi vna foglietta di latte di capra, ò di vacca fresco, e si mescoli con quattro oncie di zucaro, & quattro oncie di butiro fresco, & vn poco di acqua rosa, & sale à bastanza, & si metta al fuoco dentro nella cazzuola, & come comincia à bollire habbisi vn'altra mezza foglietta di latte con oncie quattro di fior di farina, & sei oua battute, & ogni cosa si mescoli insieme con essa farina, & buttisi nella cazzuola, mescolando sino à tanto che pigli corpo, poi cauisi, & pongasi in setaccio chiaro, & lascisi scolare, & rimettasi in vn vaso di terra, ò di rame stagnato, con vn poco più zucaro, & acqua rosa, & se si gli vorrà giungere rossi d'oua crudi, farà in arbitrio. Habbiasi apparecchiata la cassetta del pasticcio sfogliata, & non sfogliata, & s'empia d'essa compositione, & facciasi cuocere al forno, & si ferua caldo. D'essa compositione se ne può fare tutti quei lauorieri, che si fan del bianco magnare, & se ne può empire corone Imperiali, e Reali, hauendo poco prima cotto le corone nel forno, & esse corone s'empiano più per bellezza de conuiti, che per altro, & piene che sono, se gli da vna caldeta in forno, & si seruono calde, & fredde à beneplacito con zucchero sopra, & ancora d'essa compositione se ne può empire diuerse armi tirate à mano, & altre armi fatte à forma.

Ggg 2. Per

Per fare pasticcio di latte di capra, & sommata, ò zinna di vaccina.
Cap. XLVI.

Cotta che farà la zinna, ò la sommata con acqua, di modo, che non sia troppo salata, tagli si in fette ò à dadi, poi habbiasi latte di capra, & per ogni foglietta 10. rossi d'oua fresche sbattute, & mezz'oncia di cannella, pista, & mezza libra di zuccaro, & vna di gengeuero pisto, & habbiasi la cassa del pasticcio fatta di pasta foda, & come è afsiutta si ponga in forno con vn poco d'essa compositione dentro, & si mescoli la sommata, ò zinna tagliata, nel sopradetto modo, con le soprastrate materie, giungendoli pignoli ammogliati, & vadasi empiedo la cassetta à poco à poco della detta compositione, & si faccia cuocere, seruandosi caldo con zuccaro fino, & acqua rosa sopra; In questo modo si potrà fare pasticcio di ricotta, cide mescolando la ricotta fresca con zuccaro rossi d'oua, acqua rosa, cannella, vua passa, ouero pignoli mondi ammogliati, & ammaccati, & tal pasticcio d'ogni tempo vuole essere seruito caldo.

Per fare pasticcio di diuersi grani à quattro cantoni, i quali dal vulgo sono chiamati
fiadoni. Cap. XLVII.

Facciassi cuocere il formento grosso con brodo grasso di carne, & così cotto che farà, piglisi caseio Parmeggiano, & caseio fresco, tanto de l'vno, quanto dell'altro, & per ogni libra di formento cotto si adoperi vna libra è mezza di caseio, & zafferanno à bastanza, & quattro oncie d'vua passa, vn'oncia di cannella, meza oncia di pepe, tre oncie di pignoli ammogliati, & quando il grano sarà raffreddato, si mescoli ogni cosa insieme; poi habbiasi vno sfoglio di pasta, fatto di fiore di farina, & rossi d'oua, acqua rosa, sale, & acqua tepida, impastate in modo che sia foda, come quella de pasticcio grossi, & per ogni libra di pasta, piglisi otto oncie di butiro, & à poco à poco mettasi in la pasta, mescolando del continuo, fino à tanto che sia finito il butiro, & come essa pasta sarà venuta pastosa, & liscia, se ne farà vn sfoglio tondo, di grossezza d'vna costa di coltello, & esso sfoglio si faccia grande, & piccolo, secondo che si vorrà. Pongasi nel mezzo d'esso sfoglio la compositione, & si ferri, & faccisi à quattro cantoni à foggia di lucerna, & diafegli il calore intorno, & sopra con oua sbattute, & zafferanno, & pongasi in forno alquanto caldetto di sopra, perche la pasta si venga più presto à fermare, & facciasi cuocere, & non volendo che pigli troppo calore, gli si ponga sopra vn sfoglio di carta straccia, & cotto che farà, seruasi caldo, & si può anora seruirlo freddo, & riscaldarlo in forno, ò su la graticola, & volendo fare tal fiadone in giorno che non si magna carne, facciasi cuocere il formentone in latte di vacca, ò capra con butiro. In questo modo si potrà fare fiadoni d'orzo mondo di riso, & farro, & ancora di miglio, & panico infranto, e si può fare solo di caseio Parmeggiano, caseio bazzotto fresco, zuccaro, & spetierie, & vna passa.

Per fare Offelle in diuersi mod'i. Cap. XLVIII.

Piglinosi libra vna di caseio Parmeggiano grasso, ò di Riuiera, & quattro libbre di caseio di vacca, cioè bazzotto fresco, che non sia salato, & si grattino, & pongasi dodici oua fresche, & più è meno secondo che si vorrà, auuertendo che la compositione non sia troppo liquida, ne troppo foda, & con essa mettasi mezza libra d'vua passa netta, che habbia tratto vn boglio nell'acqua, ò vino, & oncie 6. di zuccaro, & vn'oncia di cannella pista, & zafferanno à bastanza, poi habbisi vna pasta fatta di fior di farina, & altrettanto butiro, quanto pesa la farina.

& sale,

& sale, & acqua fredda con acqua rosa, & se ne pigli tanta quantità farebbe vna melangola picciola, & con vn bastoncello da pasta, che non sia lungo più di due palmi, stenda, & si facci il sfoglio tondo, di grossezza di mezza costa di coltello, bagnati intorno con chiare d'oua sbattute, & nel mezzo si pongan tre oncie di compositione, & chiudasi l'offella, nel modo che si fa tortelli, & se gli si vorrà fare l'orattello intorno sarà in arbitrio, ma essendo bagnato con le chiare d'oua, non occorrerà, dia se gli il colore con acqua tinta di zafferanno, & si facci cuocere al forno, che sia alquanto più caldo di sopra, & come sono presso a cote, col pennello se gli dia vn'altra volta il colore, con rossi d'oua battuti, & subito se gli ponga sopra tresfi, cioè folignata, & si lasci stare nel forno, con alcuni sfogli di carta straccia sopra, sino che sia cotta, & poi cauisi, & seruasi calda. Si può ancora fare a vn'altro modo, cioè, porre nella compositione altrettanta pasta di marzapane, quanto è il cafcio, & pingoli mondi ammogliati, & di essa compositione se ne può fare lucernette, & fiadoncelli ferrati, & aperti.

*Per fare diuerse sorte di crostate, da Napoletani detti Coppi, & da Lombardi
Sfogliati principiando alla zinna di Vaccina.
Cap. XLIX.*

Alessata che farà la zinna con acqua, & sale, di modo che sia benissimo cotta, cauisi, & lascisi raffreddare, & taglisi in fette sottili, & con essa altrettanta sommata alessata, & dissalata, & fette di prouatura fresca, & habbiasi vna tortiera onta di frutto, ò di butiro, con vn sfoglio di pasta alquanto grossetto fatta di fiore di farina, & acqua rosa rossi d'oua, butiro, & sale, & sopra esso sfoglio pongasene due altri sottili onti di frutto, ò di butiro, & si spoluerizzino di zucchero, & facciasi il tortiglione sfogliato intorno non molto grosso, & sopra l'ultimo sfoglio facciasi vn suolo di fette di prouatura, spoluerizzate di zucchero, cannella, & vna passa, & menta, & maiorana battuta, & sopra esso suolo mettasì bocconcini di butiro, & vna parte delle fette della zinna, & della sommata, & così si verrà a fare tre suoi, cuoprendola con vn'altro sfoglio, alquanto più sottile, & sopra il sfoglio alcune liste sfogliate, tagliando con la punta del coltello caldo il tortiglione incirca, & con destrezza con la mano vnta, si accommoderà la sfogliatura a onde, ouero col coltello si taglierà a merletti, & pongasi nel forno, & si faccia cuocere, hauendo auuertenza, d'ongere le sfogliature di frutto, ò di butiro liquefatto, perche meglio venghino sfogliate, & cotta che sarà seruasi calda: Si potrà ponere in essa crostata dell' vna spina, ouero agresto senz' anime, & ancora volendola più amabile, auanti che si ponga nel forno, mettasì vn mezzo bicchiero d'agresto chiaro temperato con zucchero; A vn'altro modo si potrebbe fare coprirla solo con vn sfoglio alquanto grossetto, & in mezzo d'esso sfoglio, facciasi vn buchetto, come si fa a pasticcii, & come è cotta cauisi, & mettasì in vn piatto, & per il buco pongasi dentro vn poco di brodo tinto di zafferanno, & agresto, & zucchero, & seruasi calda.

*Per fare crostata d'animelle di Vivella mongana, & altre materie.
Cap. L.*

Pigliasi la parte migliore dell'animelle, & si facci alessar con altrettanta mendroli, ò barbaggia, cioè gola di porco salata, & l'vn & l'altro si taglierà in fetoline, poi

poi habbifi apparecchiato la tortiera con tre sfogli di pasta, fatti come i sopradetti, & onti tra l'vno, & l'altro di strutto, ò butiro liquefatto, & spoluerizati di zuccaro, & cannella, & il suo tortiglione sfogliato incirca, & sopra essi sfogli pongansi bocconcini di medolla di boue, & vna spina, ouero vna passa, & sopra esse materie pongasi la mendrolla, & l'animelle tagliate, & vn poco di menta, & maiorana battuta, & non fendoui vna spina, spargasi agresto chiaro, & sugo di melangole, spoluerizifi di pepe, garofali, cannella, noci moscate, & zuccaro, & cuoprasi con tre altri sfogli sottili, onti tra l'vno, & l'altro di strutto, ò di butiro, ouero vn fuolo alquanto grossetto, con alcune liste sfogliate sopra, Taglisi il tortiglione con la punta del coltello calda, & ongasi le liste, & il tortiglione di strutto, accioche meglio possino sfogliare, & facciasi cuocere al forno, ò sotto il testo, & seruasi calda con zuccaro sopra.

Per fare crostate d'animelle, occhi, orecchi, testicoli, con le sue borsette di capretto.

Cap. LI.

Mezz' alestate che faranno in acqua, & fale le dette materie, habbifi apparecchiato la tortiera con li tre sfogli di pasta, onti tra l'vno, & l'altro di strutto, ouero butiro liquefatto, & il tortiglione sfogliato in circa nel modo sopradetto, & sopra essi sfogli pongasi grasso di rognone di vitella battuto, ouero di capretto mescolato con zuccaro, cannella, pepe, garofali, noci moscate, & vna spina, ouero vna passa, & presciutto vergellato tagliato a dadi, & sopra le dette cose pongasi gl'occhi priui della luce negra, con l'altre materie, con altrettanta compositione sopra, che è sotto, poi habbiasi rossi d'oua freschi battuti, con sugo di melangole, agresto, e brodo, & spargasi sopra, & subito cuoprasi con gl'altri sfogli, & liste sfogliate, tenendo l'ordine d'ongerla, & cuocerla, come la sopra scritta, seruendola calda con zuccaro sopra, & acqua rosa.

Per fare crostata di rognone di vitella, & di polpa di lonza di detta vitella arrostita allo spedo. Cap. LII.

Pigliasi la parte della lonza della vitella, doue è attaccato il rognone, e facciasi rifare all'acqua, & impillottifi di presciutto vergellato, che non sia rancido, & facciasi più di mezzo cuocere allo spedo, caufi, & così calda leuifi la polpa da gl'ossi, in modo, che non ci sia ne pelle, ne nemi, & battasi minuta su la tauola, con i coltelli, & battuta che farà mescolifi con menta, maiorana, pimpinella, & pepe, cannella, garofali, & noci moscate, & zuccaro, & pignoli che siano stati in mollo, & tartufoli mondi perlessati, tagliati minuti, & poi habbifi apparecchiato la tortiera con i suoi sfogli, & tortiglione sfogliato in circa nel modo detto di sopra, & pongasi dentro essa compositione, la quale sia stata sbruffata d'agresto chiaro, & sugo di melangole, & volendosi tal crostata doppia, pongasi nel mezzo della compositione vn sfoglio della grandezza della tortiera, fritto in strutto, facendo che la compositione sia tanto di sopra, quanto di sotto; cuoprasi con li tre sfogli onti tra l'vno & l'altro di butiro, ouero vn solo alquanto grossetto con alcune liste sfogliate sopra, ongasi, & cuocasi nel forno nel modo sopra scritto. In questo modo si può fare delle polpe di galline d'India, de fagiani, & de capponi, & d'altri volatici grossi arrostiti allo spedo, mescolati con rognone di vitello arrostita allo spedo, ouero con.

con medolla di boue, & l'altre materie soprafcritte, & volendofi fare torta, giungafegli calcio, & oua, con vn bicchiere di latte, & feruafi calda con zucchero fino sopra.

Per fare croftata di lingua di Vitella, & altre materie. Cap. LIII.

Facciafi ben cuocere la lingua, che fia fresca, & come è cotta gli fi leui quella pelle che hà di sopra, & taglifi per trauerfo in fette sottili, & habbifi apparecchiata la tortiera onta di strutto, ò butiro con tre sfogli di pasta sottile onti tra l'vno, & l'altro di strutto, ò butiro, & fpoluerizzati di zucchero, & cannella con suo tortiglione sfogliato in circa, & sopra effi sfogli pongansi fettoline di prouatura frefca non falata, & menta, & maiorana tagliata minuta, & vua spina, ouero vua passa, & falciccione, che non fia rancido grattato, & sopra effe materie pongansi le fette della lingua fpoluerizzate di pepe, garofali, canella, noci moscate, & zucchero, & fi sbruffino, non fendoci vua spina, d'agresto chiaro, e fugo di melangole, cuoprafi con vn sfoglio di pasta alquanto groffetto con lifte sfogliate sopra, e vngafi, & accommodifi il tortiglione, & faccifi cuocere al forno, & feruafi calda: di questa compositione se ne può empire fiadoncelli fatti di pasta reale, & cuocerli inforno.

Per fare croftata di gropponi, & polpe di piccioni. Cap. LIV.

Piglinfi sei piccioni giouani, & fi faccino mezz' arroftite allo fpedo, caufino, & fi lascino alquanto raffreddare, & piglinfi le polpe del petto, & i gropponi, poi la tortiera con gli sfogli, & tortiglione sfogliato intorno, onta, & fpoluerizzata nel modo sopradetto, & nella tortiera sopra l'ultimo sfoglio faccifi vn fuolo di ceruellate fine, ouer di falcicia, & non hauendo nè l'vno, nè l'altro, piglinfi medolla di boue tagliata minuta con gola di porco falata, & pongafi sopra le polpe, & gropponi di piccioni, fpoluerizzati di zucchero, & fpetierie dette di sopra, giungendoli vua spina, ò agresto intiero senza anime, & effendo Inuernata, fugo di melangole, & agresto chiaro, & vua passa, ò cibabbo senz'anime; cuoprafi con il sfoglio, & lifte sfogliate, & vngafi di strutto, ò di butiro, & fi faccia cuocere al forno, ò sotto il tefto, & feruafi calda con zucchero sopra. Ancora effa croftata fi potrebbe fare con li piccioni senza cauargli l'offa, cioè fare aleffare i piccioni, & poi tagliarli in quattro quanti, & soffriggerli in strutto con cipollette battute, giungendoli fugo di melangole, & soffritti che faranno, si poneranno in la tortiera con le dette materie, & ordine soprafcritto. In questo modo si può fare d'ogni sorte di piccioni, tortore, polastrelli, paperini, & anattine.

Per fare croftata di Beccafichi, Ortholani, & Rondoni. Cap. LV.

Piglinfi li detti vccelletti spiumati, & netti, & con vn coltellino gli fi cauin le budelle, & si partino per il mezzo, & poi piglinfi rognone di vitella arroftito allo fpedo, & battuto con i coltelli, & con effo sia presciutto tagliato minuto, con menta, maiorana, & vn poco di serpillio fresco, & habbifi apparecchiata la tortiera onta di butiro, ò strutto con li tre sfogli, & tortiglione sfogliato intorno; & mettansi sopra effa compositione con tartufoli mondi tagliati minuti, ouero prugnoli, gl'vccelletti tagliati, & fpoluerizzifi ogni cosa di pepe, garofali cannella, noci moscate, & zucchero, giungendo con effa vua spina, ò agresto intiero senz'anime, ouero vua passa, secondo i tempi, & pongafi sopra effi vccelli altrettanta compositione, che è sotto,

sotto,

sotto, sbruffandoli di fugo di melangole, & agresto chiaro, non fendoui vua spina, ò agresto intiero, cuoprasì con tre sfogli lauorati a diuerse foggie, & ontì tra l'vno, & l'altro di butiro, ò strutto, & con la punta del coltello caldo tagliù il tortiglione, & vngasì di strutto, ò butiro liquefatto, acciò possa meglio sfogliare; facciasì cuocere al forno, ò sotto il testo, & seruasi calda con zuccaro, & acqua rosa sopra; e ancora si può fare con gl' vccelletti intieri, & non hauendo ne rognone, ne presciutto, adoperisì compositione di cernellate gialle, ouero di falciccia fina. In questo modo si può fare dell'oua non nate, & fegatelli di pollo.

Per fare crostata di presciutto. Cap. LV I.

Pigliasi il presciutto di porco giouane, & se farà di montagna, farà assai meglio, facciasì stare in mollo nell'acqua tepida, & facciasì cuocere in acqua, & cotto, che farà lascisì raffreddare, & poi si tagli in fette sottili, & si facciano stare in mollo in vino bianco, & zuccaro per quattro hore. Habb si apparecchiata la tortiera con i suoi tre sfogli, & il tortiglione incirca, & sopra essi pongasì fette di prouatura non salata, spoluerizzate di pepe, zuccaro, noci moscate, garofali, & cannella, giungendoli menta, maiorana battuta, & vua passa, & cibibbo senz' anime, & sopra esse materie mettansì le fette di presciutto, & spoluerizzinsì ancora esse della detta spetieria, & zuccaro, mettendoli altrettanta materia sopra, che è sotto, & si sbruffino con vn poco d'agresto, & fugo di melangole, & se si vorrà tramezzare con vn sfoglio di pasta frutta, farà in arbitrio; cuoprasì con vn sfoglio alquanto grossetto, & alcune liste sfogliate sopra, vngasì di strutto, ò butiro liquefatto, e cuocasi nel modo sopradetto, & seruasi calda con zuccaro, & acqua rosa sopra. In questo modo si può fare della barbaglia, cioè gola di porco salata, & della fommata, che prima sieno state alestate, & delle fette di mortatelle crude, & ancora de falciccioni ben cotti.

Per fare crostata, & pasticci di diuerse frutte dando principio al fongo detto prugnolo. Cap. LV II.

Pigliansi i prugnoli nella sua stagione, come si dice nel secondo libro de le viuande al cap. 214. nettisino di quella pellicina, che hanno intorno, & sopra tutto il pedone sia priuo della rena, & si faccino stare in mollo nell'acqua per vn quarto d'hora acciò meglio si nettino dell'arena, cauifino, & si lascino scolare da per se, & habbisi apparecchiata la tortiera con i tre sfogli, & il tortiglione sfogliato in circa, & sopra l'ultimo sfoglio si ponga vn poco di prouatura, & cacio secco grattato, & menta, & maiorana batura, & bocconcini di medolla di boue, spoluerizzisì ogni cosa di zuccaro, pepe, garofali, cannella, e noci moscate, & sopra essa compositione mettasegli prugnoli con altrettanta compositione, & spetierie sopra, & si sbruffino con agresto, & fugo di melangole, & cuoprasì con tre altri sfogli sottili, ontì tra l'vno, & l'altro di strutto, ò butiro, & facciasì cuocere nel forno, ò sotto il testo, & seruasi calda con zuccaro sopra. In questo modo si può fare de fonghi spongioli, & altri fonghi teneri nell'Autunno, & d'essa compositione se ne può fare pasticci in cassa, sfogliati, & non sfogliati.

Per fare crostata, & pasticcio di Tartufoli, & altre materie. Cap. LV III.

Pigliansi i tartufoli nella sua stagione, come si dice nel libro secondo delle viuande al cap. 213. nettisino della rena, & si faccino leuare il bollo nel vino, ouero nel brodo, & mezzi cotti sottò le bracie, poi si mondino della scorza, & si taglino in pezzuoli mescolandogli con altrettanti prugnoli, & menta, & maiorana battuta, & boc-

& bocconcini di medolla di boue con pepe, cannella, garofali, noci moscate, & zuccaro, & sugo di melangole, & faccisi la crostata nel modo di prugnoli sopra detti. Si potrebbe ancora accommodare della medesima compositione, che s'adopera a prugnoli; di tal compositione se ne potrà fare pasticcii sfogliati, & non sfogliati.

Per fare crostata, & pasticcio di pedoni di carciofani, & di cardi.

Cap. LIX.

Piglinosi i carciofani nella sua stagione, come si dice nel secondo libro delle viuande al cap. 212. & facciano cuocere in brodo di carne, ouero in acqua, & sale, & piglisi il pedone, che è la parte migliore, & sia ben netto, e se farà grosso taglisi in fette, & faccisenne la crostata, & pasticcio con le medesime compositioni che si fa del prugnolo. In questo modo si potrà fare del pedone del cardo aleffato, & tagliato in fette.

Per fare crostata, & pasticcio di Piselli freschi.

Cap. LX.

Piglinosi i piselli teneri, freschi, & sgranati, nella sua stagione, come si dice nel secondo libro delle viuande, al cap. 187. se si vorranno fare trarre vn bollo nel brodo grasso, farà in arbitrio, ma se faranno teneri non occorrerà. Habbisi apparecchiato la tortiera con i suoi sfogli, & tortiglione incirca, & mettanosi dentro i piselli mescolati con prouatura fresca, & calcio secco grattato, & menta, maiorana, & petrosfemolo baturto, & alcuni bocconi di butiro per dentro, spoluerizzisi di spenierie, & zuccaro dette nel soprascritto cap. giungendoli rossi d'oua sbattuti con l'agresto, cuoprasì la tortiera con vn sfoglio alquanto grossetto, & alcune liste sfogliate sopra. Facciasi cuocere nel forno, o sotto il testo, & seruasi calda con zuccaro sopra, & in luogo di calcio grattato si può adoperare compositione di ceruellate fine, o di falciccia. In questo modo si può fare delle faue fresche tenere, hauendo prima tratto vn bollo nell'acqua, & sale, & ancora se ne può fare pasticcii in cassa.

Per fare crostata, & pasticcio di mele appie.

Cap. LXI.

Piglinosi le mele appie, & si mondino della scorza, ouero si brustolischino alle bracie, & si taglino in fette sottili, & faccisinno alquanto stufare in vn vaso di terra, o di rame, con butiro fresco, & zuccaro, & vn poco di maluagia, ouero vino bianco, & stufate che faranno si cauino, & faccisenne crostata con fette di prouatura fresca sotto, & sopra, & spoluerizzisinno di zuccaro, & cannella, & per dentro alcuni bocconcini di butiro, & cibibbo senz'anime. In questo modo si può fare delle mele rose, e mele ruggini, e pere di più sorte, & ancora delle pere moscarole, quando saranno tagliate in due parti. Le mele appie, & pere moscarole si possono mettere in crostata così crude senza essere stufate, hauendole tagliate in fette più sottili.

Per fare crostata di mele cotogne.

Cap. LXII.

Piglisi il cotogno nella sua stagione, come si dice nel secondo libro delle viuande al cap. 222. & faccisi brustolare alle braccine, & poi leuisi la scorza col vino, o acqua, & si tagli in fette sottili. Poi habbisi apparecchiata la tortiera con i suoi tre sfogli, & tortoglione sfogliato incirca, spoluerizzato di zuccaro, cannella, & garofali, & si ponga sopra le fette del cotogno, con cibibbo senz'anime, o vna passa, & butiro in bocconcini, & si spoluerizzi ogni cosa di mostaccioli Neapolitani pesti fatti in poluere, & zuccaro, & cannella; cuopasi la tortiera con vn sfoglio

H h h glio

glio alquanto grossetto, e alcune liste sfogliate sopra, & cuocasi nel forno, ò sotto il testo, & seruasi calda con zucchero, & acqua rosa sopra; si può giungere con esse cotogne fette di dattoli freschi, che habbiano tratto vn bollo nel vino, & zucchero, & tagliati minuti, & ancora de pistacchi mondi, ò pignoli ammogliati; ancora alcune fettoline di prouatura fresca ò di rauiglioli Fiorentini.

Per fare crostata di Persiche, Arbicoccole, & Prugne fresche.

Cap. LXIII.

Pigliasi il persico che non sia troppo maturo, & se sarà durace, sarà assai meglio de gl'altri, mondisi, e si tagli in fette, habbisi apparecchiata la tortiera con i suoi tre sfogli, e torglione intorno, onti di butiro, ò strutto, spoluerizzati di pepe, garofali, cannella, noci moscate, zucchero, & vna passa, mostaccioli Napoletani fatti in poluere, & sopra esse materie ponganosi le fette del persico, & mettasi altrettanta materia sopra, che è sotto, & cuopran con tre sfogli sottili, onti tra l'vno, & l'altro, di strutto, ò butiro, & spoluerizzati di zucchero, & cannella; faccisi cuocere al forno sotto il testo, & non vuole troppo cuocitura, perche si ridurrebbe in brodo, seruasi calda con zucchero, & acqua rosa sopra, & ancora si può giungere con esse prouatura, ò calcio grattato.

Per fare crostata di visciole, & marasche, & frauole, & vna spina, ò agresto fresco

intero. Cap. LXIII.

Piglianosi le visciole, ò marasche fresche, priue del piccolo, & non siano troppo mature; & cauisegli l'osso, & habbisi apparecchiata la tortiera, con tre sfogli, & l'ultimo sfoglio bagnisi di chiaro d'oua battuto, & subito si spoluerizzi di zucchero. Questo si fa perche il sugo non penetri la pasta, & lascisi stare vn poco, poi si pigli le visciole spoluerizzate di zucchero, cannella, & mostaccioli Napoletani meschiati fatti in poluere, mescolati con rossi d'oua battute, questo si fa per conseruare insieme la materia, & pongasi ogni cosa nella tortiera, & cuoprasì con tre sfogli sottilissimi, lauorati à diuersi modi. In questo modo si potrà fare dell'vna spina, & dell'agresto nuouo senz'anime mondo, & delle frauole, & d'essa compositione se ne può fare pasticcini in cassa.

Per fare crostata di rape.

Cap. LXV.

