

Rosselli - Epulario, 1643.djvu/35



Esportato da Wikisource il 18 agosto 2024. Segnala eventuali errori su it.wikisource.org/wiki/Segnala_errori

☒ Questa pagina è stata [trascritta, formattata e riletta](#). ☒

A C V C I N A R E

17

[[Categoria:Pagine che usano RigaIntestazione|Rosselli - Epulario, 1643.djvu{{padleft:35|3|0}}]

[versione diplomatica] tione gialla con zaffaranno, & poi metterai à bollir in vna pignatta discofta dal foco fopra la brafia, & guarda che non piglia fumo, voltandola fpeffo con il cocchiaro, & vuole bollire vn'