Pigliasi la rapa nella sua stagione, come si dice nel libro delle viuande al capitolo. & faccisi cuocere alle bracie, & cotta che sarà, nettisi della scorza, lascian-doli quella rosolata; tagliasi in fette di grossezza d'vna costa di coltello, & habbisi apparecchiata la tortiera con i suoi tre sfogli, & torglione sfogliato in cir-ca, spoluerizzato di zucchero, & cannella il fondo della tortiera, & sopra essi pongansi fette di prouatura grossa, ouero di calcio grasso, & facciasi vn suolo di rape sopra, spoluerizzando ancora esse rape della medesima speueria, & zucche-ro, ponendoli alcuni bocconcini di butiro fresco, ouero di medolla di boue; cuopranosi le rape con altrettante fette di prouatura, ò calcio, & così se ne verrà à fare tre suoli, & spoluerizzisi di zucchero, & cannella, & cuoprasì con liste sfogliate fatte à gelosia, & cuocasi nel forno, ò sotto il testo, nel modo che si cuoceno l'altre, & seruasi calda con zucchero sopra, & in essa crostata si può giungere calcio Parmegiano grattato, non essendo prouatura salata.

Per fare torta di carne Vitellina.

Cap. LXVI.

Pigliasi la parte della lonza della vitella con il rognone attaccato, & facciasi arrostitire allo spedo, senza essere impillottata, & come è presso à cotta cauisi dal spedo,

do, & lasci alquanto raffreddare, leuinsi le pole da gli ossi, priui di pelle, & nerui, & si battano col rognon e minutamente sopra vna tauola con i coltelli, giungendoli menta, & maiorana, & per ogni libra di carne battuta, oncie quattro di cacio grasso, & due oncie di cacio secco, grattato l'vno, & l'altro, & tre oua fresche, & zuccaro, pepe, cannella, garofali, zafferanno, & noci moscate, secondo il gusto, & fugo di melangole. Poi habbisi apparecchiata la tortiera con vn sfoglio di pasta fatto di fior di farina, roili d'oua, zuccaro, butiro, acqua rosa, & sale, & pongasi sopra la compositione, cuoprendola con vn'altro sfoglio fatto a gelo sia, o a groppi, & in essa compositione si potrà mettere vn bicchiere di latte di capra, o di vacca. Facciassi cuocere nel forno, o sotto il testo, & seruasi caldo con zuccaro, & acqua rosa sopra. In questo modo si può fare della polpa, lonza di porco domestico, & saluatico fresca mezza arrostita allo spedo, & ancora de lomboli d'essi animali, e delle polpe di zigotto di castrato, & in luogo del rognone si adoperi medolla di boue, o zinna di vitella allestata l'Estate se gli pore raioli con spoglia, battuta che sarà la carne, si pesti nel mortaro, & giungasgli più cacio secco, & più oua, & più zuccaro, & spezierie, & faccise raioli con spoglia, & si cuochino in brodo grasso di cappone, o d'altra carne, & seruisino con cacio, zuccaro, & cannella sopra. Così si può fare dell'animelle di vitella, & ancora della zinna di vaccina ben allestata.

Per fare torta di sangue di porco domestico, dal vulgo detta migliaccio.

Cap. LXVII.

Pigli si il sangue subito morto il corpo, & passisi così caldo per il setaccio, per rispetto de peli, & altre immonditie, mescolandolo acciò non si cagli, & per ogni quattro libre di sangue, pongasi vna libra e mezza di cacio grattato grasso, & sei oncie di cacio secco grattato, & vn'oncia di cannella, & mezz'oncia di pepe, & tre quartirà noci moscate, & garofali, vn quarto di geng' uero pesto, vna libra di zuccaro, menta, maiorana, & altre herbicine battute, & vn poco di cipollere battute soffritte, & vna libra di medolla di boue tagliata in bocconcini, ouero sorgia d'esso porco, priua della pellicula, & mezza foglietta di latte, & quattro rossi d'oua battuti, quattro oncie d'vna passa ben netta. Poi habbiasi apparecchiata la tortiera con vn sfoglio di pasta alquanto grossetto, senza il tortiglione, & pongasi dentro la compositione, che habbia alquanto del liquido, più presto che soda, & si faccia cuocere nel forno, & sotto il testo con lento fuoco, come è presto à cotta, facciasi la crostata di zuccaro, & cannella, & seruasi calda. D'essa compositione se ne può empire budelli, & cuocerli nel modo che si cuoccon i sanguinacci; si potrebbe ancora cuocere senza pasta, cioè pongasi strutto, o butiro nella tortiera, & facciasi che sia ben caldo, auanti che si ponga la compositione. Questo si fa acciò non s'attacchi.

Per fare vn'altra torta di sangue di porco, dal vulgo detta migliaccio bianco.

Cap. LXVIII.

Pigli si libre quattro di sangue passato nel modo sopradetto, e due libre di latte di capra, o di vacca, & quattro oua ben battute, & tre oncie di fiore di farina, & menta, maiorana, vna passa, & vna libra di zuccaro, & mescolato che farà ogni cosa insieme con spezierie dette di sopra faccise torta ne i modi sopradetti. Di queste due compositioni se ne può empire tartare alla Francese, seruirle calde con zuccaro, cannella, & acqua rosa sopra.

Hhh. 2. Per.

Per fare torta di ceruella, & animelle di Vitella. Cap. L XIX.

Le ceruelle della vitella vogliono essere fresche, & richie dono essere perlessate nell'acqua, & sale, & per ogni libra e mezza di ceruelle, piglinfi sei oncie di animelle d'essa vitella perlessate, e battute minute con i coltelli, con tre oncie di prefciutto vergellato, & vna bona manciata d'herbuccie, mescolando con esse materie oncie quattro di cascio grasso, & quattro di cascio secco grattato, & sei oua, vn bicchiere di latte di capra, mezz'oncia di cannella, sei oncie di zuccaro, mezz'oncia di pepe, & tre oncie di pignoli ammogliati, & ammaccati, tre oncie d'vua pascia, & d'essa compositione facciasene torta, con il sfoglio sotto, & sopra, & facciasi cuocere al forno, ò sotto il testo, & in luogo delle ceruelle di vitella, si ponno adoperare ceruelle di porco, & animelle di capretto. D'essa compositione se ne può empire cassette di pastici fatti di pasta reale, & fritti nel modo che si fanno quelle del bianco magnare, al cap. 43.

Per fare torta reale di polpe di Fagiani, & Starne. Cap. L XX.

Piglinfi le polpe del petto d'essi volatici, che prima sieno state più che mezz'arrositate allo spedo, priue di pelle, & nerui, & si pestino nel mortaro, e per ogni libra di polpa pestiti con esse oncie quattro di marzapane, ouero tre oncie d'mandole ambrosine monde, & vna libra di zuccaro fino, & oncie vna e mezza di mostaccioli fini, muschiati, & sei rossi d'oua fresche crude, & pista che sarà ogni cosa molto bene, giungafegli mezz'oncia di cannella pista, mezz'oncia trà garofali, & noci moscate, & vn quarto di gengeuero, quattro oncie d'acqua rosa, quattro oncie di butiro, ouero medolla di boue pista nel mortaro per conferuarla morbida, & essa compositione facciasene torta con il sfoglio sotto, & sopra, fatta à gelosia, & facciasi cuocere nel forno, ò sotto il testo à lento calore, & seruasì calda, con zuccaro, & acqua rosa sopra. In questo modo si può fare delle polpe del cappone.

Per fare torta reale sopra dette polpe à vn'altro modo. Cap. L XXI.

Piste che saranno nel mortaro le polpe di due fagiani mezzi arrostiti allo spedo, ouero di quattro starne, con vna libra d'mandole ambrosine, & sei oncie di soggia di porco fresca, ouero di medolla di boue, ouero di grasso di cappone fresco, sei oncie di pignoli ammogliati, tre oncie di dattoli freschi priui dell'osso, & pisto che sarà ogni cosa in modo che non ci resti grano alcuno, & per essere più sicuro passisi per il foratoro, giungendoli sei rossi d'oua crude, & vna libra di cascio pecorino fresco pisto, & vna libra, e mezza di zuccaro, tre oncie di sugo di miele appie, vn'oncia di cannella pista, vn'oncia trà garofali, gengeuero, & noci moscate, & d'essa compositione facciasene torta col tortiglione scagliato fatto à gelosia, ò d'altra foggia. Facciasi cuocere al forno, ò sotto il testo, & seruasì, calda, & fredda à beneplacito con zuccaro, & cannella sopra.

Per fare torta di petto di Cappone. Cap. L XXII.

Piglinosi due capponi grossi carnuti, che siano alquanto stroltati, & si facciano alessare con acqua, & sale, piglinosi le polpe del petto; priue di pelle, & nerui, & pestinosi nel mortaro, con sei oncie di pignoli ammogliati, & libre vna di ricotta pecorina fresca, & quattro oncie di cascio grasso, & sei oua fresche, & quattro oncie di butiro, & pista che sarà ogni cosa pongansi oncie sei d'vua passa di Corinto

bcn

ben netta, & vna libra di zúccaro fino, tre oncie d'acqua rosa, vn'oncia di cannella, ma volendosi bianca, pongasi gengeuero in luogo di cannella, & d'essa compositione faccísene torta, col toriglione attorno, & coperta d'vn'altro sfoglio fatto à gelosia, ouero sfogliato, si faccia cuocere nel forno, ò sotto il testo, & seruasi caldo con zúccaro, & acqua rosa sopra.

Per fare torta reale di polpa di piccioni, da Napoletani detta pizza di bocca di Donna. Cap. LXXIII.

Pigli si le polpe di tre piccioni mezz'arrostiti allo spedo, priue di pelle, ossa, & nerui, & le polpe di tre piccioni alestati, & pestiti ogni cosa nel mortaro con oncie quattro di dattoli, mondi, & otto oncie di pasta di marzapane, & quattro oncie di medolla di boue pista, di modo che si possa passare per il foratoro, & non hauendo pasta di marzapane, oncie sei d'amandole ambrosine monde con acqua fredda, & oncie quattro di zúccaro fino, giungendoli con esse sei capi di latte freschi, & non hauendo capi di latte, vna libra di fiorita fresca di pecora, & passata che sarà ogni cosa per il foratoro, pongasi dentro dieci rossi d'oua fresche crude, & quattro altre oncie di zúccaro fino, & con esse vn'oncia di cannella, & mezza oncia trà garofali, & noci moscate. Habbisi apparecchiata la tortiera con vn sfoglio di pasta alquanto grossetto, & il suo tortiglione sfogliato intorno, fatta di fiore di farina, rossi d'oua, zúccaro, butiro, acqua rosa, & sale, à bastanza, & in essa tortiera pongasi la compositione di modo che non sia troppo alta, & volendosi cuocere con vn'altro sfoglio fatto à gelosia, farà in arbitrio, ma comparisce meglio senz'essere coperta, e solo essergli fatta la crostata di zúccaro liquefatto, & acqua rosa, & facciasi cuocere al forno, come si cuoce il marzapane, & cotta che sarà, seruasi calda, e fredda à beneplacito. In essa torta se gli potrebbe mettere vn poco di mostaccioli muschiati, & quando la compositione sarà ben pista, non occorrerà passarla, & volendo che habbia dello amabile, pongasi vn poco di maluagia, sugo di melangole, & più zúccaro.

Per fare torta reale di pignoli, amandole, & altre materie. Cap. LXXIV.

Mondisi vna libra d'amandole ambrosine, state in mollo nell'acqua fredda per otto hore, & monde che saranno si pestino nel mortaro, con altrettanti pignoli mondi, che sieno stati in mollo nell'acqua fredda per sei hore, & pista, che sarà ogni cosa con due libre di zúccaro fino, giungasi con essi otto capi di latte freschi, ouero vna libra e mezza di fiorita pecorina fresca, & non hauendo nè l'vno nè l'altro, piglinsi mozzarelle fresche, ma meglio sarà sempre i capi di latte, giungasi con esse materie sei rossi d'oua freschi sbattuti, & quattro oncie di mele appie ben pistate nel mortaro, & vn grano di muschio, & mezz'oncia di gengeuero, & vn poco d'acqua rosa, & non volendosi bianca in luogo di gengeuero, pongasi garofali, cannella, noci moscate, & habbisi apparecchiata la tortiera, con vn sfoglio di pasta reale sotto alquanto grossetto, & il suo tortiglione sfogliato incirca, fatto di fior di farina, zúccaro, butiro, acqua rosa, & sale à bastanza, & mettasi dentro la compositione, di modo che non sia nè troppo alta nè troppo bassa, & facciasi cuocere nel forno, come i marzapani, facendoli la sua crostata di zúccaro, & acqua rosa, & si serue calda, & fredda à beneplacito.

Per fare torta reale di varie compositioni. Cap. LXXV.

Piglinsi oncie sei d'amandole ambrosine monde state in mollo per otto hore nell'acqua fredda, e oncie sei di pignoli stati in mollo, oncie quattro di dattoli mondi, & quat-

& quattro oncie di pistacchi mondi, & tre oncie di cibbio senza anime, & ogni cosa sia ben pistata nel mortaro, giungendoli oncie tre di mollica di pane imbevuta nel latte di capra, & ogni cosa passisi per il setaccio, giungendoli libbre cinque di latte fresco, & due libbre di zucchero pesto, & si mettolì ogni cosa insieme di modo che venga liquefatto, & mettasì dentro nella cazzuola ogni cosa, & con lento fuoco di carbone cuocasi di modo che pigli corpo, mescolando di continuo con il cucchiario di legno; giungasi in esse vn' oncia di cannella, & mezz' oncia tra garofali, & noci moscate, oncie quattro di butiro fresco, & due oncie d'acqua rosa, & cotta che sarà ogni cosa, cauasi della cazzuola, giungendosi sei rossi d'oua fresche, & quattro capi di latte, ouero oncie sei di fiorita di pecora, & non hauendo nè l'vn nè l'altro pongasi ricotta, e d'essa compositione facciafene torta nel modo sopradetto, & seruasi calda, & fredda a beneplacito, & quando si caua del forno sbruffisì d'acqua muschiata.

Per fare torta reale di bianco magnare. Cap. LXXVI.

Pigliansi libbre due di bianco magnare, fatto di polpa di cappone, farina di riso, latte di capra, & zucchero, nel modo che si dice nel libro delle viuande al cap. 163. & pongansi con esso otto chiare d'oua fresche battute, & oncie sei di zucchero, & due capi di latte, mezz' oncia di genge uero pesto, due oncie d'acqua rosa, & ogni cosa si mescoli insieme, & facciafene torta nel modo sopradetto, & seruasi calda & fredda a beneplacito, & in essa torta se gli potrebbe mettere de pignoli mondi, ammogliati, & pesti, & si potrebbe ancora cuoprìre con vn' altro sfoglio di pasta fatto a groppi, ò a gelosia. Di tutte le compositioni delle sopradette torte se ne può fare tortelletti, & friggerli in strutto ouero butiro purificato.

Per fare torta di ricotta, con fiori di sambuco, & altre materie.

Cap. LXXVII.

Pigliansi oncie sei di pignoccati pesti nel mortaro, con due libbre di ricotta fresca di pecora, ò di vacca, giungendoli otto chiare d'oua fresche, & vna libra di zucchero, & tre quarti di genge uero bianco, & pista che farà ogni cosa passisi per il foratolo, & si metta in esse oncie tre di fior di sambuco stato in mollo nel latte di capra ò di vacca, & d'essa compositione facciafene torta, enprendola con vno sfoglio di pasta fatto a gelosia, e faccia cuocere, come l'altre antedette, con la sua crostata di zucchero, & acqua rosa. Si potrebbe ancora mettere con esse de pignoli ammogliati, & cascio grasso, che hauesse alquanto del sale, & si potrebbe cuocere senza pasta hauendo però apparecchiata la tortiera, con butiro squagliato ben caldo, auanti che si ponga la compositione, & si facci cuocere al forno con la sua crostata, & seruasi caldo, & freddo a beneplacito, & volendosi di colore pongasi il rosso, & il chiaro, & in luogo del genge uero, cannella.

Per fare torta di capi di latte, & altre materie Reali.

Cap. LXXVIII.

Pigliansi dieci capi di latte, & due libbre, & mezza di ricotta fresca, & quattro oncie di cascio grasso grattato, quattro oncie di pignoli ammogliati, & ammaccati, vna libra, & mezza di zucchero, due oncie di mostaccioli napoletani, fatti in poluere, vn' oncia di cannella, mezz' oncia tra noci moscate, & garofali, & sei oua fresche, & d'essa compositione se ne faccia torta nel modo, che si fa quella del bianco magnare, al cap. 76. & seruasi nel medesimo modo.

Per.

Per fare torta reale di ricotta, cascio grasso, & sugo di mele appie.

Cap. LXXIX.

Facciassi sugo di libre quattro di mele appie, & passisi per la stamigna, & poi habbisi libre vna, & mezza di ricotta pecorina fresca, stata in mollo nel latte di capra quattro hore, & ben pista nel mortaro, & tre oncie di pignoccati, & dieci chiare d'oua ben battute, & vna libra di zuccaro, & tre quarti di gengeuero, mescolisi ogni cosa col sugo di mele appie, & d'essa compositione facciasene torta con vn sfoglio sotto, & senza sfoglio nel modo detto di sopra, & in luogo di sugo di mele appie, si può adoperare sugo di cotogne, & cotta che sarà seruali calda, & fredda a beneplacito.

Per fare torta bianca reale, quale vsaua Papa Giulio III.

Cap. LXXX.

Habbisi libre due di prouatura fresca, fatta di quel giorno, & pestisi nel mortaro, di modo che venga come butiro giungendoli libre due di zuccaro fino, & tre oncie d'acqua rosa, & tre capi di latte fatti di quel giorno, ouero vn bicchiere di panna di latte, & quindici chiare d'oua fresche, & passisi ogni cosa per il setaccio, habbisi la tortiera onta di butiro freddo, spolverizata di fiore di farina, & pongasi dentro la compositione facendola cuocer pian piano a fuoco lento, più presto di sopra che di sotto, & come è presto a cotta, se gli facci la crostata di zuccaro, & auanti che si caui del forno dialegli il lustro, col chiaro dell'ouo, come a marzapani, & seruasi calda, & fredda a beneplacito; & se tal torta farà fatta nel mese di Maggio, farà assai meglio, per causa della prouatura, & latte, & si può ancora fare con la pasta, giungendoli rossi d'oua, e spetierie ordinarie, con il sugo di mele appie.

Per far torta bianca commune. Cap. LXXXI.

Pestisi, & grattisi libre due di prouatura fresca, & altrettanta ricotta fresca, & libre vna di cascio grasso, & sei oncie di cascio Parmeggiano grattato, & pisto che sarà ogni cosa, giungasegli quindici chiare d'oua fresche battute, ouero dieci oua col rosso, & sei oncie di panna di latte, ouero quattro capi di latte, e tre oncie d'acqua rosa, & quattro oncie d'vua passa, & mezz' oncia di gengeuero, & vn' oncia di cannella, & d'essa compositione facciasene torta col sfoglio, & tortiglione intorno, ouero senza pasta, & facciasi cuocere al forno, facendoli la crostata di zuccaro, & dandogli il lustro auanti che si caui del forno, & quando si serue, se gli può mettere oro, & argento battuto.

Per fare torta bianca di mollica di pane. Cap. LXXXII.

Taglisi libra vna di mollina di pane bianca, & pongasi a mollo in vn boccale di latte di capra, o di vacca, & faccisi bollire pian piano in esso latte con libra vna di butiro fresco, & cotta che farà, di modo che rimanga più presto foda, che molla, pongasi nel setaccio, & si lasci scolare il siero da se, poi passisi per il setaccio, & habbisi otto oncie di prouatura ben pista, con vna libra di ricotta fresca, & vna libra, e meza di zuccaro, & mezz' oncia di gengeuero, & vn poco di sale, & dodici chiare d'oua, ouero otto con il rosso, & chiaro, & d'essa compositione facciasene torta, & non hauendo latte, facciasi cuocere il pane in brodo grasso di carne, & volendosi di colore pongasi spetierie ordinarie, & vn poco di cascio grattato.

Per

Per fare torta bianca di cialde, & di cialdoni. Cap. LXXXIII.

Se le cialde, ò cialdoni faranno fatti col zuccaro faranno migliori che quelli, che sono fatti col mele, & per ogni tre libra d'essi cialdoni, piglinfi libre due di latte di capra, ò di vacca fresco, & grasso, & faccinsi cuocere i cialdoni in esso latte, giungendoli oncie sei di butiro fresco, & perche le cialde, ò cialdoni non s'impattino facciasi bollire il latte auanti che si ponghino dentro, & cotte che faranno si metuno nel setaccio, & si lascino scolare, poi si rimettino in vn vaso di terra, ouero di rame, ponendo con essa, libra vna e meza di ricotta pecorina fresca, & sei oncie di cascio grasso grattato, mez' oncia di gengeuero, vna libra e meza di zuccaro, & dodici chiare d'oua fresche, & di essa compositione facciefene torta, con il sfoglio sotto, & sopra, & tortiglione incirca, nel modo che si fanno l'altre: & volendosi di colore, pongasi il rosso col chiaro dell'oua, & in luogo di gengeuero, cannella.

Per fare torta di tagliatelli ouero lasagne cotte in brodo grasso di carne, ouero in latte. Cap. LXXXIV.

Piglinfi tagliatolli, ouero lasagne fatte di fior di farina, oua, latte di capra tiepido, ò acqua tiepida, & si faccino cuocere in brodo grasso di carne, ouero nel latte di capra, ò di vacca, & cotte che faranno si cauino, & si lascino raffreddare di modo che si possino tagliare, & poi habbifi la tortiera onta di butiro con vn sfoglio di pasta reale fatta di fior di farina, acqua rosa, zuccaro, & butiro, & sopra esso sfoglio facciasi vn suolo di fette di prouatura, spoluerizzate di zuccaro, & butiro, & sopra esso sfoglio, facciasi vn suolo di fette di prouatura spoluerizzate di zuccaro, pepe, cannella, con alcuni bocconcini di butiro fresco, & cascio Parmegiano grattato, & poi pongasi sopra le tagliature di tagliatelli, ouero lasagne, & sopra esse lasagne facciasi vn suolo delle medesime materie, che sono sotto, in questo modo se ne potrà fare più suoli. Facciasi cuocere al forno, ò sotto il testo senza esser coperta, & quando sarà presso a cotta si spoluerizzi di zuccaro, & cannella, & facciasi che sia abbondeuole di butiro. In questo modo si può fare d'ogni sorte di maccheroni fatti a ferro, cotti nel modo sopradetto; si può alle volte tramezzare con menta, maiorana, & spighi d'aglio ammaccati, & seruasi calda d'ogni tempo.

Per fare torta di latte con diuerse compositioni, la quale dal vulgo è dimandata coppi romagnoli. Cap. LXXXV.

Piglinosi quindici oua fresche, con tre libre di lattaroli, cioè giuncata, & vn mezo di latte grasso, & vna libra di zuccaro grattato, & vn' oncia di cannella, & vn' oncia di mostaccioli Napoletani fatti in pouere, mezza libra d'vua passa, & sale a bastanza, & habbiasi vn tegame di terra, ouero tortiera alta di sponde con butiro, che bolla dentro, & pongasi dentro la detta compositione, dandogli il fuoco adagio, fino a tanto che si vederà che sia ben presa, & soda, & cotta che sarà seruasi calda, & fredda a beneplacito, con zuccaro, & acqua rosa sopra. Ad vn' altro modo si può fare la detta torta, ponendoli in luogo di giuncata ricotta fresca, & in luogo di zuccaro, mele, & fettoline di mele appie, ouero cotogne, & mollica di pane grattata, ma riuscirà meglio cuocere il pane grattato, col mele, ouero col mosto cotto, essa torta verrà più scura dell'altra, per rispetto del mele, & vuole più spetierie dell'altra, & si può fare in tegame di terra, & nella tortiera con pasta sotto, & sopra.

Per

Per fare torta senza pasta dal vulgo detta tartara. Cap. LXXXVI.

Pigli si libre sei di latte di Capra, ò di vacca fresco, passata per il setaccio con 25. oua ben battute, giungendoli vn poco di sale, & zafferanno, & due oncie d'acqua rosa, & vna libra e mezza di zuccaro fino fatto in poluere, poi habbisi la tortiera alta di sponde con oncie di butiro dentro caldo, & pongasi dentro la compositione, mescolando alquanto per rispetto del zuccaro che non vada in tutto al fondo, mettasi con essa compositione altre sei oncie di butiro fresco in bocconcini & vn'oncia di cannella ben stemperata, & oncie quattro d'vua passa di Corinto che habbi tratto vn boglio in vino, ò in acqua, & faccisi cuocere al forno, ò sotto il testo, & come è presso à cotta facciasi la crostata di zuccaro, & cannella, & cotta che farà seruarsi calda. D'essa tartara se ne potrebbe fare vn'altra torta, cioè pigliare la tartara quando è cotta, & porla in vn setaccio lassando scolare fuori il siero, & come è raffreddata per ogni libra, mescolarli oncie sei di ricotta fresca, & quattro oncie di cascio grasso, & tre oncie di pignoli pisti, & vn'oncia di mostaccioli, tre oncie di zuccaro, quattro oua, sei oncie di sugo fatto di biete, & spinaci, & d'essa compositione facciansene torta con il sfoglio sotto, & sopra, & il suo tortiglione incirca, & in esse compositioni si potrebbe mettere fiori di sambuco.

Per fare torta di Riso cotta in brodo di carne. Cap. LXXXVII.

Cuo casi vna libra di riso ben mondo in brodo di carne grasso, & cotto che farà di modo che sia ben sodo, cauisi, & lascisi scolare, & pestisi nel mortaro con libre vna, e mezza di prouatura fresca, & vna libra, & mezza di cascio Parmegiano buono, & mezza libra di cascio grasso, tre quarti di pepe, vn'oncia di cannella, vna libra, e mezza di zuccaro, quattro oncie di butiro per conseruarla morbida, sei oua fresche, e d'essa compositione facciansene torta con vn sfoglio sotto, & sopra, & il tortiglione intorno, facciasi cuocere nel forno, ò sotto il testo con la sua crostata sopra. In questo modo si può far del farro, & volendosi bianca facciasi cuocere il riso nel latte di capra, & volendosi passare per la stamigna, farà in arbitrio, in luogo della prouatura pongasi ricotta, & in luogo delle spetierie, gengenero pesto, & chiara d'oua senza il rosso, con più zuccaro, & vn poco di cascio Parmegiano grattato.

Per fare torta di formentone grosso. Cap. LXXXVIII.

Il formentone è vn gran assai più grande, & più grosso del formento, & in Lombardia se n'usa assai in viuande, piglisi, & nettisi, & faccisi stare in mollo nell'acqua tepida, per quattro hore, & lausi à più acque tepide, & facciasi cuocere in brodo lardiero di carne, come che s'è fatto il riso, & farro, & facciansene torta con le medesime compositioni, & ordine del capitolo sopradetto.

Per fare torta di piselli, faue, & fagioli freschi. Cap. LXXXIX.

Pigli si libre quattro di piselli con la scorza teneri, & faccino mezzi cuocere con buon brodo di carne, senza essere sgranati, cauisino, & pestisino nel mortaro, & pesti che faranno si passino per il foraturo, & passati che faranno habbisi vna libra, & mezza di piselli crudi pesti, e passati per il foraturo, questo si fa, perche la torta resti più verde, & più saporita, mescolinsili con li ciu-

di insieme con vna libra di ricotta fresca, ò di prouatura fresca pesta nel mortaro; & oncie quattro di Parmegiano grasso, & due oncie di mostaccioli Napoletani muschiati fatti in poluere, & tre quarti di cannella, & sei oncie di butiro fresco, mezz' oncia di pepe, tre capi di latte, rossi d'oua sbattuti, faccisi d'essa compositione torta con vn sfoglio di pasta reale alquanto grossetto nel fondo della tortiera, perche alle volte tal torta per la sua morbidity penetra la pasta, & faccisi cuocere al forno senza sfoglio di sopra solo con la sua crostata di zuccaro, & cannella, & volendosi cuoprire con vn sfoglio, facciasi la compositione alquanto più soda, & giungendoli più cascio duro. In questo modo si può fare delle faue fresche tenete sgranate, & de fagioli freschi, & se il pisello non fusse tenero, suaghisi, & cuochisi nel modo sopradetto.

Per fare torta di pedoni di carciofani, & di cardi. Cap. XC.

Facciasi cuocere il carciofano in brodo di carne, ò in acqua, & sale, pigliando la parte migliore che è il pedone, & netto che sarà del piumino, & d'ogn'altra immondità, battasi minuto con li coltelli, & poi faccisi soffriggere con butiro, & fritto che sarà giungafeli cascio grasso, & cascio duro, & pepe, cannella, zuccaro, menta, maiorana battuta, & con essi si può porre de prugnoli freschi; perche essi ancora sono nella medesima stagione, & d'essa compositione facciasene torta. In questo modo si può fare, delle parti migliori del cardo, che è il pedone, & le cotte più bianche, sendo ancora esse cotte in buon brodo.

Per fare torta di piselli, fagioli, & altri legumi secchi. Cap. XCI.

Cotti che saranno i piselli con buon brodo di carne, pestisino nel mortaro, e passisi per il setaccio, & per ogni libra di passatura, giungafegli oncie sei di cascio Parmegiano grattato, & sei oncie di ricotta fresca, ouero prouatura fresca pista nel mortaro, e sei oncie di latte di capra, ò di vacca, & non hauendo latte, piglisi brodo grasso freddo, e libra vna di zuccaro, sei rossi d'oua sbattuti, ò tre col chiaro, mezz' oncia di cannella, vn' oncia di mostaccioli Napoletani fatti in poluere, mezz' oncia di pepe, tre oncie di butiro fresco, & d'essa compositione facciasene torta col sfoglio sotto, & sopra, e facciasi cuocere nel forno, & seruasi calda con zuccaro, & cannella sopra. In questo modo si può fare del fagiolo, hauendolo prima perlessato, & poi ricotto in brodo di carne. Il cece infrato basta essere cotto con buono brodo, al simile il cece rosso, & la lente. La faua infranta quando sarà ben cotta si potrà mescolare con essa delle cipollette battute, & soffritte appresso all'altre compositioni, mettendoli manco oua, che non si fa all'altre.

Per fare torta d'herbe alla Lombarda. Cap. XCII.

Taglinfi le biete minute con i coltelli, & si lauino in più acque, lasciandole scolare da se in vn foratore, perche spremendole n' esce il sugo, che è la sua bontà, & poi si pigli vna libra di cascio Parmegiano, ouero di Riuiera grasso grattato, e libra vna di ricotta pecorina fresca, ouero di vacca, vn' oncia, tra pepe, & cannella, vn quarto tra garofali, & noci moscate, quattro oncie di butiro fresco, & sei oua, & fatta che sarà la compositione d'ogni cosa, habbisi la tortiera onta di butiro con vn sfoglio di pasta fatta di fior di farina, acqua rosa, zuccaro, & butiro, rossi d'oua, & acqua tepida, & pongasi la compositione in la tortiera, cuoprendola con vn' altro sfoglio di pasta cresputa, facciasi cuocere al forno, ò sotto il

il testo, & seruasi calda se si vorrà ponere zuccaro in la compositione, & di sopra, sarà in arbitrio.

Per fare torta d'herbe in altro modo nel tempo d'Inuernata. Cap. XCIII.

Taglinsi le biete nel modo sopradetto, & soffriганosi in butiro, poi pongasi con esse cacio secco grattato, & cacio grasso grattato, tanto dell'vno, quanto dell'altro, & vna passa di Corinto ben netta, con vn poco di menta, & maiorana tagliata minuta, & oua fresche sbattute, pepe, cannella, & zuccaro, & vn poco di latte di capra, ò di vacca, & ogni cosa farà secondo la quantità dell'herbe, & d'essacòpositione facciasene torta nel modo sopradetto, con butiro squagliato sopra, dando alcune punte col coltello sopra, perche la pasta nel sgonfiare che farà non deformi la torta, & non hauendo latte adoperisi brodo grasso di carne.

Per fare torta verde, dal vulgo detta herbolata. Cap. XCIV.

Piglini biete tenere, & altrettanti spinacci, e borragine, & buglossa, & taglino minute, lauandole in più acque, & soffrighisino con butiro, poi habbisi cacio grasso, & cacio fodo grattato, & ricotta, & prouatura fresca, pesta nel mortaro, & pepe, cannella, oua sbattute, & vn poco di latte di capra, ò di vacca, & d'ogni cosa faccisi vna compositione, & faccisen torte, & cuocasi nel modo che si cuoceno le torte bianche, hauèdo posto più butiro in la tortiera, & più latte in la compositione, & cotta che sarà, seruasi calda, & à quella che farà senza pasta, faccisegli la crostata di zuccaro, & tal torta si via più nel tempo di Maggio che d'altro tempo.

Per fare vn'altra herbolata con sugo d'herbe. Cap. XCV.

Pestisi prouatura fresca, & ricotta, & cacio grasso, & cacio duro, tanto dell'uno quanto dell'altro, & per ogni due libre d'essi caci pesti, piglisi vna libra di zuccaro, & vna libra di sugo fatto di biete, & spinaci, con libre due di latte di capra, ò di vacca, & dieci oua sbattute, mezz'oncia di cannella, mezz'oncia di pepe, vn quarto tra noci moscate, & garofali pesti, & d'essa compositione facciasene torta in la tortiera cotta senza pasta, cioè quando si pone la compositione in la tortiera, facciasi che il butiro sia caldo, perche in vn subito la compositione si restringe, & non s'attacca al fondo, dandoli il fuoco sotto, & sopra, & come è presso à cotta, faccisi la sua crostata di zuccaro, & cannella, & cotta che farà seruasi calda.

Per fare torte d'herbe alla Bolognese senz'oua, cotte sul suolo di rame, ò sul testo di terra. Cap. XCVI.

Tagliate che saranno le biete minute, & lauate, lascisino scolare da se poi si mescolino senza amaccarle con cacio Parmegiano, & strucoli grattati, cioè cacio fresco fatto di quel giorno, & pepe, & cannella, poi habbisi il suolo di rame onto con vn poco di butiro, & vn sfoglio di pasta, & sopra esso sfoglio pongasi la compositione leggiermente, che venga alta tre buone dita, & sopra essa compositione metta si bocconcini di butiro, & con vn'altro sfoglio di pasta cresputo, ò liscio, si cuopra, facendo il suo oratello incirca, sbruffisi la pasta cò vn poco d'acqua chiara, & ongasi di butiro, questo si fa perche la pasta s'alzi; faccisi cuocere al forno, ò sotto il testo di terra, & cotta che sarà, tal torta sarà venuta tanto bassa, che à pe-

na farà alta mezzo dito, & seruasi calda con zuccaro sopra, & ancora si può fare in luogho del suolo di rame, sul suolo di terra, ò nella tortiera.

Pensare grattafura alla Genouese. Cap. XCVII.

Piglinsi struccoli, ouero agretti, i quali sono cascì freschi fatti d'vn giorno senza sale, & quando hanno alquanto del forte sono assai meglio, pestino nel mortaro tanto che venghino come butiro, & si mescolino con biete trite, & vn poco di menta battuta, & pepe pisto, poi habbisi vno sfoglio di pasta, & stendasi sopra il suolo di rame onto di butiro, & pongasi sopra esso sfoglio la compositione, che non sia alta più di mezzo dito, & sopra essa compositione spargasi olio dolce, & cuoprasì con vn'altro sfoglio sottilissimo, & facciasì cuocere nel modo sopradetto, & seruasi calda, perche fredda non val niente; è ben vero che molte volte si riscaldano sopra la graticola, & in questo modo si possono fare ancora nelle tortiere.

Per fare grattafura di Cipolle alla Genouese. Cap. XCVIII.

Pestino struccoli, ouer prouatura fresca, ò prouaggiole che sieno acetose, & sieno tanto ben piste, che venghino come butiro, giungendoli con esse vn poco d'olio dolce d'oliue, & habbinsi cipolle perlesate, & ben battute col coltello, & si mescoli con esse cascio pesto, & pepe, & habbisi il suolo spolverizzato di pan grattato con vn sfoglio di pasta sopra, fatto di fior di farina, acqua, & olio, & menta, si sopra esso sfoglio la compositione alta mezzo dito, & con il cocchiario vadasi spargendo vn poco d'olio sopra. Habbinsi poi altrettante prouaggiole piste come di sopra mescolate con olio dolce, & compartisca su la compositione à pizzicotti cuoprasì con vn'altro sfoglio, & bagnasi con acqua chiara, & col cocchiario spargasi sopra dell'olio, & facciasì cuocere sotto il testo, ò nel forno, & seruasi calda con zuccaro sopra, & in luogo dell'olio si può adoperare butiro.

Per fare torta d'herbe communi. Cap. XCIX.

Piglinsi biete tenere, cime di spinacci, menta, & maiorana, tagliano minute, lauisino, & si lascino scolare da per se, poi habbinsi libre due di ricotta fresca, & vna libra, e mezza di cascio Parmegiano grattato, & oncie sei di cascio grasso, & sei oncie di butiro fresco, mezz'oncia di pepe, tre quarti di cannella, vn quarto di garofali, sei oua fresche battute, & sei oncie di zuccaro, & d'ogni cosa facciasene la compositione, & habbisi apparecchiata la tortiera con sfoglio di pasta reale dentro, & il suo tortiglione sfogliato incirca, e pongasi dentro la compositione, & cuoprasì con vn'altro sfoglio di pasta cresputo, & facciasì cuocere al forno, ò sotto il testo, & seruasi calda; di farla alta, & bassa, farà in arbitrio.

Per fare torta di foglie di piselli, & fane fresce. Cap. C.

Piglinsi le foglie d'essi frutti nell'Autunno, ò nella Inuernata, che in quel tempo non hanno frutti, & tagliansi minute, & ponghinsi tutte le materie, eccettuando l'herbe, che si sono adoperate nella torta sopradetta, & mescolinsi con dette herbe, & facciasene torta facendola cuocere nel modo sopradetto, & volendo la torta col sugo senza herbe, si pestino l'herbe.

Per fare torta dal vulgo detta Nozetto. Cap. CI.

Piglinsi vn centinaio di noci, & mondifino, & si pestino nel mortaro con sei oncie di mollica di pane imbeuerata in brodo grasso, giunganseglì con esse libre vna
di

di cascio grasso, & mezza libra di cascio Parmegiano, quattro oncie di prouatura fresca, & vna manciata di menta, maiorana, con vn poco di bieta tagliata minuta, pongansi in esse materie mezz'oncia di pepe, tre quarti di cannella mezz'oncia tra garofali, & noci moscate, otto oncie d'vua passa ben monda, otto rossi d'oua, ouero quattro col chiaro, fatta che farà d'ogni cosa vna compositione, habbiasi apparecchiata la tortiera con vn sfoglio di pasta alquanto grossetto, & il suo tortiglione incirca, & mettasi dentro la compositione, & con vn'altro sfoglio di pasta cresputo, ò fatto à gelosia, cuoprasì, & facciasi cuocere nel forno, ò sotto il testo, & seruasi calda. Volendo mettere zuccaro in la compositione, sarà in arbitrio.

Per fare torta di latuga, & indiua. Cap. CII.

Piglisi la parte bianca della latuga, & facciasi perlessare nell'acqua; cauisi, & lascisi scolare, battendola minuta sopra vna tauola con i coltelli, & spremasi fuori quel sugo, & soffrigasi in butiro, poi giungasegli cascio grattato, & prouatura pesta fresca, zuccaro, oua, & spetierie, & d'essa compositione facciasene torta col sfoglio sotto, & sopra, come si fanno l'altre antescritte, & cuocasi al forno, ò sotto il testo, & seruasi calda con zuccaro sopra, in questo modo si potrà fare dell'indiua bianca, & in luogo d'acqua si faccia bollire in brodo di carne.

Per fare torta di sparagi domestici, & saluatici, & di lupoli.

Cap. CIII.

Il sparage domestico si può pigliare del mese d'Aprile per tutto Ottobre, il saluatico l'Autunno per tutto Aprile, gli lupoli due volte l'anno, l'Autunno, & la Primavera, & di ciascheduno d'essi piglisi la parte più tenera, & facciasi perlessare con acqua, poi si cauiuo, & si spremi fuora l'acqua, battifino minuti con menta, emaiorana, & vn poco di pettosemolo, & soffrigihifino in butiro, giungendoli vna passa, poi tengasi tutto l'ordine di far la torta con le medesime materie, che si tiene nel cap. soprascritto.

Per fare torta di cauoli fiori. Cap. CIV.

Piglisi la parte più bianca, & facciasi perlessare in brodo grasso, & battasi alquanto con li coltelli, & con esso vn poco di menta, maiorana, & cascio vecchio grattato, & prouatura pesta, & pepe, cannella, garofali, & zuccaro, & se con esso si ponesse vn poco di compositione di ceruellate, non farebbe male, giungendoli oua, & d'essa compositione facciasene torta con due sfogli, quel di sopra sia fatto à gelosia, facciasi cuocere più presto nel forno che sotto il testo. In questo modo si può fare del caspo del cauolo Milanese, ponendo in esso più compositione di ceruellate, che all'altre, & più spetierie, & men zuccaro.

Per fare torta di cauoli torzuti. Cap. CV.

Piglisi la rapa del cauolo torzuto, che non sia legnosa, monda, & tagliata in fette, & cuocasi con brodo grasso, e cotta che farà cauisi del brodo, & lascisi scolare, & battasi con li coltelli, & per ogni libra di rapa battuta, piglisi mezza libra di cascio Parmegiano grattato, tre oncie di cascio grasso, & tre oncie di prouatura grattata, mezz'oncia di pepe, & mezz'oncia di cannella, & vn quarto tra garofali, & noci moscate, sei oua, tre oncie di butiro, & d'ogni cosa facciasene vna compositione, & d'essa compositione facciasene torta con vn sfoglio di pasta sotto, & con vn'altro di sopra aperto, & facciasi cuocere più presto al forno, che sotto il testo, & seruasi calda. In questo modo si può fare del cauolo cappuccio. Hab-
biasi.

biasi auertenza che tutte le torte fatte di cauoli, richiedono essere più presto cote al forno, che sotto il testo, perche l'odore d'essi cauoli meglio si foga in forno, che sotto il testo, & per questo l'ultima pasta che si pone sopra ha da essere sempre aperta, & tal torte vogliono più spetierie che l'altre, & manco zucchero, & per smorzare più l'odore del cauolo, si potrebbe sempre mettere vn spigo d'aglio.

Per fare torta di cocuzze nostrali. Cap. CVI.

Raschisi la cocuzza nostrale che sia tenera, & dolce, & se farà grossa se gli cauin l'anime, & essendo piccola non occorre, facciasi cuocere in buon brodo grasso, & cotta che sarà, cauisi, & spremisi fuora il brodo, poi battasi con li coltelli su la tauola che non sia di noce, & per ogni libra di cocuzza battuta, pongansi oncie sei di cascio grattato, oncie quattro di ricotta fresca, oncie tre di cascio grasso tenero, otto oua, sei oncie di zucchero, vn'oncia tra pepe, & cannella, & mescolisi ogni cosa insieme, & d'essa compositione facciasene torta, con vn sfoglio di pasta alquanto grossetto sotto, e sopra vn'altro fatto à gelosia; cuocasi nel forno o sotto il testo, & come è pressò à cotta, faccia la crostata di zucchero, & acqua rosa, e quando è cotta, seruasi calda. In questo modo si potrebbe acconciare ogni sorte di cocuzze, & si può mettere in la compositione vn poco di latte.

Per fare torta di cocuzze, & cipolle. Cap. CVII.

Piglinsi tanto dell'vno quanto dell'altro, & faccino perlessare in acqua, cauisino, & si spremi fuora l'acqua di modo che restino ben asciutte, battansi su la tauola che non sia di noce, & faccino soffriggere in butiro, o lardo colato, & come son raffreddate, per ogni due libre d'esse cocuzze, & cipolle fritte, piglisi vna libra di prouatura fresca, & vna libra di cascio grasso pesto con la prouatura, & mezza libra di cascio Parmegiano grattato, dieci oua fresche, vn bicchiere di latte, vna libra di zucchero, tre quarti di pepe, vn'oncia di cannella, & vn poco di zafferano, & d'essa compositione facciasene torta col sfoglio sotto, e sopra, & il tortiglione sfogliato in circa, & faccisi cuocere al forno, o sotto il testo. Et tal torta d'ogni tempo vuole essere seruita calda, & nella compositione si potrà mettere vna brancata d'herbucce battute. Questo sarà secondo il gusto di chi la vorrà.

Per fare torta di cocuzze senza pasta. Cap. CVIII.

Raschiata che farà la cocuzza, facciasi cuocere in buon brodo di carne, ouero con acqua, sale, & butiro, poi pongasi in vna stamigna, & si spremi fuora il brodo, & pestisi nel mortaro, & per ogni due libre, vna libra di ricotta fresca, & vna libra di cascio grasso, che non sia troppo salato, & pista che farà ogni cosa passisi per il foratoro giungendoli dieci oua ben battute, e vna libra di zucchero pesto, vn'oncia di cannella pesta, vna libra di latte, quattro oncie di butiro fresco, mezz'oncia di gengeuero, habbisi apparecchiata la tortiera con sei oncie di butiro, che sia ben caldo, & pongasi dentro la compositione, & faccisi cuocere al forno, o sotto testo, facendo la sua crostata di zucchero, & cannella, & seruasi calda. In questo modo si può fare del costone di lattuga nel mese d'Aprile, dopo che sarà ben stata in mollo, & perlessata.

Per fare torta di molignane. Cap. CIX.

Piglisi le molignane, mondifino, & si faccino perlessare in acqua, ma saranno migliori perlessate con brodo di carne, & perlessate che saranno spremasi fuora il brodo, & battesino con li coltelli, e faccino soffriggere in strutto, ouero bu-

butiro, & facciafene torta con le medefime materie, & ordine del capitolo fopra-
detto.

Per fare torta di Rape. Cap. CX.

Facciafi ben cuocere la rapa fotta le bracie, & mondifi, & piglifi la parte migliore, & battafi minuta con li coltelli, soffrigafi in butiro, ò strutto, & lafcifi raffreddare, giungafeli vna libra di cacio Parmegiano grattato, & vna libra di cafeio graffo, fei oncie di prouatura ben pefta, ouero ricotta fresca, vna libra di zucaro, tre quarti di pepe, vn'oncia di cannella pefta, otto oua, & d'effa compositione facciafene torta con sfoglio fotto & fopra, facendola cuocere al forno, ò fotto il tefto, & quando è preffo a cotta, facciafegli la fua croftata, & feruafi calda, & non hauendo tempo di cuocere la rapa fotta le bracie, fi può cuocere con buon brodo tenendo l'ordine fopradetto.

Per fare torta di carotte, & d'altre radiche, & altre materie. Cap. CXI.

Lauifino, & rafchifino le carotte, & faccifino perleffare in acqua; caufifino d'effa acqua, & faccifino cuocere in buon brodo di carne, & cotte che faranno caufifino, e battifino minute con i coltelli, giungendoli menta, & maiorana, & per ogni due libre di carotte battute, vna libra di cacio Parmegiano di Riuiera grattato, & vna libra e mezza di cafeio graffo, & fei oncie di prouatura, vn'oncia di pepe pefto, due oncie di mostaccioli Napoletani pefti, vn'oncia di cannella, due oncie di fcorza di melangole condite tagliate minute, vna libra di zucaro, otto oua, tre oncie di butiro, & d'effa compositione facciafene torta col sfoglio fotto, e fopra, & il tortiglione sfogliato incirca, & facciafi cuocere al forno, ò fotto il tefto, facendoli la croftata di zucaro, & cannella, & acqua rofa. In quefto modo fi può fare torta d'ogni forte peftinache, & radiche di petrofemolo, hauendoli cauate Panime.

Per far torta di mellone. Cap. CXII.

Piglifi il mellone netto della fcorza, & feme, & più prefto mal maturo, che maturo, & taglifi in bocconcini, & faccifi soffriggere pian piano con butiro, mecolandolo con la cocchiara di continuo, caufifi, & lafcifi raffreddare, & paffifi per il foratore, & per ogni due libre di mellone soffritto giungafegli fei oncie di cacio Parmegiano, fei oncie di ricotta fresca, ouero prouatura be pefta, due oncie di cafeio graffo, due oncie di mostaccioli Napoletani mufchiatu fatti in poluere, vn'oncia di cannella, mezz'oncia di pepe, oncie fei di zucaro, dieci roffi d'oua freschi, ouero fei col chiaro, & habbifi la tortiera onta di butiro con vn sfoglio di pasta alquanto groffetto fatto di fior di farina, acqua rofa, roffi d'oua, butiro, & fale, & il tortiglione sfogliato incirca, & pongafi dentro la compositione, & con vn'altro sfoglio fatto a gelofia cuoprafifi, & faccia cuocere al forno ò fotto il tefto con butiro liquefatto fopra, & come è preffo a cotta, facciafi la croftata di zucaro, & cannella, & quando è cotta, feruafi calda a beneplacito. In quefto modo fi può fare del perfico, & arbicoccole, & prugne mal mature.

Per fare torta di mele cotogne. Cap. CXIII.

Facciafi cuocere il cotogno alle bracie, ò al fpedo, ouero in buon brodo. Poi piglifi la parte migliore, & peftifi nel mortaro, & pefta che farà faccifi soffriggere in butiro, nel modo che fi fa il mellone fopradetto, & facciafene torta con il medefimo ordine, & con le medefime materie, che fi fa la torta del mellone fopradetto, ma con manco oua.

Per

Per fare torta di diuerse pere grosse. Cap. CXIV.

Mondisi il pero bergamoto, ò il ricardo, ò il Fiorentino, ouero il carouello, & altre pere, che sono assai perfette, e taglini in bocconcini, ò facciasi cuocere nel butiro, ouero con vino, & zuccaro, cotti che saranno pastifino nel mortaro, & pongasi con esse di tutte le compositioni, che si pongono al mellone; vero è che si pone manco oua, & la stagione delle dette pere dura da Settembre per tutto Marzo, & in luogho di cuocerle col vino si può mettere brodo.

Per fare torta di pere moscarole. Cap. CXV.

Piglini le pere moscarole del mese di Maggio per tutto Luglio, priue del fiore, & piccolo, si possono mondare della scorza, ma perche essa è la sua bontà, non occorre, faccino stufare con vino, zuccaro, e butiro, & stufate che saranno si pestino nel mortaro, & facciansene torta con le medesime materie, & ordine del capitolo sopradetto.

Per fare torta di mel appia. Cap. CXVI.

Piglini la mele appia, & facciasi brustolire nelle bracie, & poi leuifi la scorza, che sarà arsa, con vino, ò con l'acqua, & si tagli la parte migliore in fettoline; pestandole nel mortaro, con oncie due di mostaccioli per ogni due libre di fettoline, & oncie quattro di cascio grattato, & sei di prouatura fresca, & pista che sarà ogni cosa, giungaslegli sei rossi d'oua crude, & due col chiaro, mezz'oncia di cannella pesta, & mezza tra pepe, garofali, & noci moscate, & otto oncie di zuccaro, & d'essa compositione se ne farà torta nella tortiera, doue sia vn sfoglio di pasta alquanto grossetto, & il tortiglione attorno. Et non volendole brustolire, si taglino in fette, e si faccino soffrigere nel buiuro, ouero stufarle con zuccaro, & vino, & acqua rosa. Tenendo l'ordine di farla cuocere al forno, ò sotto il testo, & come le sopraferitte, & la torta d'ogni tempo si può seruire fredda, & calda a beneplacito.

Per fare torta di nespole. Cap. CXVII.

Piglini il nespole maturo, il quale comincia da Ottobre, & dura per tutto Febbraio, nettandolo del piccolo, & del fiore, & facciasi stufare con vino zuccaro, & butiro, & passi per il setaccio, ò per il foratore per causa de gl'ossi. Poi facciansene la torta con le medesime materie, & ordine che si fa del mellone al cap. 112. & seruasi caldo, & freddo a beneplacito, ma con manco oua.

Per fare torta di cerasse, visciole, & marasche fresche. Cap. CXVIII.

Le cerasse Romanesche sono assai migliori dell'altre, e alla fine d'Aprile cominciano a essere buone, e le visciole a mezzo Maggio, & di Giugno le marasche. Per tanto piglini l'vne, & l'altre, che non sieno troppo mature, & faccino stufare con butiro fresco, & stufate che saranno pastifino per il setaccio, giungendo con esse ricotta fresca, & cascio grasso, & vn poco di cascio duro, & mostaccioli Napolitani fatti in poluere, giungendoli, pepe, cannella, & oua sbattute, & la quantità delle cose sarà secondo il giuditio, & d'essa compositione facciansene torta con il sfoglio sotto, & sopra, & facciasi cuocere al forno, ò sotto il testo, facendoli la sua crostata di zuccaro, & acqua rosa, & seruasi calda. In questo modo si può fare delle fraule, le quali cominciano da Maggio, e durano per tutto Giugno, ma in Roma cominciano d'Aprile.

Per

Per fare torta d'vna moscatella. Cap. CXIX.

Sgranasi l'vua, & per ogni due libre pongansi quattro oncie di mollica di pan e & si facciasi stufare in vaso di terra, ò di rame stagnato con sei oncie di butiro, & stufata che farà passisi per il setaccio con otto oncie di ricotta fresca, & dieci rossi d'oua, & passata che farà, giungafegli oncie quattro di cascio grattato, vn'oncia, & mezza di mostaccioli Napoletani pesti, sei oncie di zuccaro, mezz'oncia di cannella, due oncie di sugo di melangole, ouero di scorza condita tagliata in bocconcini, & d'essa compositione facciansene torta, con vn sfoglio alquanto grossetto sotto, & facciasi cuocere al forno, ò sotto il testo, facendo la sua crostata di zuccaro, & cannella, & seruasi calda, e fredda à beneplacito. In questo modo si può fare dell'vua spina, & agresto intiero.

Per fare torta di castagne fresche, & secche. Cap. CXX.

Del mese d'Agosto, si puon pigliare le castagne fresche, & quando saranno alquanto mal mature, saranno assai meglio, cioè di quelle che sbiancheggiano, faccisi alessare in brodo di carne, ouero con acqua, & sale, mondandole della prima, & seconda pelle, & poi pestifino nel mortaro, & passifine per il setaccio, ò per il foratoro, giungafegli per ogni due libre di castagne passate, vna libra di butiro fresco, & mezza libra di latte di capra, ò di vacca, vna libra di cascio grasso, mezza libra di cascio secco grattato, vna libra di zuccaro, mezza libra di ricotta, ò prouatura fresca ben pesta, vn'oncia di cannella, mezz'oncia di pepe, & sei rossi d'oua crudi, & ridotta che farà ogni cosa insieme, facciansene torta con sfoglio sotto, & sopra, & il tortiglione incirca, & facciasi cuocere al forno ò sotto il testo, & quando è presso à cotta, facciasegli la crostata di zuccaro, e cannella, & acqua rosa, e cotta, che sarà seruasi calda. In questo modo si può fare delle castagne, secche, mettendoli più latte, & manco oua, e se per forte si volesse far torta di triboli, ò ghiande, si può fare, facendo che le ghiande sieno ben nette, & stieno in mollo, e poi si perlessino in buon brodo. Et le ghiande del cerro sono meglio di tutte l'altre per fare tale effetto.

Per fare torta con diuerse materie, da Napoletani detta pizza. Cap. CXXI.

Habbiasi oncie sei d'amandole ambrosine monde, & quattro oncie di pignoli ammogliati mondi, & tre oncie di dattoli freschi priui dell'anime, & tre oncie di fichi secchi, tre oncie di cibibbo senz'anime, & ogni cosa pestisi nel mortaro, sbruffandole alle volle d'acqua rosa, di modo che venga come pasta, giungansi con esse materie otto rossi d'oua fresche crude, oncie sei di zuccaro, vn'oncia di cannella pesta, vn'oncia, e mezza di mostaccioli Napoletani muschiati fatti in poluere, quattro oncie d'acqua rosa, e fatta che farà d'ogni cosa in vna compositione, habbisi la tortiera onta con vn sfoglio di pasta reale, & il tortiglione sfogliato incirca non troppo grosso, & metasi la compositione in la tortiera, mescolata con quattro oncie di butiro fresco, facendo che non sia più alta d'vn dito, & senza essere coperta facciasi cuocere al forno, & seruasi calda, & fredda, à beneplacito. In esta pizza si può mettere d'ogni forte condite.

Modo di fare diuersi tortiglioni sfogliati, & non sfogliati, ripieni, & votti.

Per fare tortiglione ripieno. Cap. CXXII.

Impastinsi libre due di fior di farina, con sei rossi d'oua freschi, e due oncie d'acqua rosa. & vn'oncia di licuido, stemperato con acqua tiepida, & oncie quattro di butiro fresco, ouero strutto, che non habbia tristo odore, & sale à bastanza, & per spatio di mezz'hora sia ben rimenata essa pasta, & facciasene sfoglio fortile, & ongasi di butiro liquefatto, che non sia troppo caldo, ouero strutto, & con il sperone dalla pasta taglinsi gl' orli à torno, à torno, gli quali sono sempre affai più grossi, che'l resto; spoluerizzisi il sfoglio d'oncie quattro di zuccaro, & vn'oncia di cannella, poi habbisi vna libra d'vua passa di Corinto, che habbia leuato il bollo nel vino, e libre vna di dattoli cotti in esso vino, & tagliati minuti, & vna libra di cibibo senz'anime che habbia leuato il bollo in vino, & tutte le dette materie sieno raccolte; & mescolate insieme con zuccaro, cannella, garofali, & noci moscate, & pongasi la detta compositione sparsa sopra il sfoglio con alcuni bocconcini di butiro, & comincisi per il lungo del sfoglio à riuolgere in su come i cialdoni, auuertendo di non rompere la pasta, & à tal tortiglione non gli vuole essere dato più di tre riuolture, per meglio poterlo cuocere, ne vuole essere troppo calcato, & ongasi di sopra di butiro liquefatto non troppo caldo, comincisi da vn capo volendo à riuolgerlo non troppo serrato, di modo che venga à foggia di scorza di lumaca ò di laberinto; habbisi apparecchiata la tortiera con vn sfoglio della medesima pasta alquanto grossetto, onto di butiro liquefatto, & mettasi sopra il tortiglione leggermente senza essere calcato, & facciasì cuocere nel forno, ò sotto il testo con fuoco temperato, non mancando alle volte d'ongerlo di butiro liquefatto, e come è preso à cotto spargasi sopra zuccaro, & acqua rosa, & seruasi caldo. La tortiera doue si cuocon i tortiglioni ha da esser sparsa, & bassa di sponde.

Per fare tortiglione ripieno à vn'altro modo. Cap. CXXIII.

Tirisi vn sfoglio sottile fatto di pasta nel modo soprascritto, & ongasi di butiro squagliato non troppo caldo, e spoluerizzisi di zuccaro, & cannella, & sopra esso sfoglio mettasi medolla di boue tagliata minuta, & altrettanta compositione di ceruellate fine sparfe minutamente, riuolgasi in su, & facciasene tortiglione, & cuocasi nel modo sopradetto, & seruasi caldo. Si può in luogo della compositione di ceruellate porui falciccione crudo grattato.

Per fare tortiglione ripieno à vn'altro modo. CXXIV.

Fatto che s'hauerà vn sfoglio di pasta simile à sopradetti, ongasi di butiro squagliato, & spoluerizzisi di zuccaro, & cannella, poi habbinsi rossi d'oua dure battute minute mescolate con pignoli ammogliati, & vua passa, e spargasi sopra con alcuni bocconcini di butiro fresco, e facciasì il tortiglione, e cuocasi nel forno in la tortiera nel modo sopradetto.

Per

Per fare tortiglione sfogliato di sfogliatura aperta. Cap. CXXV.

Tirisi vn sfoglio di pasta alquanto più lungo del primo antescritto, & ongasi di strutto, ò butiro purgato liquefatto, & facciasi vn ruotolo di grossezza del bastone di pasta, e lascisi raffreddare, & habbisi la tortiera sparfa con vn sfoglio della medesima pasta, & il tortiglione sfogliato incirca, e con il coltello caldo taglisi per il lungo il ruotolo, & partito che sarà in due parti, piglisene vna parte, & vadasi accommodando in la tortiera con la sfogliatura in su, hauendo la mano onta di butiro caldo, per rispetto ch'essa sfogliatura non s'attachi alla mano nell'accommodarlo, e così si verrà à fare dell'altra parte, sino à tanto che la tortiera sia piena, poi spargasi sopra butiro liquefatto non troppo caldo, & facciasi cuocere nel forno ò sotto il testo con più fuoco sopra che sotto; e come è cotto, seruasi caldo con zucchero fino, e acqua rosa sopra. Volendo fare mostaccioli sfogliati, faccisi il pastone alquanto più grossetto; e come è raffreddato taglisi il ruotolo in pezzi lunghi vn somnesso, & si partino detti pezzi in due parti per il lungo con il coltello caldo, ponghisino nella tortiera i detti pezzi con la sfogliatura in su, onta di butiro liquefatto, ò di strutto non troppo caldo, & si faccino cuocere al forno nel modo sopradetto, & si fernino con zucchero fino sopra.

Per fare tortiglione di sfogliatura serrata. Cap. CXXVI.

Impastinsi due libre di fior di farina, con sei rossi d'oua, & quattro oncie di mollica di pane, che sia stata imbeuerata in latte di capra, ouero in brodo grasso, vn'oncia, e mezza di licuido stemperato con acqua rosa, tre oncie di zucchero fino, e sale à bastanza, quattro oncie di butiro, e per spatio di mezz' hora sia ben menata essa pasta, poi facciasi vn sfoglio sottilissimo, & con le sperone leuinsi gl'orli à circa: Ongasi di butiro liquefatto purgato, spoluerizisi di zucchero, cannella, & finocchio dolce secco fatto in poluere cò alcuni bocconcini di butiro, grossi, come nocelle sopra, & faccisi il tortiglione di quattro riuolture; Habbisi apparecchiata la tortiera con vn sfoglio di pasta onta di butiro, e con destrezza si verrà ad accommodargli dentro il tortiglione, sino à tanto che sarà presso à piena la tortiera, e poi con la palma della mano asciuta spianasi il tortiglione sino à tanto che sarà piena la tortiera, auuertendo à non rompere la sfogliatura, perche esso tortiglione non gonfiarebbe, & pongasi sopra butiro liquefatto non troppo caldo, & facciasi cuocere al forno con fuoco stemperato, & cotto che sarà seruasi caldo con zucchero, & acqua rosa sopra. Volendo il tortiglione in dui modi, cioè di sfogliatura aperta, & serrata, fatto che sarà il tortiglione per il lungo d'otto riuolture, taglisi per il mezzo, nel modo che s'è fatto à quello aperto. Et quello che si vorrà di sfogliatura serrata, faccisi di quattro riuolture, e nel mezzo della tortiera con il sfoglio sopra, si comincerà con la parte del tortiglione sfogliato, dandoli due giri, & col tortiglione serrato se ne farà due altri giri, & così se ne verrà à fare più giri, facendo che l'ultimo giro circa alle sponde sia sfogliato, & quello che sarà sfogliato non si spoluerizerà di zucchero ne di cannella, perche il zucchero, & la cannella non lasciano sfogliare.

Per fare siadoncelli pieni di varie materie. Cap. CXXVII.

Impastinsi libre due di fior di farina, e tre oncie di butiro fresco, quattro oncie d'acqua rosa, & sei rossi d'oua, il restante latte di capra tiepido, ò di vacca, e sale à bastanza, facciasene sfoglio sottile, & habbiasi libra vna d'animelle di vitella per-

KKK 2. lessate,

lessate, & battute minute con li coltelli, mescolate con tre oncie di medolla di boue, & due oncie d'vua passa, che habbia tratto vn bollo nel vino, quattro rossi d'oua dure tagliate in bocconcini, & due rossi d'oua crudi, quattro oncie di zucchero, vn' oncia di cannella, due oncie di cascio grasso grattato, poi taglisi il sfoglio in più parti larghe vn sommessò, & lunghe vn palmo, e mezzo, & sopra ogni parte pongasi la compositione da vn canto, & riuolgasi in su tre volte, vngendo trà ogni riuoltura, dopò che farà onta, bagnisi con chiare d'oua sbattute, acciò si venga ad attaccare, insieme, & con lo sperone se gli dian tre tagli da canti voti, & facciasi cuocere nel forno, nel modo che si cuocono i pasticci, sfogliati, ouero friggasi in strutto, e cotti che faranno, si seruino caldi con zucchero sopra. Volendo empire di varie compositioni li fiadoncelli, piglisi di tutte le compositioni delle crostate, torte, & tortiglioni antescritte, & eccettuando gl'herbami, & tartare.

Per fare pizza sfogliata dal vulgo detta sfogliata asciutta.

Cap. CXXVIII.

Piglisi vn sfoglio di pasta tirata sottile, fatto come gl'antescritti, & habbisi vna tortiera onta di butiro liquefatto, & sopra essa tortiera pongasi vn sfoglio d'essa pasta, alquanto grossetto, & sopra esso sfoglio mettansi dieci altri sfogli sottili, onti tra l'vno, & l'altro di butiro, & spoluerizzati di zucchero, & fiore di sambuco fecchi, ò verdi, & faccisi cuocere al forno, ò sotto il testò; & cotta che farà, seruasi calda con zucchero, & acqua rosa sopra. A vn'altro modo si pourebbe fare, tirato il sfoglio come s'è detto, ongasi di butiro liquefatto, & lascisi alquanto raffreddare, & spargasi vn'altra volta d'esso butiro, & spoluerizzisi di zucchero, & faccisi vn tortiglione di sei riuolture, & come è fatto ongasi per il lungo, & riuolgasi à foggia di laberinto, & mettasi nella tortiera, doue sia vn'altro sfoglio di pasta onta di butiro, & con la mano onta di butiro caldo (acciò la pasta non s'attachi) venga à spianarsi, di modo che non rimanga più alta d'vn dito, & col nodo del pugno vadasi calcando in modo che gli resti il segno, spargasegli butiro liquefatto sopra, & facciasi cuocere al forno con lento fuoco, & seruasi caldo con zucchero, & acqua rosa sopra; se non si volesse spoluerizzare di zucchero, & acqua rosa sopra; mettasi il zucchero nella pasta, & per bellezza si può fare essa pizza col tortiglione sfogliato incirca.

Per fare pizza sfogliata di sfogliatura aperta.

Cap. CXXIX.

Tirato che farà lo sfoglio della pasta fatta nel modo sopra scritto senza zucchero, facciasi vn ruotolo di grossezza d'vn pistone di legno grosso, & lascisi raffreddare, poi habbi apparecchiata la tortiera con vn sfoglio onto di butiro sotto, & il tortiglione sfogliato incirca, compartiscasi il ruotolo in più pezzi tagliati per il trauerso con il coltello caldo, li quali pezzi sieno d'altezza di due in tre dita, & mettasi nella tortiera vno d'essi pezzi, la qual tortiera sia proportionata al pezzo della pasta, cioè ne troppo grande, ne troppo picciola, & messo che farà nella tortiera, spargasi sopra butiro liquefatto non troppo caldo, & con la palma della mano, bagnata di butiro caldo, s'andrà stendendo nella tortiera esso pezzo, di modo che rimanga alta vn dito, & facciasi cuocere al forno, ò sotto il testò con più fuoco sopra, che sotto, & seruasi calda. A vn'altro modo si può fare, tagliata che farà la pizza con destrezza, slargarla alquanto con la mano, dappoi circa di fuori bagnarla d'oua battute, acciòche nel cuocere non si stacchi l'orlo, e facciasi friggere essa pizza nello strutto, ò butiro squagliato non troppo caldo, & fritta che farà,

ra, seruasi calda con zuccaro fino sopra. Di questo ruotolo sfogliato se ne può fare diuersi lauorieri fritti, & cotti al forno, secondo il giudicio di chi li farà.

Per fare pizza à vn'altro modo. Cap. CXXX.

Pigliansi libre due di fior di farina, & impastinsi con oncie sei di cascio Parmegiano pesto nel mortaro, stemperato con brodo grasso, & acqua rosa, & passato per il setaccio, & oncie tre di zuccaro, sei rossi d'oua, tre oncie di mollica di pane imbeuerata con brodo grasso, mezz'oncia di cannella, mezz'oncia tra garofali, & noci moscate, & per spatio d'vn' hora rimenisi essa pasta, & facciasene sfoglio sottile, & ongasi di butiro liquefatto, & facciasene tortiglione per il lungo del sfoglio di quattro riuoltare, & ongasi il tortiglione di butiro liquefatto non troppo caldo, & d'esso tortiglione facciasene più fuccacine, & friggisino in butiro, o strutto, o cuochisino nel forno nella tortiera, come si cuoce i tortiglioni, seruifino calde con zuccaro sopra. A vn'altro modo si potrebbe fare impastare la farina con brodo grassissimo che bolla giungendoli rossi d'oua sbatuti, zuccaro, & acqua rosa, butiro, & le medesime speticrie, & così calda si rimeni la pasta di modo che non sia troppo soda, & compartiscasi in pezzuoli di quattro oncie l'vno, & di ciascheduno d'essi facciasene fuccacine, & faccianosi cuocere nel forno nella tortiera con butiro, & seruifino calde con zuccaro sopra, si potrebbe fare in luogo delle pizze piccole, vna pizza grande, & in essa pasta si può mescolarse de pignoli mondi ammaccati, che sieno stati in mollo, & lieuido.

Per fare pizza sfogliata à vn'altro modo. Cap. CXXXI.

Impastinsi libre tre di fior di farina con due oncie di lieuido, & quattro oncie di mollica di pane che sia stata ammogliata nell'acqua tepida, & sale à bastanza & impastata che farà lascisi riposare in luogo caldo coperta fina tanto che sia leuata, come fa il pane, poi si mescolerà vn'altra volta su la tauola per spatio di mezz' hora, ponendoli in più volte due libre di butiro fresco, & mescolata che farà tanto che hauerà riceuuto il butiro, & farà venuta morbida, partisi essa pasta in due o tre pezzi, & di ciascheduno d'essi pezzi facciasi la pizza nella tortiera, doue sia butiro fresco, & facciasi cuocere nel forno con butiro liquefatto sopra; facendoli alcuni busi con la punta del coltello sopra, accioche non sgonfi, & come è presso à cotta spargafegli zuccaro, & acqua rosa, tal pasta si vuol' cuocere adagio, & seruasi calda.

Per fare pizze sfogliate ritonde à vn'altro modo cotte in forno su la carta.

Cap. CXXXII.

Pigliansi libre due di fior di farina, impastinsi con acqua tepida, e sale, & vn'oncia, e mezza di lieuido, stemperato con acqua tepida, & oncie tre di butiro fresco, & impastata che sarà di modo che non sia ne troppo liquida, ne troppo soda, lascisi riposare in vn drappo candido in luogo caldo, fino à tanto che si leui, come fa il pane, & rimenisi vn'altra volta sopra la tauola, ponendoli men farina che sia possibile quando si rimena, & habbinli apparecchiate libre due di butiro fresco copartito in bocconcini grossi come nocelle, il quale butiro sia stato in mollo nell'acqua fredda, & poi rimesso nell'acqua rosa. Piglisi la pasta, e con la palma della mano, o col bastone spinasi, & facciasi tonda come vn tagliere, di modo che rimanga di grossezza d'vna coita di coltello; piglinsi poi i bocconcini del butiro, & ponghisino à vno à vno sopra, lasciando vacuo il circolo della pasta vn buon dito, il qual

qual.

qual vacuo sia bagnato d'oua sbattute, ridoppifi il sfoglio sopra il butiro da tutti quattro i canti. Facendo di modo che esso sfoglio venga come vna beretta da prete, cioè, si congiunga insieme la parte bagnata dell'oue, & con la mano accomodifi di modo, che venga tondo, & pian piano si verrà a spianarla, auuertendo di non rompere la pasta, facendo che torni quella grandezza, & tondezza di prima, & così si farà più volte, sino a tanto, che s'hauerà fornito il butiro, & ridotto che farà in vna palla a foggia d'vna pagnotta; habbifi apparecchiato vn sfoglio di carta grossa, onta di butiro nel mezzo, & pongasi sopra la pasta con la sfogliatura in giù, facendo che la parte liscia venga sopra, & dialeghi il colore con oua sbattute, & pongasi nel forno, che non sia troppo caldo, & massime da basso, & come comincia a gonfiare, perche non pigli troppo calore, si coprirà con vn sfoglio di carta straccia, lasciandola finire di cuocere; & cotta che sarà, d'ogni tempo vuole essere feruita calda. Et volendosi fare ad vn'altro modo, compartiscasi la pasta auanti che si metta il butiro in più pezzuoli, & d'essi pezzuoli se ne faran sfogli tondi di grandezza d'vn tagliere ordinario, & non siano più grossi dello sfoglio da torta, & bagninsi ancora essi intorno con oue sbattute, & nel mezzo pongansi i bocconcini di butiro, & sopra il butiro pongasi vn'altro sfoglio, & con questo ordine se ne faran otto, ò dieci sfogli l'vno sopra l'altro, & poi con la palma della mano spianifino pian piano, auuertendo non romperli. Questa vltima pizza si può cuocere in la tortiera con vn sfoglio sotto, & il tortiglione sfogliato incirca per fare che sia più bella, & seruasi caldo d'ogni tempo con zuccaro fino sopra. Et ancora gli si può dare il colore, come è presso a cotta con rossi d'oua, spoluerizzandola di zuccaro.

Per fare vna pasta, della quale se ne può fare diuersi lauorieri fritti nel strutto.

Cap. CXXXIII.

Impastinsi libre due di fior di farina con oncie tre di zuccaro, & tre oncie di butiro, & sei rossi d'oua, quattro oncie d'acqua rosa, il restante acqua tiepida, & sale, ouero latte di capra tiepido, & rimenata che sarà per spatio di mezz'hora, facciscene vn sfoglio, & esso sfoglio sbruffisi di vino bianco, ò d'acqua rosa, ò di latte con la scopettina, e raddopifi, e raddoppia o che farà, tagli si col sperone a liste, & facciansene gruppi, trecce, & altri lauorieri, conforme di ferre bianco, secondo il giudicio del Cuoco, & fuggasino in strutto, & fritti che faranno, seruifino con zuccaro fino sopra. Si possono ancora cuocere al forno, ongendole prima di chiare d'oua, & spoluerizzate di zuccaro.

Per fare vna pasta della quale se ne potrà fare palle, & diuersi altri lauorieri.

Cap. CXXXIV.

Impastinsi libre due di fior di farina, con tante oua fresche ch'essa possa portare, & oncie tre d'acqua rosa, & sale a bastanza, & d'essa pasta facciscene vno sfoglio sottile, & lascisi riposare per vn quarto d'hora, & tagli si poi in pezzi tondi larghi vn palmo e mezzo, & col sperone tagli si a liste larghe vn dito, facendo che le liste stieno appiccate d'amendue le bande tutte insieme, & cò vn stecco di legno tondo si piglierà vna lista sì, & l'altra nò. Poi habbifi apparecchiato il boeculo di rame con strutto caldo dentro, & pongasi dentro la pasta, facendo che l'ultima parte che vada nel strutto, sia quella, che è appiccata al stecco, & subito col coperchio forato cuoprasì, & lascisi cuocere, cotta che sarà, cauisi, & pongasi sopra mele purificate, ò zuccaro, & seruasi calda, e fredda a beneplacito.

Per.

Per fare vn'altra sorte di pasta, della quale se ne potrà fare strusoli, & altri lauorieri. Cap. CXXXV.

Battansi dieci oua fresche nate di quel giorno, & impastinsi con esse fior di farina alquanto più liquida della sopradetta, & per spatio di mezz' hora sia ben riminata sopra la tauola, & poi distendasi essa pasta in ruotoli sottili, come se si volessero fare cimballette, e con vn coltello si taglierà essi ruotoli a dadi, & tagliati che faranno in gran numero, si lascieranno alquanto rasciugare, & poi con strutto che non sia troppo caldo, si friggeranno, auuertendo che non piglino troppo colore, & con la cocchiara forata cauifino, e si lascino scolare, poi habbisi vna cazzuola con mele schiumato, che sia ben caldo, & friggifino in esso mele, dandoli vna volta, & subito si cauino, & cauati che faranno, faccinsene castelli, & altre fantasie, & seruifino freddi.

Per fare varie sorte di fritelle, & prima per fare fritelle alla Venetiana. Cap. CXXXVI.

Faccinsi bollire sei libre di latte di capra in vna cazzuola ben stagnata, con sei oncie di butiro fresco, & quattro oncie di zuccaro, & quattro oncie d'acqua rosa, e vn poco di zafferanno, & sale a bastanza, & come il bollo si comincia ad alzare, si poneran dentro libre due di farina a poco, a poco mescolando continuamente col cocchiaro di legno, fino a tanto che farà ben foda, come la pasta del pane, cauifi ch'essa cazzuola, & pongasi nel mortaro di pietra, e pestisi per vn quarto d' hora: poi cauifi, & pongasi in vn vaso di rame, ouero di terra, mescolando la con la cocchiara di legno, o con le mani, fino a tanto che si raffreddi, poi habbinsi ventiquattro oua fresche, & ponghi fino dentro a vno a vno, mescolando di continuo con la cocchiara di legno, o con le mani, fino a tanto che essa pasta sarà diuentata liquida: finito che sarà di mettere l'oue, battisi per vn quarto d' hora, fino a tanto, che faccia le vische, & lascisi riposare per vn quarto d' hora nel vaso ben coperto in luogo caldo, & ribattasi vn'altra volta. Poi habbiasi apparecchiata vna padella con strutto caldo, & piglisi della composizione, & pongasi sopra vn tagliere, & con la bocca della caraffa, bagnata de strutto freddo, ouero col cannone di ferro bianco taglinfi le fritelle, & ponghisino nel strutto dandoli il fuoco adagio, & alcune volte muouasi la padella, facendo che le fritelle si voltino nel strutto, senza toccarle, & quando le fritelle cominceranno ad essere cotte creperanno, perche di natura gonfiano, & vengono a foggia di nespole, e molte volte si volgono da se, come si vedrà, che haueranno preso alquanto di coloretto, & faranno leggieri, cauifino con la cocchiara forata, & seruifino calde con zuccaro fino sopra. D'essa pasta se ne puol fare diuersi lauorieri con la siringa, ma vuole essere alquanto più sodetta di quella delle fritelle, dipoi che farà quella della siringa per fare che la sia migliore, faccisi stare per mezz' hora nel forno non troppo caldo, & seruasi con zuccaro fino sopra.

Per fare fritelle di latte a vn' altro modo. Cap. CXXXVII.

Piglinfi libra vna di fior di farina, & oncie due di butiro liquefatto freddo, & due oncie di zuccaro, & due oncie d'acqua rosa, & vn poco di zafferanno, & sale, & otto oua, vn bicchiere di latte di capra tiepido, & d'ogni cosa facciasene vna pasta a foggia di colla ben battuta, lascisi riposare nel medesimo vaso in luogo caldo per vn quarto d' hora, & ribattisi vn'altra volta, & faccinsene fritelle nel modo sopra-

pra-

praferito, & cuocifino nello strutto, & feruifino calde con zucchero sopra; in essa compositione se gli può mettere fiori di sambuco, ò menta, & maiorana battuta.

Per fare frittelle domandate Frascate. Cap. CXXXVIII.

Impastinsi otto oncie di farina con dieci oua fresche, & tre oncie di butiro liquefatto & due oncie di zucchero, vn poco di zafferanno, & sale a bastanza, due oncie d'acqua rosa, & sopra tutto faccisi che sia ben battuta, & habbisi la padella col strutto caldo, & d'essa pasta liquida pongasene in vna cocchiara forata, ò in vno foratoro mezzano, & con vn'altra cocchiara non forata si farà passare, facendola andare per tutto, di modo che tenga tutta la padella, & subito che si vedrà ch'harà fatto il fiore, volgasi con destrezza, perche non pigli troppo calore, & cauifi perche tal pasta cuoce presto, & mettasi l'vna sopra l'altra, ipoluerizzate di zucchero, & se si vorranno conseruare tenghifino nel forno caldo temperatamente, e coperte con la carta straccia.

Per fare vn'altra sorte di frittelle. Cap. CXXXIX.

Habbisi libra vna di cascio grasso grattato, & oncie quattro di mollica di pane grattato stato in mollo nel latte di capra, & ogni cosa mescolisi insieme con dieci oua ben battute, & oncie due di zucchero, e dieci oncie di farina, vn poco di fior di farina, vn poco di fior di sambuco, che sia stato in mollo nel latte, poi faccinsi le frittelle grandi, e picciole a beneplacito, & cuocifino in strutto, & feruifino con zucchero sopra.

Per fare frittelle a vn'altro modo. Cap. CXL.

Impastinsi libre due di farina, con vna libra di latte di capra, ò di vacca tiepido, & oncie due di lieuido stemperato con sei oncie di latte, & oncie sei di cascio grasso grattato, mezz'oncia di cannella, vn poco di zafferanno, otto oua fresche pista nel mortaro, & faccisi che la pasta venga come vna colla ben battuta, & lasci si riposare per vn' hora in luogo caldo ben coperta, e poi vn'altra volti ribatta, & faccifene frittelle con la bocca della caraffa, ò col cannone di ferro bianco, & friggifino in strutto, & feruifino calde con zucchero sopra, & con essa compositione se gli può mettere dell'vua pasta.

Per fare frittelle con polpa di Pollo. Cap. CXXI.

Piste che s'hauerà nel mortaro le polpe del petto di due capponi, che prima sieno stati alestati giungendoli libre due di cascio bazzotto, & mezza libra di cascio Parmegiano grattato, tre oncie di zucchero, sei oua, mezz'oncia di cannella, e d'essa compositione facciansene palle di grossezza d'vn rosso d'ouo duro, & habbisi vn vaso nel quale sian sei oua sbattute con due oncie di farina, & inuolgisi a vna a vna con esse palle, & subito inuolte porgifino nel strutto caldo, & si friggino, & cotte che saranno si feruino calde con zucchero sopra. In questo modo si può fare delle ceruelle di vitella, & di capretto alestate.

Per fare frittelle di Riso. Cap. CXXII.

Cuocansi libre due di riso con brodo grasso di carne, ouero con latte di capra, ò di vacca, & zucchero in modo che sia ben sodo; cauifi del vaso, & lasci si raffreddare, pestisi nel mortaro con libra vna di cascio grasso, quattro oncie di zucchero, & otto oua fresche, d'essa compositione facciansene palle, infarinifino in fior di farina, & poi friggifino nel strutto, e fritte che saranno si feruino calde con zucchero sopra.

Per fare frittelle di fior di Sambuco. Cap. CXXIII.

Pigli si libra vna di cascio grasso, & vna libra di cascio fresco, ouero ricotta, & pasti-

pestisi nel mortaro, giungendosi oncie tre di pan grattato, & quattro oncie di zucchero, sei oua, vn poco di zafferano, tre oncie di fior sambuco ben netto, che sia stato in mollo nel latte, poi d'essa compositione facciasene palle, & in farinifino in fior di farina, & ponghifino à frigere nel butiro liquefatto, ouero strutto, & fritte che faranno, seruifino calde con zucchero sopra.

Per fare vn'altra sorte di frittelle, dal vulgo Romano dette Pappardelle.

Cap. CXLIV.

Pigli si ricotta pecorina fresca, & con la stamigna spremisi fuora il siero, & per ogni libra d'essa ricotta tre oue, tre oncie di zucchero, tre oncie di mollica di pane imbeuerata nel latte di capra tepido, e poi strumuto, e faccisi la compositione che habbia alquanto del sodo, & facciasene frittelle col collo della caraffa, ò con il cannone di ferro bianco, & friggifino nel strutto, ouero butiro liquefatto, & cotte che faranno seruifino calde con zucchero sopra.

Per fare frittelle, dal vulgo Romano dette cippolle.

Cap. CXLV.

Habbisi libra vna di ceci rossi, stati in mollo, & mondi della prima scorza, & facciasino alessare in buon brodo di carne con sei oncie di castagne monde, & poi cauisino del brodo, & faccino scolare, pestifino nel mortaro con sei oncie di noce vecchie monde, che non sieno rancide, giungendoli oncie quattro di zucchero, vn'oncia di cannella, mezz'oncia tra garofali, & noci moscate, poi habbisi vn'oncia, e mezza di lieuido, stemperato con vn bicchiere di vino bianco tiepido, & vn poco d'acqua rosa, & ogni cosa mescolisi insieme, giungendoli menta, maiorana, pimpinella, serpillio, battuto con li coltelli, & d'essa compositione facciansene palle, & friggifino in strutto, ò butiro, e fritte che faranno sbruffifino d'acqua rosa, & seruifino calde con zucchero, & cannella sopra, ma se la compositione dopò ch'è fatta, starà riposata per vn'hora, coperta in luogo caldo per rispetto del lieuido, fatta assai meglio, & non hauendo lieuido, in luogo d'esso adoperinsi sei chiare d'oua.

Per fare vna pasta liquida, della quale se ne potran fare diuersi lauorieri conforme da getto, dette frutte di Sardegna.

Cap. CXLVI.

Pigli si vna libra, e mezza di fior di farina, e facciansene vna pasta liquida come colla, con vna foglietta di latte di capra freddo, & quattro oncie di butiro liquefatto, due oncie d'acqua rosa, & sale à bastanza, sei rossi d'oua crudi, & fatta che sarà la detta pasta battasi di modo che venga liquida, come quella che si fa i cialdoni, habbinsi le forme di getto ben nette, e sieno state scaldate nel strutto, & poi con vn drappo di lino rascingate. Questo si fa perche la forma getti meglio, habbiasi apparecchiata la padella con strutto caldo, & pongasi dentro la forma à riscaldare, come è riscaldata improntisi nella pasta, non passando il segno della forma, & friggasi nello strutto caldo, & quando son cotte, seruifino con zucchero sopra & si possono empire di bianco magnare, di ginestrata, & d'altre materie, & d'essa compositione di pasta, quando sarà alquanto più sodetta, se ne potranno fare diuersi lauorieri con l'imbotatore, e poi fritti.

Per fare Berlingozzi alla Senese.

Cap. CXLVII.

Impastinsi libre tre di fior di farina, con sedeci oua ben battute, & vn poco di sale, faccèdo di modo che la pasta sia più presto tenera che soda, poi d'essa pasta facciansene vna ciambellotta tonda: bagninsi amendue le pizze di chiare d'oua sbattute, accioche s'attacchino insieme, in farinifino la pala del forno, e pongasi sopra la ciambellotta,

bellotta, e tagli in tre luoghi, e dialegli il calore con oua sbattute, e subito si spoluerizzi di zucchero, e ponghifino al forno che sia ben netto, alquanto caldo, e come si comincia ad alzare, e pigliare il calore, pongasi sopra vn sfoglio di carta, e cotta che farà seruasi calda, perche quando è fredda non è così buona, e non è così ghiacente, & faporita.

Per fare Ciambelloni con oua, & latte. Cap. CXLVIII.

Impastinsi libre tre di fior di farina con otto oua fresche sbattute, & sei oncie di zucchero, e tre oncie d'acqua rosa, & il restante latte di capra tepido con vn poco di sale, & facciasi la pasta, che non sia troppo soda, ma sia ben menata, & faccinsi i ciambelloni di quattro oncie l'vno, & ponghifino in vna caldara d'acqua che bolla, & lascifino stare fino à tanto che venghino à galla, poi cauifino, & lascifino raffreddare, & asciugare, e faccifino cuocere in forno su la carta, ò sul suolo che sia ben netto, e cotte che faranno, seruifino calde, e fredde à beneplacito, si può mettere con esso finocchio dolce secco, ò anici.

Per fare vna compositione della quale se ne potrà fare diuersi lauori di pasta in forma. Cap. CXLIX.

Pigli si libre vna d'amandole ambrosine monde, & oncie tre di mostaccioli Napolitani, & quindici rossi d'oua dure, & due libre di zucchero, & pestifi ogni cosa insieme con quattro oncie d'acqua rosa, & habbifi vn sfoglio di pasta alquanto grossetto fatto di fior di farina, rossi d'oua, zucchero, acqua rosa, & sale à bastanza, & pongasi vna parte del sfoglio su la forma di mezzo rileuo fatta di legno, ò di metallo, la qual forma sia spoluerizzata di fior di farina, accioche la pasta non s'attacchi, & sopra la pasta pongasi tanta compositione, quanta può comportare la forma, cuoprasfi la compositione, hauendo prima bagnato à torno à torno il sfoglio con chiare d'oua, accioche il sfoglio che si metterà sopra, si coniunga bene insieme, & improntata che sarà, si friggerà in strutto non troppo caldo, auuertendo di porre l'impronta in giù, & sia tanto strutto nel vaso, che la pasta non possa andare al fondo, perche se andasse al fondo si gustarebbe l'impronta, & cotta che farà seruasi calda con zucchero sopra, & se la pasta farà fatta con latte d'amandole, ò di pignoli, & zucchero, senza rossi d'oua, si potrà cuocere in forno con l'impronta in su, & friggerla ancora.

Per fare ciambelle ripiene. Cap. CL.

Pigli si vna libra di cascio bazzotto grasso, cioè di vacca, senza sale, & vna libra di cascio Parmeggiano, oncie sei d'vua passa ben netta, vn'oncia di cannella, quattro oncie di zucchero, tre oncie di butiro fresco, dodici oua fresche, & vn poco di zafferanno, & d'ogni cosa faccisi vna compositione. Poi impastinsi libre tre di fior di farina, con dieci oncie di latte di capra tepido, & quattro oncie di mollica di pane imbeuerata in esso latte, sei rossi d'oua, quattro oncie di butiro, & sale à bastanza, & ben menata che sarà la pasta, giogendoli nel menarla altre quattro oncie di butiro in più volte, compartiscasi in bocconcini di due oncie l'vno, & con il bastone spianisino di modo che venghino mondi, lasciandoli la grossezza del sfoglio della torta; pongasi da vn canto d'esse paste due oncie di compositione sopra detta per ciascheduno tondo, dandogli vna volta, e mezza in su, vngendoli di butiro squagliato, & poi facciansi ciambellette spinandole con la palma della mano, mettisino sopra la carta onta di butiro in vna tortiera, & dialegli il calore come all'offelle, & faccino cuocere al forno, & cotte che faranno, seruifino calde: à vn'altro

vn'altro modo si può fare tirare vn sfoglio grande d'essa pasta, & per il lungo por- gli la compositione d'altezza d'vn dito, & farne tortiglione ripieno, & cuocerlo al forno nella tortiera con butiro squagliato sopra. D'essa compositione se ne può fare lucerne, & cascatele alla Bresciana, & ravioli in minestra cotti in buon bro- do con la medesima pasta.

Per fare vn'altra sorte di pasta piena di polpa di pollo.

Cap. CLI.

Pattansi con li coltelli due petti di capponi, che prima siano stati aleffati, ò arro- stiti allo spedo, giungansi con essi quattro oncie d'amandole ambrosine monde peste nel mortaro, oncie due di mostaccioli Napoletani, & quattro oncie di ca- scio grasso, & otto rossi d'oua crudi, vn'oncia di cannella, & vn poco di zafferan- no, & d'essa compositione facciansene ciambellette con la medesima pasta, & or- dine che s'è detto nel sopradetto cap. ouero facciansene fiadoncelli, & friggisino nello strutto. In questo modo si può fare del rognone di vitella arrostito allo spe- do col suo lomboletto.

Per fare vna compositione della quale se ne potrà fare ciambellette, & fiadoncelli.

Cap. CLII.

Facciasi stufare nel butiro libre quattro di mele appie monde tagliate in boc- concini con vn'oncia di cannella pesta, & stufate che faranno si cauino, & si lasci- no raffreddare, giungasi con esse vn'oncia, e mezza di mostaccioli pesti, sei oncie di cascio grasso, quattro oncie di pignoli mondi ammaccati, che sieno stati in mol- lo, sei rossi d'oua crudi, sei oncie di zucchero, & d'essa compositione facciansene ciambellette, & fiadoncelli, tortelletti, & alti lauorieri fritti nel strutto. Se ne può ancora fare tortiglioni ripieni, & cuocerli nel forno nella tortiera, & cotti che so- no, vogliono esser seruiti caldi.

Per fare pasticci di più sorte Pesci, & altre materie in giorno di magro.

Et prima per fare pasticcio di Storieone nel sfoglio di pasta grossa per conseruare, & seruire caldi.

Cap. CLIII.

Pigliasi lo Storieone scorticato, & tagliato in pezzi di sei libre l'vno, & faccia- sino itare inuolti per due hore in vna compositione di pepe, garofali, canella, gen- ghero, & noci moscate ammaccate, & agresto, ò fugo di melangole con sale a ba- stanza, poi habbiasi vn sfoglio fatto di farina setacciata grossamente nel modo che si dice in questo libro al primo capitolo; ma volendosi fare lo sfoglio d'esso pastic- cio fiollo di modo che si possa magiare, impastisi la farina nel modo che s'impastan le case al secondo cap. ma in luogo dell'oua metasi vn poco di vin greco, & in luogo dello strutto, olio, con vn poco di pepe pesto, & sale a bastanza, & il sfoglio di grossezza d'vn dito mignolo, & più, & meno secondo la grossezza de' pezzi del pece, & sopra il sfoglio si spoluerizzerà della medesima spueria che s'è adoperata di sopra, & pongasi il pezzo del storieone sopra la pasta, spoluerizandola di sopra con la medesima spueria. Chiudasi il pasticcio, & facciasi cuocere nel for- no, & se gli vorrà dare il calore con acqua tinta di zafferanno, farà in arbitrio; & cotto che sarà, si seruira caldo, e freddo, a beneplacito. Ma in questo modo si fa più per conseruarlo, che per seruilo caldo. Se tal pasticcio si volesse fare per giorno

grasso, si potrà impillottare il pezzo del Storione con pillotti di pancia di porco falata, ouero ponere con esso fette di mortatelle, ò di salciccioni, & fare la pasta nel modo che si fa quella per la lingua del bone al capitolo primo.

Per fare pasticci di Storione in cassa per seruire caldi.

Cap. CLIV.

Pigliansi la pancia del storione, che farà sempre assai migliore, scortichisi, & tagli si in pezzi grossi, & piccoli secondo che si vorrà fare il pasticcio, & faccisi stare per vn' hora inuolti in spetierie come i pezzi del cap. sopradetto, ponghisino in cassa con prugne, & visciole secche l'Inuernata, & nella Primavera, & l'Estate vna spina, ò agresto intiero, la qual cassa sia fatta di farina setacciata, & acqua senza sale, & sia ben sorda, & volendosi la cassa del pasticcio di migliore compositione, pongasi con essa oua, & butiro; ma in giorno Quadragesimale non occorre l'oua, & butiro, ma solo farlo con acqua semplice cuoprasì il pasticcio, & facciasi cuocere, & cotto che sarà così caldo si seruira, non si metta grasso in questi pasticci, perche da se il storione è grasso. In questo modo si può fare di tutte le parti del Storione, eccettuando la testa intiera.

Per fare pasticci di Storione in cassa con piselli freschi.

Cap. CLV.

Pigli si la parte del bellicolo dello Storione scorticata, & tagli si in pezzuoli di grossezza d'vn' ouo, & faccisi stare per vn' hora in vna compositione d'olio, ò butiro squagliato, pepe, cannella, & sale, & ponghisì nella cassa con piselli freschi, la qual cassa sia fatta di farina setacciata nel modo sopradetto, & giungasegli vn poco d'herbucce battute, & zafferanno; cuoprasì il pasticcio, & facciasi cuocere nel forno, & seruasi caldo, & in esso pasticcio se vorran mettere alcune fettoline di cacio sarà in arbitrio, auuertendo di mettere manco sale nella compositione, & in luogo de' piselli freschi si può mettere piselli secchi stati in mollo, & mezzi cotti. In questo modo si può fare di tutte le parti del Storione, eccettuando la testa intiera.

Per fare pasticci di Storione in cassa con suo sapor dentro.

Cap. CLVI.

Pigli si lo Storione scorticato di che latte si voglia tagli si in pezzi come di sopra & faccisi stare per due hore in adobbo reale, fatto d'aceto rosato, maluagia, zuccaro, sale, pepe, garofali, & noci moscate, vn poco d'aglio per dargli odore. Habbiasi apparecchiata la cassa, alquanto più fodetta dell'altre, & pongasi dentro i detti pezzi con vn poco di butiro, & vna passa, ò cibibo senz'anime: cuoprasì il pasticcio, & facciasi cuocere, facendoli vn picollo sopra il coperchio, e come è presso à cotto, faccisi vn buco nel picollo, & poi habbisi apparecchiato vn poco del medesimo adobbo, stemperato, con zuccaro, & zafferanno, & rossi d'oua sbattuti, & metasi nel pasticcio per il buco del picollo, facciasi finire di cuocere, & seruasi caldo, ma essendo in giorno Quadragesimale non si metterà oua.

Per fare pasticci di polpette di Storione ripiene in cassa.

Cap. CLVII.

Pigli si le polpette fatte, & ripiene nel modo, che si dice al capitolo 15. nel libro de pesci, & ponghisino nella cassa con vna spina, ouero agresto intiero l'Estate, vna passa, & prugne, & visciole secche, l'Inuernata giungasegli pepe, cannella, & vn poco di butiro sodo; cuoprasì il pasticcio, & facciasi cuocere al forno. Et se

in

in essa pasticcio si vorrà porre vna falsa fatta di nocelle torate vna passa, & mortaccioli, & sugo di melangole, farà in arbitrio; & non oecorrerà metterui prugne, & visciole secche, mettendosi la falsa. Si potrà ancora mettere con esse polpette delle cipollette soffritte con mentuccia battuta, ogni volta che non ci ponga falsa, ecotto che sarà, si seruirà così caldo.

Per fare pasticcio di polpa di Storione battuta in cassa.

Cap. CLVIII.

Pigli si vna parte della polpa della schiena del storione, & vn'altra parte della pancia, & per ogni libra d'esse polpe quattro oncie di tarantello grasso disalato, priue di pelle, & ossa, & battasi ogni cosa insieme, giungendoli pepe, cannella, garofali, noci moscate, zuccaro, & l'Inuernata agresto chiaro, & la Primavera, l'Estate agresto intiero, o vna spina, con vna manciata d'herbuccie, & d'essa compositione se ne faran pasticci grandi, & piccoli, sfogliati, & non sfogliati, ma se si volesse che la compositione non stesse tanto ammaccata, faccisi mezzo cuocere il tarantello, & il storione auanti che si batta, & giungafegli con esso butiro, o olio, per conseruarlo morbido; ma io trouo essere assai migliore porre la compositione cruda nelle casse, che cotta, perche è più saporita; faccisi cuocere nel forno, seruendolo caldo.

Per fare pasticci di latte, & fegato di Storione. Cap. CLIX.

Pigli si il latte, & fegato, priuo di fiele, & tagli si in pezzuoli, inuolghisino spazzi di spetierie soprascritte, & zuecaro, agresto, & olio, & ponghisino in cassa con quella compositione che sono stati inuolti; & come sono presto à cotti, per il buco mettasì vna saporetto fatto di rossi d'oua, zuccaro, & sugo di melangole, & in giorno di vigilia in luogo de' rossi d'oua amandole peste con mostaccioli stemperate con maluagia, zuccaro, & sugo di melangole; faccino finire di cuocere, seruissino caldi. In questo modo si puon acconciare ancora l'oua del Storione, dopò che faranno aleffate, & tagliate in bocconcini. Tutti i sopradetti pasticci si potranno augumentare di spetierie, & di sapori diuersi, & d'altre materie, secondo il gusto, di chi li fa fare. Si può fare ancora della laccia, & del pesce spada, & del aggidà assomigliate allo Storione, tutti i sopradetti pasticci.

Per fare pasticci grossi di Porcellette, cioè Storioncini piccolini in sfoglio per seruire freddi. Cap. CLX.

Pigli si le porcellette fresche nette de' suoi interiori, & se faranno grosse, faranno migliori, scorticisino, & faccino stare in vna compositione di spetierie, & agresto, & sale, come si dice nel cap. 153, de' pasticci del Storione, ponghisino nel sfoglio, & faccisi il pasticcio, nel modo che si fa quel del Storione, & cuocasi nel medesimo modo, & seruasi caldo, & freddo à beneplacito.

Per fare pasticcio di Porcellette in cassa per seruirle calde.

Cap. CLXI.

Pigli si le porcellette nette de' suoi interiori, & scorticate, & tagli si in pezzuoli secondo la grossezza d'esse, faccino stare per mezz' hora inuolte in vna compositione di spetierie, come s'è detto nel cap. soprascritto della pancia del Storione, & mettisino in cassa con vn poco d'olio, o butiro, & prugne, & visciole secche, o vna spina, o agresto intiero; questo sarà secondo i tempi, & faccisi cuocere nel forno, & seruissino caldi; si puon ancora in esso pasticcio porre varij sapori secondo la volontà di chi gli fa fare.

Per

Per fare pasticci grossi d'ombrina in foglio per conseruarle.

Cap. CLXII.

Pigliansi pezzi d'Ombrina scagliati di sei libre l'vno, & se faranno della schiena impillottifino di taranello che sia stata in mollo, & se faranno della pancia non occorre impillottarli, faccino stare per vn' hora in la compositione di spetierie datte al capitolo 153. ponghifino nel sfoglio nel modo che s'è posto il storione, & faccino cuocere al forno, & cotti che saranno si seruiranno caldi, & freddi a beneplacito.

Per fare pasticci d'ombrina in cassa per seruirli caldi. Cap. CLXIII.

Pigliansi pezzi d'ombrina freschi scagliati di sei libre l'vno, & faccino stare per mezz' hora in vna compositione di spetierie, & sale, detta ne gl' altri capitoli, ponghifino in cassa con cipolle soffritte sotto, & sopra, & grani d'agresto, & vn poco di butiro; cuoprafi il pasticcio, & faccisi cuocere al forno, & seruasi caldo, & di tal pesce se ne puon fare pasticci in tutti li modi che si fa del Storione.

Per fare pasticci di Tonno in sfoglio per conseruare.

Cap. CLXIV.

Pigliansi pezzi di tonno di che grossezza si vuole scorticati, & facciansino stare in vna compositione di pepe, garofali, cannella, noci moscate, gengueuro, & sale, & olio, aceto, ouero agresto, & tengasi l'ordine di fare il pasticcio, che si è tenuto nel Storione. Si può ancora farlo stare in adobbo, & poi farne pasticci con il sfoglio di pasta, in quel modo che si dice del Storione al cap. sopradetto, & facciasi cuocere nel medesimo modo, & seruasi caldo, e freddo a beneplacito, & si potranno ancora impillotare di salmone salato stato in mollo, mettendo men sale, nella compositione.

Per fare pasticci di Tonno in cassa in diuersi modi.

Cap. CLXV.

Pigliansi la pancia del tonno scorticata, tagliata in pezzi, secondo che si vuole, & facciasi stare per vn' hora in vna compositione di spetierie, & sale sopradetta, mettasi in cassa fatta come si dice al capitolo 154. di farina setacciata, & dentro prugne, & visciole secche, & cipolle soffritte, cuopra il pasticcio, facciasi cuocere al forno, & cotto che farà seruasi caldo: si può ancora mettere con essa pancia di tonno, de' piselli, & faue fresche, & ancora porre la pancia nella cassa del pasticcio sola inuolta nelle spetierie, & come è mezza cotta porui vn sapore per il bucco fatto di prugne, & visciole, ouero far stare essa pancia in adobbo, come è stata la pancia del storione al cap. 154. & si può farne pasticci in tutti li modi che si sono fatti della pancia del Storione. Al simile si potran fare pasticci delle palamide come si fanno delle porcellette al cap. 161.

Per fare pasticci di Spigole intiere, & altri pesci maritimi per conseruare il sfoglio.

Cap. CLXVI.

Pigliasi il spigolo che non passi dieci libre, & sia fresco, & se farà il mese di Genaro non se gli caui altro che il budello, & siele per la bocca, scagliasi, & con la punta del coltello diamfegli alcune punture, & faccisi stare per vn' hora inuolto in pepe, & noci moscate ammaccate, garofali, cannella, & gengueuro pesto, sale, oho, & aceto, & pongasi nel sfoglio fatto di farina grossa, ipoluerizzato con la me-

medesima spetieria sotto, & sopra, facciasi cuocere nel forno, & cotto che farà, si potrà conseruare, & seruire caldo. Si può ancora doppo ch'è scagliato, farlo stare in adobbo reale così intiero, spoluerizzandolo poi di spetierie, auanti che si ponga in sfoglio, & con essi pasticcii si può mettere sfoglie di menta, & maiorana, che gli darà perfettissimo odore. In questo modo si può accommodare l'ombriina picciola, il den ale, il corbo, l'orata, gli fragolini grossi, & la salpa grossa.

Per fare pasticcii di Spigole grosse in cassa per seruire caldi.

Cap. CLXXVII.

Quando il spigolo farà grosso, si netterà da suoi interiori, & si scaglierà, & si partirà in pezzi di quattro libre l'vno, & si farà stare in la compositione di spetierie sopradette per mezz' hora, & poi metrasì in cassa fatta di fior di farina fettacciata come si è detto al cap. 154. con prugne, e visciole secche, ouero con cipolle battute; cuoprasì il pasticcio, & facciasi cuocere al forno, si potran ancora giungerli alcuni saporì fatti d'vua passa, & cibibbo pisto, & mostaccioli pisti, stemperati con vino greco, zuccaro, e sugo di melangole, & se si vorranno fare pasticcii di polpette d'esso spigolo grosso, taglinsi per il lungo le polpette, & nettisino di quelle spine minute che hanno, impiendole poi di polpa d'altro spigolo priua di spina battuta con anguilla salata, ouero con tarantello, & menta, & maiorana, giungendoli spetierie, & vua passa, & piene che sono le polpette, faccinsene pasticcii, & cuochisino come quelli del storione al cap. 157.

Per fare pasticcii d'interiori di Spigoli in cassa per seruire caldi.

Cap. CLXXVIII.

Piglisi il latte, e fegato priuo del fiele, partasi ogni cosa in pezzuoli, spoluerizzisino di pepe, cannella, garofali, & zuccaro, & ponghisino nella cassa del pasticcio sfogliato, ò non sfogliato con sale, vua passa, ò cibibbo senz' anime, se gli si può mettere vn poco di menta, & maiorana battuta, & vn poco di butiro non sendo giorno Quadragesimale, & se farà tempo di prugnoli, mettasene con esso fegato, & latte, che saranno perfettissimi, e cotti che saranno, seruisino caldi, & per il buco di sopra se gli può giungere vn poco d'agresto tinto di zafferanno, e col fegato, e latte si può ancora mettere l'oua d'esso spigolo.

Per fare pasticcii di Laccie intiere per seruir caldi, & freddi.

Cap. CLXXIX.

Piglisi la laccia, & scaglisi per la bocca cauinsigli le budelle, & fiele lasciandogli gli interiori, diafegli alcune punte col coltello, & tengasi tutto l'ordine, che s'è tenuto nel pasticcio di spigolo intiero al cap. 153. seruasi caldo, & freddo a beneplacito.

Per fare pasticcii di cefalo in sfoglio per seruire caldi, & conseruare.

Cap. CLXX.

Piglisi il cefalo, cioè muggine grosso, scaglisi, & nettisi de' suoi interiori, & dianfegli alcuni tagli con la punta del coltello, inuolgasì in pepe, cannella, garofali, noci moscate, aceto, & olio, & mettasì nel sfoglio di pasta con alcuni spighetti d'aglio, ò con menta, & maiorana, & se prima si vorrà farlo stare in adobbo, sarà in arbitrio, non mancando però di spoluerizzarlo di spetierie: facciasi cuocere nel modo solito, & seruasi caldo, e freddo a beneplacito, ma se si vorrà fare in cassa, taglisi in pezzi, & tengasi l'ordine che si tiene nel pasticcio del spigolo fatto in cassa al cap. 167. In questi modi si può fare del sgombro, del fuero, & dell'angusella grossa, & merlucia fresca.

Per

Per fare pasticci di Triglie in sfoglio per conseruare, & seruire caldi.

Cap. CLXXI.

Piglisi la triglia grossa, che farà sempre migliore, scaglisi, e per il bellicolo cauifegli il budelletto spoluerizzisi di pepe, garofali, cannella, noci moscate, & gengeruero pisto, & sale, e mettasi con eslamenta, & maiorana sfogliata, & vn poco di serpillo, & pongasi vn sfoglio con butiro, ouer con vn poco d'olio, & faccisi cuocere nel modo, che si son cotti gl'altri, seruasi caldo, & freddo a beneplacito. In questo modo si può fare del pesce gho, & del pesce cappone intiero, cauandoli prima la spina della schiena.

Per fare pasticci di polpe di Triglia, di Gho, di pesce Cappone, & altri pesci.

Cap. CLXXII.

Scaglisi la triglia, e piglinsi le polpe priue delle spine, & pelle, scorticchisi il pesce cappone, e il gho, & piglinsi le polpe priue di spine, & così crude l'vno, & l'altro si battino con li coltelli giungendoli olio, ouero butiro, questo secondo i giorni: con pepe, cannella garofali, noci moscate, e zafferano a bastanza, & per ogni libra d'esse polpe, battasi con esse oncie due di tarantello dissalato, ouero alici priue della lischa, e menta, maiorana, vn poco di zuccaro, & vna passa, & mescolata che farà ogni cosa insieme con il fegato del gho, tagliato in pezzuoli, facciansene pasticci in cassa grandi, & piccioli a beneplacito, e come saranno presto a cotti si potrà mettere dentro per il buco di sopra vn saporetto fatto d'agresto chiaro, e zuccaro. Ma se farà d'Estate, si mescolerà con esse polpe vna spina, ouero agresto intiero, e tal pasticci d'ogni tempo vogliono essere seruiti caldi, la Primavera con essi pasticci si potian mettere de' prugnoli, & l'Autunno de tarufoli mondi. In questo modo si può fare delle polpe del faulino, dell'orata, del dentale, delle farde marittime, & dilago, & delle alici fresche.

Per fare pasticci di Sardo intiere in sfoglio, ò in cassa per seruire caldi.

Cap. CLXXIII.

Piglisi la farda, che sopra tutto sia fresca, e senza essergli cauati gl' interiori si scaglierà, & faccisi stare per mezz' hora nella spetieria antedetta con fior di finocchio, & olio, & agresto chiaro, ò aceto; pongasino l'vna sopra l'altra nello sfoglio, ò in cassa, spoluerizzandole d'essa spetieria con vn poco di mentuccia, e spighi d'aglio, faccisi cuocere nel forno, nel modo che si cuocon gl'altri, & seruasi caldo, e freddo a beneplacito; se si vorrà tagliare la testa alla farda, farà in arbitrio. In questo modo si puon acconciare i rouiglioni, & la buca, & ogni altro pesce picciolino, eccettuando il pesce ignudo.

Per fare pasticcetti sfogliati, & non sfogliati di pesce ignudo.

Cap. CLXXIV.

Piglisi il pesce ignudo lauato con acqua tiepida, & poi mescolato con la spetieria sopradetta, giungendoli per ogni libra quattro oncie di tarantello stato in mollo tagliato minuto, & vn poco d'agresto, & zuccaro, & vn poco di cipollette battute soffritte, & menta, & maiorana, & vna passa, & d'essa compositione empianli le casse, facendoli cuocere al forno, nel modo si cuocon gl'altri pasticci. In questo modo si può fare del laterino, & d'ogni sorte di pesciolini freschi senza spine.

Per

Per fare pasticci di Rombo in sfoglio per conseruare, & seruire caldi.

Cap. CLXXV.

Piglisi il rombo, & nettisi de suoi interiori, & scorticarsi, ouero col coltello leuinsi quelle punte, che ha sopra la schiena, facciasi stare per mezz'hora in vna compositione di pepe, & garofali, cannella, noci moscate, & vn poco d'olio, & agresto chiaro, ò aceto, & metasi nel sfoglio di pasta, & faccisi il pasticcio, & cuocasi nel forno, & seruasi caldo, e freddo à beneplacito. Ma volendosi in cassa, tagli si in pezzi, & spoluerizzisi delle soprascritte, spetierie, & pongasi nella cassa con alcune fettoline di tarantello disalato, menta, & maiorana, & alcune prugne damaschine secche per dentro, & facciasi cuocere; si potrà ancora porlo nella cassa semplice senza tarantello, con vn poco d'olio dolce, ò butiro, & come è presso à cotto per il buco di sopra, giungafegli vn saporetto fatto di fugo di melangole, zuccaro, cannella, & zafferano, ouero il sapore di lamprede. In questi due modi si potrà accomodare la sfoglio, & la passerà, quando questi due pesci faranno grossi, & scorticati, & ancora il pesce san Pietro, dopò che farà priuo delle sue spine di fuora.

Per fare pasticci di Raggia in sfoglio per seruire caldi, & conseruare.

Cap. CLXXVI.

Piglisi la raggia, & scorticarsi, & se farà grossa tagli si in pezzi di dieci libre, vno, & più, & meno secondo che si vorrà, & piglisi la parte più alta è migliore, che è la schiena, & facciasi stare nella compositione di spetierie, & agresto sopra detta, con più sale che non si è messo à gl'altri, & pongasi nel sfoglio, & facciasi cuocere nel modo de gl'altri; si può ancora auanti che si ponga nel sfoglio farla stare in adobbo con aglio, & spoluerizzarla della medesima spetieria, & tal pasticcio si serue caldo, & freddo à beneplacito. L'Estate si conserua per quattro giorni, l'Inuernata per dieci; se faranno raggine piccole, tengasi l'ordine del rombo in sfoglio al cap. sopradetto.

Per fare pasticci di Raggia in cassa per seruire caldi. Cap. CLXXVII.

Piglinsi li pezzi stati in la soprascritta spetieria, ò in adobbo, & metusino nella cassa del pasticcio con delle cipollette battute dentro, & menta, e maiorana; La primauera se gli ponerà vna spina, l'Estate agrestato intiero, l'Inuernata prugne, & visciole secche, vn poco di zafferano, & cannella; cuoprasì il pasticcio facciasi cuocere nel modo sopradetto, e seruasi caldo. In questo modo si può acconciare ogni forte di raggine, e raggie, ancora il pesce palombo, e merluccia fresca, dopò che farà scorticato, netto, & compartito in più pezzi.

Per fare pasticci di Lamprede grosse in cassa per conseruare, & seruire caldi.

Cap. CLXXVIII.

Piglinsi la lampreda, & nettisi di quella viscosità con acqua tiepida, & cauinsegli le budelle, & il fiele, & lascigli si il fegato, & ricogli si il sangue, & tagli si in rotoli che non sieno spiccati l'vn dall'altro, perche meglio s'accomodano nel pasticcio, & facciasi stare per vn' hora, & più è meno secondo il tempo, in vna compositione di pepe, garofali, cannella, noci moscate, agresto, chiaro, & zuccaro, & sale pesto insieme, & vn poco d'olio d'amandole dolci, ò d'olue, pongasi in cassa con dattoli freschi, tagliati in pezzuoli, & cibabbo priuato d'anime, ò vna passa, & in luogo dell'olio si può pigliare butiro, & con esso menta, & maiorana battuta cuopra il pasticcio, & facciasi cuocere nel forno, & come sarà stato in forno per

M m m mez-

mezz' hora stemperisi il suo sangue con maluagia, e sugo di melangole, giungendou i più zuccaro, & pongasi dentro nel pasticcio per il buco di sopra, & lascisi finire di cuocere, & cotto che sarà, si può seruire caldo, & conseruare alcuni giorni, & non volendo il detto sapore, pongasene vn' altro fatto d' amandole torate ben peste nel mortaro con vna passa, mostaccioli, & zuccaro stemperato con maluagia, & sugo di melangole, mescolata ogni cosa col suo sangue, auanti che si ponga nel pasticcio. Si può ancora quando la lampreda è d' estrema grossezza, farla mezzo sottostare nell' olio, auanti che si ponga in cassa. In questo modo si può acconciare ogni sorte di lampredozze, & ancora la morena, & il gongoro.

Per fare pasticci in cassa di calamari grossi, & piccoli per seruire caldi.
Cap. CLXXIX.

Piglinfi il Calamaro grosso, & nettisi della spina, & della cartilagine che ha intorno del becco, de gli occhi, & delle crine, che molte volte sono piene di rena, conseruifi quella vescichetta che è piena d' vn liquore negro come inchiostro, & empiasi il calamaro, dopò che sarà ben netto, & lauato d' vna compositione detta nel cap. 102. nel lib. de pesci di calamari ripieni, & pongasi nella cassa nella quale sia butiro fodo, & vna passa, & cibabbo senz' anime, & cipollette soffitte fredde, giungendoli pepe, cannella, & zafferanno, ma se sarà in giorno di vigilia in luogo di butiro inuolgasi il calamaro dopò che sarà pieno nell' olio, & agresto chiaro, & spoluetizzifi della sopradetta spetieria, & cuoprasfi il pasticcio, & facciasfi cuocere, & come è presso à cotto, stemperisi il liquore della sua vescichetta con sugo di melangole, maluagia, & zuccaro, & mettasfi nel pasticcio per il buco di sopra, & facciasfi finire di cuocere, & cotto che sarà seruasfi caldo; si può ancora in luogo di questo sapore, quando non sarà pieno di calamaro, & non faranno cipolle nel pasticcio porui il sapore della lampreda, detto nel cap. sopra scritto, stemperato il suo liquore in luogo della lampreda. In tutti questi modi si può accommodare la seppa piena ò tagliata in pezzi, & il polpo, dopò che sarà netto di dentro, & fuori; & ancora ogni sorte di calamari piccoli. Del scorfeno, & pesce pappagallo non ne parlo, perche non s' vfanò molto, & manco di molti altri pesci, che faria lungo à parlarne.

Per fare pasticci di Tartarughe di terra, & di mare in cassa.
Cap. CLXXX.

Piglinfi la tartarugga di terra, che è assai migliore di quella di mare, & perche habbi più sugo, immediate tagliata la testa, così cruda, cauifi della scorza, & nettifi della pelle, & onghie, & d' ogn' altra immonditia, cauifi il fiele dal fegato, & se l'oua haueranno la scorza, nettifino d' essa, inuolgasi ogni cosa in pepe, cannella, garofali, noci moscate, & sale, & vn poco di zuccaro, sugo di melangole, & zafferanno, ponghifino nella cassa del pasticcio, giungendole vna passa, & cibabbo senza grani, & mentuccia, ouero cipollette battute soffitte, con vn poco di butiro, ò olio, cuoprasfi il pasticcio, & facciasfi cuocere, & come è presso à cotto pongasi dentro vn sapore fatto d' agresto, zuccaro, vn poco di melangole, & facciasfi finire di cuocere, & in luogo di questo sapore se ne può porre vn' altro fatto d' amandole, e in luogo d' amandole nel tempo della Primavera si può porre con esso de' prugnoli, & quando non si volesse porre cruda in la cassa, si può fare perlesfare auanti che si caui della scorza, tenendo l'ordine sopra scritto di nettarla. Se sarà quella di mare, la quale, è assai dura, se farà cauata cruda della scorza taglifsfi in pezzi, & faccifsfi stare

fare per quattro hore almeno in adobbo, fatto d'aceto, mosto cotto, sale, & spetic-
rie forti, & aglio, cauifino dell'adobbo, inuolghifino in la compositione di speticrie
soprascritte, ponghifino nella cassa con cipollette battute soffritte, sotto, & sopra,
& vn poco di serpillo, & maiorana, & faccisi cuocere nel modo soprascritto, &
& come è presso à cotto piglisi dell'adobbo nel quale sieno stati i detti pezzi, &
pongihisi nel pasticcio per il buco di sopra, & lascisi finire di cuocere, & seruasi
caldo, in tutti i detti modisi può accommodare la tartarugha d'acqua dolce che
ha la coda.

Per fare pasticci di Gambari lioni, & di locuste in cassa.

Cap. CLXXXI.

Pigli si li detti gambari, & faccisi cuocere con acqua, sale, & pepe, cauifino,
& piglisi le polpe delle code, & zanche, & se esse code si vorranno fare intiere im-
pillottifino minutamente di polpa d'anguilla salata, il simile si faccia delle zanche,
se faranno cauate intiere, spoluerizzifino di pepe, garofali, cannella, & noci mo-
scate, & ponghifino in cassa con prugne, & visciole secche, & mentuccia, & ci-
pollette battute soffritte, cuoprasì il pasticcio, & facciasi cuocere nel forno, & co-
me haurà hauuto la prima calda, giungafegli vn sapore d'agresto, zuccaro, & can-
nella, & zafferanno, & faccisi finire di cuocere. Si puon ancora lasciare le cipolle,
& il sapore sopradetto, & porui vn sapore fatto come quello della lampreda, ma
volendosi à vn'altro modo, pigliansi le polpe crude, & battesino, tenendo l'ordine
tenuto à fare il pasticcio di polpa di triglia al cap. 172. & faccinsi pasticci sfogliati,
& non sfogliati: ma volendo battere le polpe cotte d'esso gambaro, tengasi l'or-
dine come quello della polpa del Storione al cap. 150. In questi modi si può fare
ogni sorte di gambari nostrali, & d'altra sorte.

Per fare pasticci di Granchi teneri in cassa.

Cap. CLXXXII.

Piglifino i granchi teneri, & ponghifino in cassa con menta, & maiorana bat-
tuta, & vna passa, pepe, cannella, garofali, noci moscate, & zuccaro, & sale, &
butiro, ouero olio dolce, & sugo di melangole, ouero agresto chiaro: cuoprasì il
pasticcio, & faccisi cuocere, & come è presso à cotto giungafegli per il buco di so-
pra vn poco d'altro agresto tinto di zafferanno, & zuccaro, ouero vn sapore fatto
d'vna passa, & mostaccioli, stemperato, con sugo di melangole, & facciasi finire
di cuocere, & tal pasticcio si serue d'ogni tempo caldo. In questo modo si può fare
de gambari mutati.

Per fare pasticci di Gongole, & Telline in cassa per seruire caldi.

Cap. CLXXXIII.

Hauendo detto nel cap. 179. nel lib. de pesci, del granchio porro, che non ha
polpa, se non quelle cannucie delle gambe, per tanto si fa cuocere in quel modo
che si è detto in tal cap. & si piglia la materia del corpo, & di quella compositione
che si fa nel cap. 180. per empire le cocchie, & se ne fan i pasticci nel modo solito:
altre sorte di granchi non trouo essere buoni per fare pasticci, perche hanno po-
chissima polpa, & più presto si fucciano, che si mordono.

Per fare pasticci d'Ostreghe in cassa per seruire caldi.

Cap. CLXXXIV.

Pigliansi l'ostreghe, & cauifino della coccia, dopò che faranno state alquanto su
la graticola, ouero crude, conseruasi, la loro acqua, inuolghifino in pepe, canella, &
pongihifino in la cassa del pasticcio cò vn poco di butiro, ouero olio dolce: cuoprasì

il pasticcio, & faccisi cuocere come g'altri, & come è presso à cotto, habbifi apparecchiato vn sapore fatto d'altre ostreghe peste nel mortaro, & vn poco di malua-gia, & sugo di melangole, & zucchero, & ogni cosa pongasi per il buco di sopra nel pasticcio, & faccisi finire di cuocere, si può ancora farle in pasticci con cipollette foffritte, & la primauera accompagnarle con prugnoli, & in giorno di grasso in luogo dell'altre materie, compositione di ceruclate fine. Si possono ancora dopò che sono caute della coccia soffriggere in butiro con menta, & maiorana, & sugo di melangole; & come sono raffreddate ponghino nella cassa del pasticcio con vua passa, pepe, cannella, e cuoprasì il pasticcio, & faccino finire di cuocere. In questi modi si può fare delle cappe di san Giacomo, & cappe lunghe.

Per fare pasticci di Gongole, & Telline in cassa per seruire caldi.

Cap. CLXXXV.

Pigliano le Gongole, tufino in acqua bollente con sale, & pepe, in vna saluetta, ò rete, & cauti che sieno aperte cauifino dell'acqua, & con destrezza si cauino delle coccie, ricogliendo l'acqua che è nella coccia, faccino soffriggere nel butiro ò olio dolce con herbucchie battute, & sugo di melangole; lascino raffreddare, & ponghino in la cassa con vua passa, ò cibibo senz'anime, & pepe, & cannella, & con esse si puon mettere pedoni di carciofani perlessati, & tagliati minuti, ouero di cardi, cuoprasì il pasticcio, & faccisi cuocere al forno, & seruasi caldo: in tutti questi modi s'acconcia ogni sorte di gongole, & telline, & penezze, & padelle.

Per fare pasticci di Lumache cauate in cassa.

Cap. CLXXXVI.

Pigli si le lumache vecchie, che sono assai migliori delle noue, & faccino perlessare in acqua, & cauifino della coccia, & purghifino col sale, nel modo che si suole, faccino soffriggere con cipollette, ouero con herbucchie nel modo che s'è fatto delle gongole, & ponghino in la cassa con pepe, cannella, & vn spighetto d'aglio, & vn poco d'agresto, & mosto cotto, & prugne secche damaschine, & sale a bastanza: cuoprasì il pasticcio, & facciasi cuocere al forno come g'altri, & seruasi caldo, & ancora si possono acconciare in tutti i modi che s'acconciano le ostreghe in pasticcio al cap. 184, eccettuando il non le pestare, & si possono fare i pasticci sfogliati.

Per fare pasticci di Trutte, & di Carpioni in sfoglio per conseruare, & seruire.

Cap. CLXXXVII.

Pigli si la truta, & se si vorrà fare intiera, scaglisi, & nettisi de suoi interiori, dandogli vn taglio per lungo d'amendue le bande, se sarà grossa diansegli ale une punture col coltello; faccisi stare per vn' hora inuolta in vna compositione di pepe ammaccato, garofali, cannella, & noci moscate peste, & vn poco d'agresto chiaro, ouero aceto, & sale, habbifi apparecchiato il sfoglio della pasta fatto di farina grossa, & pongasi la truta con spetiera sotto, & sopra, & alcune fette di limoncelli cedrati, cuoprasì il pasticcio, & faccisi cuocere nel modo che si son cotti g'altri, tal pasticcio d'Inuernata si conserua con dieci giorni, & l'Estate per quattro, & si può seruire caldo. In questo modo si può acconciare il Carpione grosso, & piccolo, & le squalme di Teuere, & li cauedini di Lombardia, & il pesce persico grosso, dopò che sarà netto de suoi interiori, & bene scagliato.

Per

Per fare pasticci di Lucci grossi in sfoglio per seruire caldi, & conseruare.

Cap. CLXXXVIII.

Pigli si il luccio grosso, ò mezzano, scagli si, & nettisi de suoi interiori, & volendolo porre in pasticcio intero, facci si stare per tre hore nel adobbo reale, fatto d'aceto, sale, pepe, mosto cotto, pitantamo, & spigoli d'aglio, caui si, & spoluerizzisi della medesima spetieria, che s'è spoluerizzata la trutta sopra scritta, pongasi nello sfoglio con oliue dolci spaccate, & facci si cuocere nel forno, nel modo che si sono cotti gl'altri, e cotto che sarà si potrà conseruare per otto giorni, & seruire caldo. Et volendosi in cassa, scagliato che farà il luccio si taglierà in pezzi, à beneplacito, & si spoluerizzerà della detta spetieria ponghifino in cassa con prugne, & visciole secche, & faccisi cuocere, & come è preso à cotto, per il buco se gli porrà dentro vn sapore bianco fatto d'amandole, polpa di pane, & zuccaro stemperato con agretto, & vin greco, ò maluagia, faccisi finire di cuocere, & cotto che sarà seruasi caldo; si può ancora farlo in pasticcio con cipolle battute soffritte, ò con herbucce battute, & in tutti i sopradetti modi si può accommodare il pesce Carpione, cioè raina, & il luccio grosso dopò che è scagliato si può impillottare di tantello di salato, ouero alici dissalate.

Per fare pasticci di Tinche piene in sfoglio.

Cap. CLXXXIX.

Pigli si la tinca grossa, scagli si, & nettisi de suoi interiori, & empiasi d'vna compositione detta nel cap. 140. della tinca ripiena nel lib. de pesci, spoluerizzisi della medesima spetieria che si è spoluerizzata la trutta al cap. 187. & pongasi in cassa con alcune fettoline di mele appie sopra, & faccisi cuocere nel modo che si cuoceno gl'altri pasticci, si può seruire caldo, & conseruare: si può ancora scorticare la tinca, lasciando la pelle al capo, & coda appiccata, & poi empirla di quella compositione che si è piena la pelle della tinca al cap. 135. nel libro de pesci, & piena che sarà, si spoluerizzerà della medesima spetieria, & zuccaro, & si ponerà in sfoglio fatto di fior di farina, rossi d'oua, butiro, sale, & acqua tiepida; questo si fa, accioche si possa magnare la pasta insieme con la tinca, cuoprasì il pasticcio, & facciasi cuocere nel forno, & seruasi caldo; Si può fare ancora il pasticcio della tinca grossa, senza empirla, & senza scorticarla, ma sopra tutto cauisino i denti a tutte le tinche, perche fanno amara la viuanda. Si può ancora alle piene, auanti che si ponghino in sfogli, dare vna calda nell'olio nella padella, perche si cuoceranno assai più presto, che le crude.

Per fare pasticci di Tinche con Piselli, & altre materie in cassa per seruire caldi.

Cap. CXC.

Pigli si la tinca, scagli si, & nettisi del fiele, lasciandogli gl'altri interiori, & cauisigli li denti, essendo grossa tagli si in pezzi, se si vorrà far stare in adobbo reale, per vn' hora, sarà in arbitrio, & poi spoluerizzisi di pepe, cannella, garofali, noci moscate, & sale, & mettasì in cassa con prugne, & visciole secche, cipolle soffritte in butiro, ò in olio, cuoprasì il pasticcio, & facciasi cuocere come di sopra, & come è preso à cotto per il buco di sopra se li giungerà vn poco d'agretto tinto di zafferano, & facciasi finire di cuocere, & seruasi caldo, & volendosi in cassa con piselli freschi, non occorre mettere la tinca in adobbo, ne tampoco mettergli l'altre materie, se non spoluerizzarla della sopra scritta spetieria, & con alcuni pezzuoli di cascio, & di butiro. Si può ancora cuocere la tinca incirca, & spezzata per i giorni di grasso, con compositione di ceruellate gialle, sotto, & sopra, & tartufoli per dentro.

Per

Per fare pasticci d'anguille grosse in cassa per seruire caldi, & conseruare.
 Cap. CXC I.

Pigli si l'anguilla, scortichisi, & nettisi de suoi interiori, & taglile gli la testa, & la coda, & il resto tagli si in ruotoli, & faccisi stare per vn' hora nell' adobbo reale, & spoluerizzisi delle soprascritte spetierie, pongasi in la cassa del pasticcio con vn poco d'olio, ouero butiro, & facciasi cuocere, l'Inuernata si conseruera per otto giorni, ma volendosi seruire caldo, non occorre metterla in adobbo, se non spoluerizzarla di spetierie, & porui con essa cipolle soffritte, & prugne, & visciole secche, & la Primavera vna spina, l'Estate agreto intiero, & non volendosi a questo modo si può accommodare la lampreda, al cap. 178, cosi si può accommodare le ceriole, & la bottatrigia.

Per fare pasticci di Rane in più modi in cassa per seruire caldi.
 Cap. CXC II.

Pigli si le coscie delle rane spiccate dal busto, & faccisi stare per mezz' hora in vna compositione di cipollette battute soffritte, pepe, cannella, zafferanno, & vn poco di agreto, ponghisi nella cassa con vna pasta, & faccisi cuocere, & come sono presso a cote, pigli si rossi d'oua sbattuti, stemperati con agreto chiaro & mettisi dentro per il buco del pasticcio, & facciasi finire di cuocere. Si può ancora in luogo d'vna pasta, la Primavera porre vna spina, l'Estate agreto intiero, & non volendoci cipolle battute, pongasi herbucce senza essere soffritte, & cotto che farà seruasi caldo, & se ne potran fare pasticci sfogliati.

Per fare pasticci di Rane senz'osso in cassa. Cap. CXC III.

Pigli si le Rane, & faccisi alessare con acqua semplice, & poi pigli si le polpe delle coscie, & mescolinsi con zucchero, & spetieria sopradetta, & fugo di melangole, & ponghisi nella cassa con butiro, & faccisi cuocere, & come sono presso a cote habbisi agliata stemperata con brodo, nel quale sono cote esse Rane, tinta di zafferanno, ouero sapor bianco d'amandole stemperato col suo brodo, & vn poco d'agreto, & buttisi per il buco, & facciasi cuocere, & seruasi caldo. Se non si volessero porre questi sapor, pongasi alui sapor a beneplacito.

Per fare pasticci di Tarantello fallato in cassa per conseruare, & seruire caldi.
 Cap. CXC IV.

Pigli si il Tarantello, che non sia rancido scorticato, & faccisi stare in mollo per sei hore, mutandogli l'acqua, & per due hore faccisi stare in vino, aceto, & mollo cotto, cauisi poi, & pongasi in cassa, spoluerizzato di spetierie, & zucaro, & con esso se gli pongano cipolle battute, & prugne, & visciole secche, & faccisi cuocere al forno, & come è più di mezzo cotto, per il buco se gli metterà vn poco di quello adobbo, nel quale è stato in mollo, & facciasi finire di cuocere, & seruasi caldo: Se si vorrà conseruare non occorrerà metterui il sapore dentro, & ancora in luogo del adobbo se gli può mettere dentro il sapore delle lamprede, ouero altro sapore. In questo modo si può accommodare la forra, & la pancia del storione misaltata, & il pesce salmone, quando faranno stati in mollo, & scorticati, & l'anguilla salata, senza essere stata in mollo, & ogn'altro pesce di salomonìa.

Per

Per fare pasticci di Sardonj, d' Alici, ò d' Anchiughe in cassa.

Cap. CXCIV.

Pigliſi vno de detti peſci, lauifi nel vino, & partaſi pel mezo, leuandogli le ſpine, & ſpoluerizzino di zuccaro, pepe, cannella, garofali, & noci moſcate, & ponghiſino in la caſſetta, tramezzati d' vua paſſa, & herbuccie battute, & vn poco di butiro, ò olio, cuopraſi il paſticcio, & facciſi cuocere, & come è mezzo cotto, ſe gli può porre per il buco di ſopra vn ſapore fatto d' vua paſſa, & moſtaccioli piſti ſte imperato con ſugo di melangole, & maluagia, & zuccaro, & cotto che farà ſeruafi caldo. Si può ancora fare con cipollette, prugne, & viſciole ſecche, nel modo che s'è fatto quello del Tarantello ſopraſcritto. In queſto modo ſi puon accomodare l'aringhe bianche, dopò che faranno ſtate in mollo, & gl'agoni, & ceſali ſalati.

Per fare pasticci di Merluccia, & altri peſci ſecchi in caſſa.

Cap. CXCVI.

Pigliſi la merluccia, & facciſi ſtare in mollo in acqua tiepida, ſcorticandola, & partaſi le ſue polpe in pezzuoli, & facciſi ſoffriggere con cipollette, & herbuccie tagliate, & ſoffrite che faranno ſi poneranno in caſſa con pepe, cannella, garofali, & ſale, noci moſcate piſte, vua paſſa, ſugo di melangole, & cibibbo ſenz'a nime; & cuopraſi il paſticcio, & facciſi cuocere come gl'altri. Se gli ſi vorrà porre vn ſapore dentro farà in arbitrio. In queſto modo ſi può accomodar il luccio ſecco.

Per fare pasticci ſfogliati di Bottarghe, Schinale, Schiena d' Aringhe, & Cauiale ſalati in caſſa.

Cap. CXCVII.

Tagliſi le bottarghe, & il ſchinale in fettoline, & la ſchiena d' Aringhe, ſi ſcorichi, & pigliſi le polpe col latte, ò oua, compartite in fettoline ancor eſſe; il ſimile facciſi del cauiale ſalato, & il primo ſuolo ſi farà nella caſſettina del paſticcio ſfogliato di cauiale, & vua paſſa con herbuccie battute, & l'altro ſuolo di bottarghe, di ſchinale, & d' aringhe, & coſi ſe ne farà tre ſuoli, di modo che l'vltimo ſia di cauiale, & mettaſi dentro vn poco d'olio, ò butiro, & ſugo di melangole, & zuccaro, & cannella, pepe, & garofali, & cuopraſi la caſſettina, & facciſi cuocere, & ſeruafi caldo con zuccaro ſopra; ſi può fare ancora il paſticcio, ſeparata vna coſa dall'altra, come le materie ſopraſcritte.

Per fare croſtata di fegato, & latte di Storione.

Cap. CXCVIII.

Pigliſi il fegato dello Storione priuo del ſiele, & lauifi, & tagliſi in fettoline, il ſimile facciſi del latte, inuolgaſi nella coſtitutione di pepe, cannella, garofali, & zuccaro, & habbiaſi apparecchiata la tortiera, onta d'olio, ò di butiro con tre ſfogli di paſta ſottiliſſimi, & il ſuo tortiglione ſfogliato intorno, fatti di fior di farina, roſſi d'oua, butiro, acqua roſa, ſale, & latte di capra tiepido, ò acqua commune, & eſſi ſfogli ſieno onti di butiro tra l'vno, & l'altro, & ſopra eſſi ſfogli ſpoluerizzifi della medefima ſpetieria, & zuccaro, & pongaſi ſopra menta, & maiorana battuta, & vua ſpina, ouero vua paſſa, & roſſi d'oua dure infrante minutamente, pongaſi poi il fegato, & latte ſopra, & con eſſi la Primavera prugnoli ſieſchi, l'Inuernata ſecchi ſtati in mollo, rimettendogli di quella coſtitutione ſopra, che ſi è meſſa ſotto, con ſugo di melangole. Cuopraſi la tortiera con due altri ſfogli onti di butiro, & di ſopra alcune liſte ſfogliate, che ſi ſono meſſe ſopra, & facciſi cuocere nel forno, ò ſotto il teſto, non mancando d'ongerla di butiro ſquagliato, accioche le liſte, & il torti-

torti-

tortiglione sfogli meglio, & cotta che farà seruasi calda con zuccaro, & acqua rosa sopra, & alcune volte si può mettere in essa crostata fettoline di prouatura fresca.

Per fare crostate di fegato, & latte di Storione per giorno Quadragesimale.

Cap. CXCLX.

Pigli si il fegato, & latte del storione, tagliati nel modo sopradetto, inuolghifino nelle medesime spetiarie, & herbucchie battute, & vna spina, ouero vna passa, & per ogni due libre di fegato, & latte, vna libra di pancia di Storione misaltata, scorticata, & alestata in acqua, & sale, & taglisi in sette sottili. Poi habbisi la tortiera onta d'olio d'amandole dolci, ò d'oliue buono con tre sfogli di pasta l'vno sopra l'altro onti di detto olio, fatti di fior farina, & latte fatto di pignoli mondi, ouero d'amandole, & zuccaro, & sale, & vn poco d'olio, & tengasi l'ordine di mettere le sopradette materie, che si tiene di sopra, giungendoli vn poco di fugo di melangole, & con tre altri sfogli cuoprasì la tortiera, & faccisi cuocere nel forno, nel modo che si cuoce la soprascritta, hauendola prima onta d'olio, si può lauoirare di sopra a diuersi modi; questo farà secondo il giuditio del Cuoco, & in luogo della pancia di storione si può mettere fettoline di Tarantello disalato, & cotto, & ancora in luogo dell'vna passa si può mettere cibabbo senz'anime, & pignoli ammogliati nell'acqua, l'Estate vna spina.

Per fare torta di fegato, & latte di Storione.

Cap. CC.

Pigli si il fegato priuo del fiele, & il latte, & siano ben netti, & faccino trarre vn boglio nell'acqua, & sale, & con essi vn poco di pancia scorticata del medesimo Storione, & bolliti che saranno cauisino, & si lascino raffreddare, battasino con li coltelli, & con essi menta, & maiorana, mescolandosi ogni cosa con rossi d'oua crudi, & vna passa ben netta, & della medesima spetiera, & zuccaro, che s'è adoperato di sopra, & vn poco di prouatura fresca grattata con vn poco d'agresto tinto di zafferanno, non fendoui vna spina, poi habbisi la tortiera onta di butiro con vn sfoglio di pasta alquanto grossetto, & il suo tortiglione intorno fatto della medesima compositione, che si dice al cap. 108. & pongasi la compositione nella tortiera, facendo che la torta non sia più alta d'vn dito e mezzo, & con vn'altro sfoglio lauorato a gelosia ò altro modo si cuoprirà, & facciasi cuocere al forno, ò forto il testo, & seruasi calda, spoluerizzata di zuccaro, & acqua rosa. Volendosi fare in giorno Quadragesimale, in luogo di butiro adoperisi olio, & in luogo di oua di gallina, & prouatura, oua di storione crude, & pistacchi mondi ammaccati, & dattogli tagliati minuti. In tutti i sopradetti modi si può accommodare il latte, & fegato dell'ombrina, & del spigolo, & di qualunque altri pesci vsati, si marittimi come d'acqua dolce.

Per fare torta di polpe di Storione. Cap. CCI.

Pigli si la pancia del storione scorticata, che è la parte migliore, facciasi alestare con acqua, & sale, & cotta che sarà, cauisi, & lascisi raffreddare, & battisi con li coltelli, & con essa menta, maiorana, & vn poco di serpillo verde, mescolandosi con esse mostaccioli pisti, fichi secchi tagliati in pezzuoli minuti, vna passa, & pignoli freschi ammaccati, pepe, cannella, & garofali pisti, zuccaro, & sale a bastanza, rossi d'oua crudi, con vn poco di cacio Parmegiano grattato, & habbisi apparecchiata la tortiera onta di butiro con vn sfoglio di pasta alquanto grossetto, & il suo tortiglione sfogliato in circa, pongasi dentro la compositione con vn poco di

co di fugo di melangole, ò agresto perche habbia dell'amabile, & alcuni pezzuolletti di butiro per dentro; acciò si conserui morbida, & cuoprafi con vn'altro sfoglio di pasta, & si faccia cuocere nel modo, che si cuoceno le sopradette, & serua si calda spoluerizzata di zuccaro, & acqua rosa, & volendosi in giorno Quadagesimale, in luogo dell'oua, & cacio, pongasi pasta di marzapane, & oua d'altro pesce, & in luogo del butiro adoperisi l'olio. In questi modi si può fare torta delle polpe d'ogni pesce si maritimo, come l'acqua dolce vfato, ogni volta che faranno priue di pelle, & spine.

Per fare crostate di Lamprede grosse. Cap. CCII.

Pigliasi la lampreda, & cauefegli i denti, raccogliasi il sangue, & nettisi con acqua calda, tagliasi in ruotoli, & faccisi stare per mezz' hora in vna compositione di sale, pepe, garofali, noci moscate, & zuccaro, facciasi mezza cuocere allo spedo, poi cauisi, & tagliasi in ruotoli per il mezzo facendone due parti, habbiassi apparecchiata la tortiera onta di butiro con tre sfogli fortissimi di pasta onti di butiro, & il suo tortiglione intorno, & sopra essi sfogli faccisi vn fuolo di menta, maiorana battuta, & mostaccioli fini pesti, & dattoli freschi tagliati minuti, & vna passa, & bocconcini di butiro, & zuccaro, & della medesima spetieria, nella quale è stata inuolta la lampreda, & sopra esso fuolo ponghifino i pezzi della lampreda, & sopra essi altrettanta compositione, che s'è messo sotto cò vn poco di maluagia mescolato col suo sangue, & fugo di melangole, cuopransi con due altri sfogli, e alcune liste sfogliate sopra, facciasi cuocere al forno, ò sotto il testo, & cotta che sarà, serua si con zuccaro, & acqua rosa sopra, & volendosi in giorno Quadagesimale in luogo di butiro adoperisi l'olio; in questo modo si può acconciare la lampredozza, senza essere arrostita allo spedo, & il gongaro, e l'anguilla ogni volta che faranno, scorticate, & priue della spina di mezzo, & la morena, quando sarà ben netta della viscosità, & delle spine.

Per fare crostate di Sarde fresche. Cap. CCIII.

Pigliasi le sarde fresche, scaglisino, & tagliasi loro la testa, & con vn coltello, che cada partiso per mezzo, leuandogli la spina, lauifino, & faccifino stare in vna compositione di pepe, garofali, canella, & finocchio dolce secco fatto in poluere, e sale, & agresto chiaro, ouero fugo di melangole; habbiassi apparecchiata la tortiera onta di butiro, con tre sfogli fortissimi di pasta, onti tra l'vno, & l'altro di butiro, & il tortiglione incirca, & faccisi vn fuolo sopra essi sfogli, di menta, & maiorana battuta, & vna passa, & noci secche monde infrante, & alcune fettoline di prouatura fresca, spoluerizzata ogni cosa di zuccaro, e della medesima spetieria, & fugo di melangole ò agresto chiaro, e sopra essa s'accomodaran le sarde, facendone tre fuoli, tramezzati tra l'vno, & l'altro delle medesime materie, & quando si volesse porre vn sfoglio di pasta fritto nel butiro, ò nell'olio, nel mezo, non occorre fare se non vn fuolo sotto di sarde, & l'altro fuolo sopra la pasta frita. Et accommodate che saranno le sarde, & l'altre materie di sopra à detto sfoglio fritto, con due altri sfogli sottili di pasta cruda, ò vn solo cò liste sfogliate, si cuoprirà, & si cuocerà al forno, nel modo che si cuoceno l'altre, & serua si calda con zuccaro, & acqua rosa sopra: & volendosi in giorno Quaresimale in luogo di butiro adoperisi olio, & in luogo della prouatura spighetti d'aglio, che prima sieno stati alefati. In questo modo si puon accommodare le polpe dell'alici, delle triglie, & del pesce cappone, & del go, & d'o,

gn' altra forte di polpe di pesce, priue di scaglie, pelle, & spine, & sieno tagliate sottili, & volendosene fare torta, tengasi l'ordine della torta di storione al cap. 201.

Per fare crostata di pesce ignudo. Cap. CCIV.

Piglisi il pesce ignudo, lauato con acqua tiepida, tanto che sia netto di quella viscosità, e per ogni libra piglinsi oncie tre di pesce salmone crudo disalato, & battasi minuto, & mescolisi col pesce: Habbisi apparecchiata la tortiera onta di butiro con tre sfogli simili à sopra scritti, & tengasi tutto l'ordine di far la crostata, che si tiene nel cap. delle sarde sopra scritto, con le medesime materie. In questi modi si puon accionciare tutte le pescarie minute priue di spine, & volendosene fare torta giungasegli vn poco di cascio grattato, & rossi d'oua. Et in gioruo di vigilia in luogo del cascio, e rossi d'oua, noci secche monde peste, & polpa di pane ammogliato pisto con le noci, & facciasì la torta ne i modi sopra detti.

Per fare crostata di Gambari grossi, maritimi, & d'acqua dolce.

Cap. CCV.

Piglinsi i gambari, & faccino cuocere con vino, & aceto, & pepe, e cauinfi le polpe della coda, e zanche, quelli del mare si taglieranno in fette, e le code, e zanche de gambari d'acqua dolce si lasceranno intiere, e se pure si vorranno tagliare per il lungo le code, cauifi prima quel neruetto, soffrighisino nel butiro, e soffritte, che saranno, si lasceranno raffreddare, hauendo apparecchiata la tortiera onta di butiro, con tre sfogli sottilissimi di pasta, onti tra l'vno, e l'altro di butiro, & il suo tortiglione sfogliato intorno, & sopra gli sfogli pongansi fettoline di prouatura fresca, spoluerizzate di pepe, noci moscate, garofali, & cannella, & zucchero, & sugo di melangole, & sopra essi menta, maiorana battuta, & vua passa, & cibibbo senz anime tagliato minuto, e sopra le dette materie pongasi le polpe di gambari soffritti con altrettante materie sopra, che si sono messe sotto, e se si vorranno tramezzare come le sarde con vn sfoglio di pasta fritto nel butiro al cap. 203, farà in arbitrio, cuocasi con altrettante fettoline di prouatura fresca, & pezuoli di butiro, e due sfogli sottilissimi, fatti nel modo sopra scritto, & faccisi cuocere come l'altre, & seruasi calda con zucchero, & acqua rosa sopra, & volendosi in giorno quadragesimale, non vi si metta prouatura, & in luogo di butiro, olio d'amandole dolci, ouer d'oliue, & volendosi fare torta, doppo che saranno battute le polpe minute, tengasi l'ordine della torta di storione al cap. 201. In questi modi si puo fare delle code delle squille, & de gambarucci, & spanocchie.

Per fare crostata di Granchi teneri, cioè mutati, & Gambari mutati.

Cap. CCVI.

Piglinsi i granchi teneri, e per potergli meglio accommodare, faccino morire in vino bollente con pepe, & subito cauifino, e lascifino raffreddare, poi habbiasi apparecchiata la tortiera di butiro con tre sfogli di pasta, onti tra l'vno, e l'altro, & il tortiglione sfogliato intorno, e sopra essi sfogli pongasi menta, e maiorana battuta, & pedoni di carciofani che prima sieno stati aleffiati, & ben battuti, ouero tartufoli mondi, & pepe, cannella, garofali, noci moscate, & zucchero, & bocconcini di butiro, poi mettansi i granchi sopra intieri, ò in pezzi, con altrettanta compositione sopra, & sugo di melangole, ouero agresto chiaro, & sale à sufficienza, cuoprasi la tortiera con due altri sfogli di pasta, & alcune liste sfogliate, e faccino cuocere al forno, nel modo che si sono cotte l'altre, e seruino con zucchero, & acqua

qua rosa sopra, & in giorno quadagesimale in luogo di butiro adoperisi olio d'aman-
dole dolce, ò d'oliue, & volendosene fare torta, battifino i granchi, ò gam-
bari dopò che sono alestati, & tengasi l'ordine, che si tiene nel cap. soprascritto.

Per fare crostata d'Ostreghe. Cap. CCVII.

Piglifino le ostreghe cauate della coccia, conseruando la sua acqua, & se l'ostre-
ga farà cauata cruda, piglisi la parte più bianca, e faccisi soffriggere nel butiro, e
l'altra parte che è rimasta pestisi nel mortaro con vn poco d'amanole ambrosine
torate, stemperate con la sua acqua, & vn poco d'agresto, & habbisi apparecchiata
la tortiera onta di butiro con tre sfogli simili, à sopradetti, & sopra essi sfogli sia
vua passa, menta, & maiorana battuta, & spoluerizzisi ogni cosa di pepe, cannella,
& zuccaro, & poi pongasi sopra l'ostreghe, con altrettanta compositione sopra,
che si mette sotto, & col sapore sopra, cuoprasì con due altri sfogli sottili, & alcune
liste sfogliate, & faccisi cuocere nel forno, ò sotto il testo, & seruasi calda con
zuccaro, & acqua rosa sopra, in giorno quadagesimale in luogo di butiro adoperisi
olio; si può ancora mettere con esse sei tartufoli mondi, tagliati minuti. In
questo modo si puon acconciare l'ostreghe in adobbo, & salate, ogni sorte di gongole,
& cappe lunghe, & telline, & pauerazze, & padelle, & arcelle, & queste
crostate seruiranno per torte.

Per fare crostata di Lumache cauate. Cap. CCVIII.

Piglinsi le lumache ben purgate, & faccino alestare nell'acqua in modo che
siano ben cotte, & cauisino della coccia pigliando la parte migliore, & rilauisino,
& purghisino col sale, faccino poi soffriggere con cipolle battute, & habbisi appa-
recchiata la tortiera onta di butiro, con tre sfogli di pasta sottilissimi, onti di bu-
tiro tra l'vno, & l'altro, & il tortiglione sfogliato intorno, & sopra essi sfogli si po-
nerà menta, & maiorana battuta, & vua passa con cibabbo senz'anime tagliato
minuto, & spoluerizzisi ogni cosa di pepe, garofali, cannella, & zuccaro, e sale;
pongisino poi le lumache con altrettanta compositione sopra che s'è posta sotto,
& spoluerizzisino della medesima spetieria: si può ancora metterui vn poco di
cascio Parmegiano grattato, giungendoli vn poco d'agresto chiaro, ò sugo di me-
langole; cuoprasì cò due altri sfogli, & alcune liste sfogliate sopra, & facciasi cuo-
cere al forno, sotto il testo, seruasi calda con zuccaro, & acqua rosa sopra. In que-
sto modo se ne può fare torta, hauendo battute le lumache auanti che si frighino,
& in giorno di vigilia in luogo di butiro adoperisi olio, & in luogo del calcio,
noci vecchie monde infrante.

Per fare crostata d'interiori, di Tartarughe d'ogni sorte. Cap. CCIX.

Pigli si il fegato priuo del fiele, & l'oua priue della scorza, & per ogni libra d'ef-
sa, tre oncie di polpa d'anguilla salata cotta, pesta nel mortaro; con vn'oncia di
mostaccioli fini, faccisi soffriggere il fegato, & l'oua alquanto con butiro, poi hab-
biasi apparecchiata la tortiera con tre sfogli simili alli soprascritti, & il tortiglione
sfogliato intorno, & sopra essi sfogli si porrà menta, maiorana battuta, & vua pas-
sa, pepe, garofali, zuccaro, & cannella, & pongasi sopra il fegato, & l'oua, &
l'anguilla pesta, stemperata con sugo di melangole, ò agresto, & altrettanta mate-
ria sopra, che si mette sotto, & spoluerizzisi della medesima spetieria; cuoprasì la
tortiera con due altri sfogli simili, & alcune liste sfogliate, & faccisi cuocere nel
forno, ò sotto il testo, & seruasi con zuccaro, & acqua rosa sopra. Si può in luogo
dell'anguilla pestare prugnoli, & stemperarli con sugo di melangole, ò agresto

chiaro, & mettere sopra la compositione, & in luogo del butiro, olio d' amandole dolci, d' oliue, & volendosi fare con la medesima carne della tartaruga, faccisi aleffare di modo che sia ben cotta, piglinfi poi le polpe, & faccino ancora esse soffriggere, & tengasi l'ordine soprafcritto in fare la crostata.

Per fare crostata di fegato, & polpa di Rane. Cap. CCX.

Piglinfi la polpa, e fegato delle rane che prima sieno state in mollo in più acque, & così crude esse, polpe, & fegato priuo del fie le, si faranno soffriggere con butiro, d'olio, tenendo poi l'ordine che si tiene nella crostata de gl'interiori del storione al cap. 198. e 199.

Per fare crostata d' Alici salate. Cap. CCXI.

Piglinfi Alici, & lauisino con vino, partifino per mezzo, & caufegli la spina, habbisi apparecchiata la tortiera con i tre sfogli, & tortiglione, sopra i quali sia menta, & maiorana battuta, & vna passa, e cibibo senza grani, spoluerizzisi di pepe, cannella, garofali, & noci moscate, mettifino sopra l'alici, & sopra esse tanta compositione, quanta è sotto; si può ancora tramezzarle con vn sfoglio di pasta fritto nel butiro, & se si vorrà porui fettoline di prouatura fresca, farà in arbitrio; & cuoprasì con due altri sfogli simili, & listè sfogliate sopra, & cotta che farà si feruirà con zuccaro, & acqua rosa sopra, & in giorno Quadragesimale in luogo del butiro, & prouatura, adoperisi olio, & pignoli mondi ammaccati.

Per fare crostate di Tarantello, & d'altri pesci salati. Cap. CCXII.

Piglinfi libre tre di tarantello, che non sia rancito, & sia stato in mollo in più acque, tanto che habbia perso vna gran parte del sale; faccisi bollire, rimutando gli l'acqua, & come è presso à cotto caufisi, & tagli si in fettoline, & faccisi stare in aceto, & mosto cotto, & habbisi apparecchiata la tortiera onta di butiro con i tre sfogli simili a' sopradetti, & il tortiglione sfogliato intorno, & sopra gli sfogli pongasi zuccaro, pepe, garofali, cannella, menta, e maiorana battuta, vna passa, & cibibo senz' anime, pignoli ammaccati, & prugne fecche senz' anime che prima sieno state in mollo. Pongasi poi sopra le dette materie, le fettoline del tarantello con alcuni pezzuoli di butiro, prouatura fresca, ouero altro cascio senza sale, & altrettante materie sopra esso tarantello, che si sono messe sotto, & volendosene fare più suoli, farà in arbitrio, & volendosi tramezzare con vn sfoglio di pasta fritto si potrà fare, facendo dui soli con le medesime materie, & il tarantello; poi cuoprasì con dui altri sfogli, & alcune listè sfogliate sopra, & faccisi cuocere al forno o sotto il tetto, & seruasì calda, sbruffata d'acqua rosa, & spoluerizzata di zuccaro, & in giorno Quadragesimale adoperisi olio, in luogo di butiro. Et ancora si proporre con esso delle cipollette battute, soffritte, e volendosene fare torta, battasi il tarantello minuto, mescolisi l'altre materie, giungendosi l'oua, & ricotta fresca; & in giorno di vigilia in luogo dell'oua, & ricotta, pasta di marzapane, & oua crude d'altro pesce. In questo modo si può acconciare la soura, & il pesce salmone, l'anguilla salata, & il muggine, doppo che farà stato in mollo, & scagliato, perche esso muggine non vè pericellato.

Per

Per fare crostata di Bottarghe, Schinale, schiena d' Aringhe affumate di cauale.
Cap. CCXIII.

Pigli la tortiera con li tre sfogli, & il toriglione sfogliato incirca, & sopra essi sfogli sia della medesima cōpositione, e spetieria, che s'adopera nel c. sopradetto del tarantello, poi faccisi vn fuolo sopra esse di fettoline di cauale, e di bottarghe, & della schiena d'aringhe col suo latte, ò oia, & del schinale, spoluerizzandole di zuccaro, & pongasi sopra altrettanta cōpositione che si è messa sotto con fugo di melangole, & in questo modo se ne verrà à fare due fuoli, & se si vorrà tramezzare d'vn sfoglio di pasta fritto, farà in arbitrio: cuoprasì con due altri sfogli, & alcune liste sfogliate sopra, & facciasi cuocere al forno, & cotta che farà seruasi calda, spoluerizzata di zuccaro, & sbruffata d'acqua rosa, & in giorni di vigilia in luogo di butiro adoperisi olio d'amandole dolci, ò olio d'oliue dolce, & in giorno che nõ sia vigilia, si potrà mettere in detta crostata fettoline di cacio fresco senza sale.

Per fare crostata di Prugnoli in giorno Quadragesimale, in Primavera.
Cap. CCXIV.

Piglinsi i prugnoli raschiati, & ben netti dell'arena, e leuifino bene, e se faranno grossi, parufino in bocconcini, e faccino soffriggere in olio: habbisi apparecchiata la tortiera onta d'olio con tre sfogli di pasta fatta di fior di farina, & latte d'amandole, ò di pignoli tiepido, sale, & zuccaro, e sopra gli sfogli pongasi i prugnoli mescolati con menta, e maggiorana battuta, e fettoline di tarantello perlessato, e disalato, & cibabbo senz'anime, spoluerizzata ogni cosa di pepe, garofali e cannella, e zuccaro con fugo di melangole, ò agresto chiaro sopra, cuoprasì con due altri sfogli di pasta simili onti tra l'vno, e l'altro d'olio, & facciasi cuocere nel forno, ò sotto il testo. In questo modo si può fare d'ogni sorte di fonghi freschi, & piselli, faue fresche tenere, & seruasi calda.

Per fare crostata di Prugne, & Visciole secche, & altre materie.
Cap. CCXV.

Piglinsi le Prugne, & visciole secche che sieno state in mollo, e cauinsi loro gl'ossi, poi habbinsi datoli netti perlessati tagliati in pezzuoli, & cibabbo senz'anime & vna passa di Corinto, & fichi secchi di barili tagliati in pezzuoli, & pignoli, & pistacchi mondi ammogliati, pepe, cannella, garofali, noci moscate, & zuccaro, & ogni cosa mescolisi insieme, le frutte saranno tanto dell'vno quanto dell'altro, & habbisi apparecchiata la tortiera onta d'oglio d'amandole cō tre sfogli fottilissimi di pasta, fatta di fior di farina, latte di pignoli, olio, zuccaro, & sale, i quali sfogli sieno onti tra l'vno, e l'altro d'olio d'amandole. Pongasi la cōpositione dentro nella tortiera, & se si vorrà tramezzarla con vn sfoglio di pasta della grandezza della tortiera fritto nel butiro, sarà in arbitrio. In questo modo se ne potranno fare più fuoli, e cuoprasì con due altri sfogli fottili, & il terzo sia lauorato à diuersi modi, e facciasi cuocere al forno, ò sotto il testo, spoluerizzata di zuccaro, & seruasi calda. Si può mettere con esse de' tartufoli, & volendosene fare torta mescolisi con esse materie, oue crude di pesce, & più herbe.

Per fare pizze sfogliate in giorno Quadragesimale. *Cap. CCXVII.*

Piglinsi libre due di farina, oncie sei d'amandole ambrosine, ouero vna libra di pignoli mondi fatti in latte sia tiepido, oncie tre di zuccaro, due oncie d'acqua rosa, vn'oncia di sale, due oncie d'olio d'amandole dolci, & mescolisi ogni cosa insieme con la farina, & faccifene pasta nõ troppo soda, e per vn quarto d'ora sia ben menata, e faccisi vn sfoglio lōgo fottile, & ongasi d'olio d'amandole dolci, ò d'oliue & spol-

& spoluerizzifi di zuccaro, & cannella, e riuolgafi in fu a foggia di cialdoni, e fatto che farà il tortiglione, se ne faran ruotoli picciolini, & d'essi ruotoli se ne faran pizze spianandole con la palma della mano, le quali pizze si potranno cuocere nella tortiera, come le torte, ouero friggerle nell'olio, e seruifino calde con zuccaro sopra, & d'esso sfoglio se ne potran fare tortiglioni ripieni di zuccaro, e cannella, & vna passa cotta in vino, e pignoli ammogliati, & cibibbo senz'anime, & poi cuocerle nel modo che si cuoce le torte, ouero friggerli, & ancora d'essa passa se ne può fare fiadoncelli pieni di compositione fatta nel modo, che si dice nella crostata di prugne secche al cap. 215. & ancora d'esso sfoglio se ne potran fare tortelletti pieni di pasta di marzapane grandi, & piccioli, & altri lauorieri, li quali hanno da essere fritti.

Per fare sfogliate semplici in giorno Quadragesimale.

Cap. CCXVII.

Pigli si vn pezzo di pasta fatta nel modo sopradetto, & di essa pasta faccinfene otto sfogli sottilissimi della grandezza della tortiera, che si vorrà, & vno alquanto più grosso de gli altri, habbisi apparecchiata la tortiera onta d'olio, & pongasi dentro il sfoglio più grosso, & poi gli altri otto onti tra l'vno, & l'altro di olio d'amandole dolci, & spoluerizzati di zuccaro, & cannella, & l'ultimo sfoglio sia lauorato a groppi, ò ad altro lauoro, & ongasi sopra, & faccisi cuocere, & come sono presso a cotti, faccisi la crostata di zuccaro, & seruasi calda, & alcune volte si potran tramezzare questi sfogli con fiori di sambuco verdi, & secchi.

Per fare torta cannellata, & d'altra sorte.

Cap. CCXVIII.

Pigli si libra vna di amandole ambrosine, & pestifino con vna libra di zuccaro, due oncie di mostaccioli Napoletani, tre oncie di mele monde, due oncie di pignoccati, & vn'oncia di cannella, quatt'oncie di mele monde, due oncie di persiche secche state in mollo, due oncie di scorza di melangole condite, pista che farà ogni cosa nel mortaro giungafegli vn bicchiere d'acqua rosa, per ridurre la compositione più liquida, poi habbiasi apparecchiata la tortiera con vn sfoglio di pasta alquato grossetto, fatta di fior di farina, sale, olio, latte di pignoli, & zuccaro, & pongasi sopra la detta compositione, & tal torta non vuole essere troppo grossa. Cuoprafi con vn'altro sfoglio lauorato a diuersi lauori, faccisi cuocere a lento fuoco, facendo la sua crostata di zuccaro, & acqua rosa, & seruasi calda, & fredda a beneplacito. In questo modo si può fare la torta marzapanata, fatta d'amandole pistate, & zuccaro, & acqua rosa, ouero pasta di marzapane, & ancora si potrebbe fare torta nel medesimo modo, di diuersi fruti conditi, mescolati con pasta di marzapane, & pignoccati pistati con essi. Et in quella che si vorrà che habbia vn poco del bruschetto, pongasi fugo di melangole, ò di agresto chiaro.

Per fare torta di Spinaci con polpa d'Anguille fresche per giorno Quadragesimale.

Cap. CCXIX.

Piglini le parti più tenere de gli spinacci, & lauisino bene, & soffigghisino in olio, & soffritte che faranno, scolisi quell'acqua, ch'essi fanno, & battisino minutamente con li coltelli, pongansi con essi vna passa, cibibbo senz'anime, pignoli ammogliati, dattoli cotti in vino, tagliati minuti, latte d'amandole sodo, fichi secchi tagliati minuti, zuccaro, pepe, cannella, garofali, & sale a bastanza, poi habbisi anguil-

anguilla scorticata tagliata in ruotoli aleffata, ouero arrostita allo spedo priua della spina, & mettanfi le polpe in essa compositione in bocconcelli, & habbifi apparecchiata la tortiera onta d'olio d'amandole, ò d'oliue bono con vn sfoglio di pasta alquanto grossetto, fatto di fior di farina, latte di pignoli tiepido, acqua rosa, zucchero, & sale, & pongasi la compositione nella tortiera sopra esso sfoglio, che non sia troppo liquida, ne troppo sorda, & cuoprasfi con vn'altro sfoglio fatto a gelosia, ò altro lauoro, & faccifi cuocere al forno, & come è presso a cotta, facciasi la crostata di zucchero, & acqua rosa, & se non si uollesse ponere l'anguilla in bocconcelli, pestifino le polpe nel mortaro, e quando non si hauesse anguilla fresca, pigliffi della salata, che sia stata in mollo, & perlessata, & seruasi calda. In questo modo si può fare delle polpe della schiena del cefalo grosso, priue di spine, che prima sieno state aleffate, ò cotte su la graticola, & del gongoro, & la quantità delle materie farà secondo il giudicio.

Per fare torta di Spinaci, & altre herbe odorifere per giorno Quadragesimale.

Cap. CCXX.

Piglinsi li spinaci teneri, & faccifino soffriggere in bonissimo olio, & soffitti che faranno coliti il brodo, & battifino minuti, giungasegli con essi menta, & maiorana, & pimpinella battuta, vua passa, cibibbo senz'anime, noci vecchie pistate nel mortaro insieme con cauale, e polpa di pane imbeuerata in acqua, pepe, cannella, zucchero, & vn poco di cipollette soffritte, & ogni cosa farà secondo il giudicio, habbifi apparecchiata la tortiera onta d'olio con vn sfoglio di pasta alquanto grossetto, & pongasi dentro la compositione; cuoprasfi con vn'altro sfoglio a gelosia, ò cresputo, & faccifi cuocere al forno ò sotto il testo, & come è presso a cotta, facciasi la crostata di zucchero, & seruasi calda. In questa compositione si potrebbe mescolare code di gambari aleffate, & lumache soffritte con cipollette, & ancora de' prugnoli mondi, ouero alcune fettoline di mele appie, & di molt'altre diuerse materie, secondo il giudicio del Cuoco.

Per fare torta di cardo in giorno Quadragesimale.

Cap. CCXXI.

Piglisi il cardo, & mondifi la parte migliore, & faccifi stare in mollo per due hore, tagliffi il pedone in più fette, faccifi bollire con acqua, & sale, & olio d'amandole dolci, & cotto che sarà battasi minutamente con i coltelli, giungasegli vna brancata di herbucce battute, & per ogni libra di compositione, quatt' oncie di tartufoli mondi tagliati minuti, & vn'oncia, e mezza di mostaccioli pisti, due oncie di pignoli mondi stati in mollo ammaccati, tre oncie d'vua passa di Corintho ben netta, quatt' oncie di zucchero, mezz'oncia di cannella, mezz'oncia di pepe, sale a bastanza, sugo di melangole, tre oncie d'olio d'amandole, & ogni cosa si mescoli insieme, & se ne faccifi torta, con due sfogli di pasta, & faccifi cuocere nel forno, ò sotto il testo, & come è presso a cotta faccifi la crostata di zucchero, & seruasi calda. In questo modo si può fare di pedoni di carciofani aleffati, & battuti, & delle plamette Napoletane.

Per fare torta di sparagi domestici, e saluatici.

Cap. CCXXII.

Piglifi la cima de gli sparagi, & faccifi perlessare, & battasi minuta, mescolifi con la compositione del cap. 220. sopradetto, eccettuando il cauale, & faccinfene la torta nel modo soprascritto in detto cap.

Per

Per fare torte di Fonghi freschi. Cap. CCXXIII.

Pigliſi il fongo ſpongiolo, ouero quel di ſelua che naſce a pie di caſtagni, e di ſcope, che è ritondo, e ſodo, e ritirata al colore della melangola, e per eſſer più ſicuro ſi faran trare vn bollo nell'acqua, ma ſon aſſai più ſaporiti crudi, per tanto ſiano ben mondi, ò cotti, ò crudi, battiſino minuti col coltello, & ſi faccino ſoffriggere con olio, poi pigliſi di quelle materie, che ſi pigliano nel cap. 222. ſopraſcritto giungendoli cipollette battute, ſoffritte, ouero vn ſpighetto d'aglio, & facciaſene torta nel modo detto in detto cap. in queſto modo ſi può fare d'ogni forte di fonghi ſalati, ſtati in mollo, & perleſſati.

*Per fare torta di piſelli ſecchi, & altri legumi.**Cap. CCXXIV.*

Pigliſi piſelli ſecchi ſtati in mollo, & facciaſino cuocere, & cotti che faranno, cauifino del brodo, & peſtiſino nel mortaro, & per ogni libra d'eſſi, quattr' oncie d'amandole ambroſine piſte con eſſi, & coſi paſſiſi per il foratore, & giungaſegli vn poco del ſuo brodo graſſo, & quattr' oncie di cipollette battute ſoffritte, & vna manciata d'herbucce battute, & quatto oncie d'vua paſſa di Corintho netta, vn' oncia di pepe, mezz'oncia di cannella, ſei oncie di zucchero, e zafferano a baſtanza; facciaſi la torta con i due ſfogli, & cuocaſi al forno, ò ſotto il teſto, & come è preſſo a cotta facciaſegli la croſtata di zucchero, & acqua roſa. In queſto modo ſi potrà fare del cece ſecco, del fagiolo, della lenta, della cicerchia, & della faua di ſcorza; ogni volta che faranno cotti nel modo ſopradetto.

Per fare torta di ceci infranti. Cap. CCXXV.

Pigliſi il cece infranto netto, & ben lauato, & cotto con acqua, e olio, & cotto che farà paſſiſi per il ſetaccio, & per ogni libra di paſſatura giungaſegli oncie due di moſtaccioli fini piſti, & herbucce battute, & vn poco di cipollette ſoffritte, & vn' oncia tra pepe, & cannella, ott' oncie di zucchero, & vn poco di zafferano, tre oncie d'olio d'amandole per conſerla morbida, poi habbiſi la tortiera onta d'olio con vn ſfoglio di paſta alquanto groſſetto, & pongaſi la compoſitione nella tortiera, cuopraſi con vn' altro ſfoglio fatto a gelofia, ò altro lauoro, & facciaſi cuocere nel forno, ò ſotto il teſto facendoli la croſtata, & ſeruaſi calda. In queſto modo ſi può fare della faua infranta.

Per fare torta di peſce cappone. Cap. CCXXVI.

Pigliſi le polpe del peſce cappone, che prima ſieno ſtate aleſſate, & priue di ſpine, & per ogni due libre di polpa, vna libra d'amandole ambroſine monde, & peſtiſi ogni coſa nel mortaro con vna libra di zucchero, & oncie ſei di pignoli amogliati, & due oncie di farina d'amido ſtemperiſi ogni coſa col brodo doue è cotto il peſce, paſſiſi per il ſetaccio di modo, che la compoſitione non ſia troppo liquida, & giungaſi con eſſe oncie ſei d'vua paſſa di Combro ben netta, & ſe con eſſe ſi vorrà poire vna brancata d'herbucce battute, & pepe, & cannella, farà in arbitrio; ma volendoſi bianco non occorre porui ſe non gengerio piſto, & fale, habbiſi poi apparecchiata la tortiera, onta d'olio d'amandole con vn ſfoglio alquanto groſſetto, & pongaſi dentro la compoſitione, cuopraſi con vn ſfoglio lauorato a gelofia, ò altra fanta ſia, & facciaſi cuocere al forno ò ſotto il teſto, & come è preſſo a cotta facciaſigli la croſtata di zucchero, & acqua roſa, & ſeruaſi calda, & fredda a beneplacito. In queſto modo ſi può fare della polpa del ſpigholo, & del luccio, aleſſate in acqua.

Per

*Per fare torta di latte d' amandole.**Cap. CCXXVII.*

Pigliſi libra vna d' amandole ambroſine, & peſtiſino nel mortaro con vna libra di zuccaro, & cinque oncie di farina d' amido, & quattro oncie di pignoli ammolliati; ſtemperinſi le dette materie con libra vna, e mezza di brodo di luccio non troppo ſalato, & con tre oncie d' acqua roſa, & ſe faranno ben peſte non occorrerà paſſarle, pongaſi ogni coſa in vna cazuola, & facciaſi cuocere la detta coſtitutione, meſcolandola di continuo con la cocchiara di legno, & come comincia à pigliare corpo, leuiſi dal fuoco, & laſciſi raffreddare, & facciſene torta con i due ſogli, nel modo che ſi fa l' anteſcritte; ſi può ancora porre la coſtitutione nella tortiera, ſenza eſſere cotta, ma perche non habbia l' odore della farina, ſi fa prima cuocere, & quando eſſa torta ſi voleſſe variare di colore, pongaſi cannella, & zafferano, & vna paſſa, & verrà di colore giallo; & volendoli verde, ſugo di ſpinaci, & tal torta ſi ſerue calda, & fredda; la detta coſtitutione quando è cotta nella cazuola, ſi può ſeruire per mineſtra con zuccaro, & cannella ſopra.

*Per fare torta d' Amadio in giorno Quadrageſimale.**Cap. CCXXVIII.*

Pigliſi libra vna di paſta di marzapane peſta, & oncie tre di pignoccati, oncie quattro d' amandole, & zuccaro, meſcoli ogni coſa inſieme con tre oncie d' acqua roſa, & d' eſſa coſtitutione ſi farà torta tenendo l' ordine di fare il ſfoglio groſſetto nella tortiera onta d' olio d' amandole dolci, & di ſopra cuopriſi con vn' altro ſfoglio fatto à gruppi, ò gelofia, facciſi cuocere al forno, ò ſotto il teſto, & ſeruaſi calda, & fredda à beneplacito con zuccaro, & acqua roſa ſopra.

*Per fare tortelletti di Marzapane, & di varie coſtitutioni.**Cap. CCXXIX.*

Pigliſi libra vna d' amandole ambroſine monde, quattro oncie di pignoccati vna libra di zuccaro, & peſtiſi ogni coſa inſieme con tre oncie d' acqua roſa, & d' eſſa coſtitutione facciſene tortelletti grandi, & piccoli col ſfoglio di paſta fatto nel modo del ſottoſcritto cap. tagliati col ſperone, ouero col buſſolo di legno, & friggifiſino nell' olio, & fritti che faranno, ſeruiſino caldi con zuccaro ſopra. In queſto modo ſi può fare tortelletti della coſtitutione di tutte le croſtate, e torte ſopraſcritte.

*Per fare Fiadoncelli di varie coſtitutioni.**Cap. CCXXX.*

Pigliſi fior di farina, & impaſtiſi con vino bianco, acqua roſa, zuccaro, ſale, olio, & zafferano, facendo però che l' acqua roſa ſia più del vino bianco, & ogni coſa ſia tiepida, facciaſi la paſta, che non ſia troppo ſoda, & facciſene vn ſfoglio lungo ſottiliſſimo, poi habbiſi pignoli mondi ſtati in mollo, & dattoli perleſſati in vino, & tagliati minuti, & vna paſſa di Corinto ben netta, perleſſata in vino, e cibibo ſenz' anime tagliato minuto, & ogni coſa meſcolifi inſieme con zuccaro, & cannella, & vn poco di menta, e maiorana battuta; d' eſſa coſtitutione facciaſi

O o o ſene

474 DI M. BARTOLOMEO SCAPPI.

fene fiadoncelli col sfoglio della pasta nel modo soprafcritto, & friggifino con olio boniffimo, & feruifino caldi con zuccaro fopra. In quefto modo fi può fare fiadoncelli di tutte le croftate, & torte antefcritte, cioè della loro compofitione, & d'effa pasta fe ne può fare groftoli, & altri laurierieri fritti nell'olio.

Per fare fiadoncelli di polpa d' Anguille frefche. Cap. CCXXXI.

Pigli fi l'anguilla frefca fcorticata, & tagliata in ruotoli, & arroftita allo fpedo, partanfi per mezzo i ruotoli, & leuifi la fpina, & habbifi vn sfoglio di pasta fatto di farina, acqua rofa, vin bianco, fale, & olio, ouero latte di pignoli tiepido fpoluerizzifi l'anguilla di pepe, zuccaro, & cannella, garofali, & ponganfi due ò tre pezzi fopra il detto sfoglio sottile, e largo vn palmo, & appreffo all'anguilla vna pasta, & vn poco di menta, & maiorana battuta, & riuolgafi lo sfoglio in fu, circa l'anguilla, facendone tre doppi à fogia di cialdoni, & fatto che farà il fiadoncello, bagnifi la pasta, & appicchifi infieme, accioche la compofitione non poffa vfcire, & d'amendue le bande fe gli darà tre tagli con il fpirone, friggifino in olio, & fritti che fatanno feruifino caldi con zuccaro fopra.

Per fare groftoli in diuerfi modi per giorno Quadragesimale. Cap. CCXXXII.

Pigli fi vn'oncia di lieuido, & vna libra di farina; impaftifi con latte di pignoli fatto con vn poco di vino bianco, & acqua rofa, & acqua commune tiepida, & fale, zuccaro, & olio; & per dargli il calore vn poco di zafferanno, & fatta che farà la pasta, non troppo foda faccifene vn sfoglio sottile, & d'effo fe ne potrà fare gruppi, treccie, & altri laurierieri, addoppiandola prima che fi faccia il groftolo, & friggafi nell'olio, & fritti che faranno, feruifino in piatti, con mele, & zuccaro fopra, & d'effa pasta fe ne vorranno fare pelle, fi fequiti l'ordine che fi è detto al cap. 134. & volendo che riefchino candide, mutifi l'olio à palla, à palla, & feruifino calde con mele, & zuccaro fopra. Si può ancora fare tal pasta senza il latte de' pignoli, ma folo col vino, acqua, olio, zuccaro, & fale.

Per fare pasta liquida, della quale fe ne potrà fare Fritelle, & altri laurierieri. Cap. CCXXXIII.

Pigli fi fiore di farina, & pongafi in vn vafò di terra inuetriato, ò di rame ftagnato, impaftifi con acqua, vin bianco olio freddo, e fale, & tingafi di zafferanno, & sbattafi affai col cocchiario di legno, di modo che venga come vna colla liquida, poi habbifi forme da getto, cioè lioni, aquile, gruppi, altre fantafie, & faccianfi fcaldare effe forme nell'olio, & tenghifi il modo à fare detti laurierieri che fi è tenuto nel cap. 145. & feruifino calde con zuccaro fopra. Tali pafte s'empiono alle volte di diuerfe compofitioni, & ancora d'effa pasta fe ne può fare fritelle con foglie di lauro, & rametti di rofmarino, & di falua, giungendoli le vue fecche ammogliate in vino caldo, & an poco di lieuido, e zuccaro, & ftata che farà la pasta in luogo caldo, per fare fritelle farà affai meglio, & ogni forte di fritelle vogliono effere feruite calde con zuccaro, & mele fopra.

Per

Per fare pasta liquida, della quale se ne porrà fare diuerse sorti di fritelle.
 Cap. CCXXXIV.

Pigliſi libra vna d'amandole ambroſine, & peſtiſino nel mortaro, & ſtemperifino con tre libre d'acqua tiepida, & facciſi ſcaldare il detto latte, poi habbianſi oncie due di lieuido ſtemperato con acqua tiepida, & ponganſi nel latte d'amandole con vn poco di ſale, & quattro oncie di zuccharo, & otto oncie di vino bianco, e quattro oncie d'olio, e due libre di fior di farina, & vn poco di zafferanno per dargli il calore, e battaſi eſſa paſta per mezz' hora col cocchiaro di legno; laſciſi riſpolare in luogo caldo per tre hore, ribattaſi vn'altra volta col cocchiaro, ricuopraſi il vaſo, e per mezz' hora facciſi ſtare al caldo temperato, e ribattaſi la paſta vn'altra volta, & facciſi la proua nell'olio caldo, & ſe tal paſta góſierà, farà a perfettione altriméti ribattaſi, & laſciſi ſtare. Poi col cocchiaro ſi faráno le fritelle grande, & piccole come ſi vorrà, & cotte che faranno, coſi calde vogliono eſſere ſeruite con zuccharo ſopra, & volendole amare con herbe, tengafi la paſta più liquida, & pongaſi l'herbe amare tagliate minute, e d'eſſa ſe ne può fare fritelle con peſtinache, dopò che ſono ſtate perleſſate, & ancora fare fritelle di farde, & alici ſalate, & fette di mele appie, & di cocuzze marine tagliate in fette ſotili, e di porri bianchi aleſtati, e di code di gambari aleſtate, & di rame di roſmarino, e di ſaluia, & altre materie. Si può ancora fare la paſta ſenza latte d'amandole, con acqua tiepida ſolo, & più farina.

Per fare fritelle di riſo. Cap. CCXXXV.

Pigliſi libra vna di riſo, nettifi, & lauiſi à più acque, & pongaſi al fuoco con tanta acqua freſca che ſtia coperto, & come ha forbito l'acqua, habbiaſi latte fatto d'vna libra d'amandole, & mezza libra di zuccharo, & pongaſi dentro la mettà, giugendoli il reſto à poco à poco, ſino à tanto, che farà ben cotto, e ſodetto, & cotto che farà ſi ſtenderà ſopra vna tauoletta, e ſi laſcierà aſciugare da ſe, pigliſi poi è faccianſene ballotte di groſſezza d'vna mezza palla Fiorentina, & eſſe ballotte inuolghifiſino in vna paſta liquida fatta di fior di farina, acqua, ſale, olio, & vino bianco, & friggifiſino nell'olio, & fritte che faranno, ſeruiſino calde con zuccharo ſopra. A vn'altro modo ſi potranno fare, aſciutto che farà il riſo, peſtiſi nel mortaro, & giungafi con eſſo vna mollica di pane, imbeuerata nel brodo, doue è cotto il riſo, facciſino poi ballotte nel modo ſopraſcritto, & inuolghifiſino in fiore di farina, e friggifiſino nell'olio, & ſeruiſino calde con zuccharo ſopra.

Per fare vn lauoriero di paſta fatto con la ſringa.
 Cap. CCXXXVI.

Pigliſi libra vna d'acqua chiara, mezza libra di vino, quattro oncie d'olio, due oncie di zuccharo, vn'oncia di lieuido ſtemperato con eſſa acqua, vn poco di ſale, & zafferanno, & ogni coſa facciſi bollire in vna cazzuola, & come bolle pigliſi fiore di farina, & pongaſi dentro à poco à poco meſcolandola col cocchiaro di legno ſino à tãto che venga ſoda, cauifi, & peſtiſi nel mortaro per vn quarto d' hora, & ſe eſſa paſta farà troppo ſoda, giungafi vñ poco di vino, & olio, & poi habbiſi vna

padella con olio d'oliue buono caldo, & pongasi essa pasta nella siringa, & faccia-
si passare che entri nel detto olio caldo. In questo modo se ne può fare gruppi, &
altre fantasie, & come è cotto cauisi, & seruasi con zucchero sopra, & ancora si po-
rà fare senza siringa, solo con stendere la pasta à foggia di ciambelle, non met-
tendo farina nel maneggiarla, ma bagnisi la mano con buonissimo olio.

Per fare morselletti di biscotti. Cap. CCXXXVII.

Pigliasi libre due di mollica di pan bianco, & facciasi biscottare, & pestisi nel
mortaro, passandola per il setaccio di modo che venga come farina, & per ogni
libra di biscotto passato, altrettanto fior di farina, e due libre, e mezza di zucchero
fino passato, quattro oncie di lieuido pesto nel mortaro, stemperato con quindici
oua fresche, & poi mescolato ogni cosa insieme con tre quarti d'anici crudi pesti,
e fatti in poluere, & quattro oncie d'acqua rosa, & mescolato, e ben battuto che
sarà ogni cosa insieme di modo che venga come pasta da frittelle, lassisi riposare
per due horé in luogo caldo, e battasi vn'altra volta, giungendoli quattro altre,
oua, & vn'oncia di sale, & battuto che sarà lassisi riposare per vn'altra hora. Poi hab-
biasi tortiere onte di butiro, & pongasi dentro essa compositione, & sia alta vn
dito, & mettasi nel forno che non sia troppo caldo, & lascisi stare tanto che sia
asciutto, & cauisi del forno, & con coltello sottile tagliasi in quadretti lunghi, gros-
si, & sottili à beneplacito, & subito tagliati ponghifino nelle tortiere da marzapa-
ne, sparsi con la carta sotto, & rimettifino in forno di caldo temperatissimo, & la-
scifino stare per mezz' hora, riuolgendole più volte sieno à tanto che faranno ve-
nute sode, & perche si mantenghino bianche, tenghifino coperte con la carta
straccia; & in questa compositione, in luogo di farina di grano, se gli potrebbe
mettere altre tanta farina d'amido, ma più lieuido, & più oua. Si può ancora fare
tal biscotti con fior di farina, oua, zucchero, fior di coriandoli, e muschio, & in luo-
go della farina si possono fare con pan bianco biscottato, fatto in poluere, oua,
zucchero, & lieuido, & quando si porranno nella tortiera per cuocerli, si porrà
sotto, in luogo d'vngerla, cialde, ouero ostie. Et volendone fare d'altre forti, si
vadi al libro intitolato de Conualefcenti, seperato da questi cinque, cap. 142.

Il fine del Quinto Libro.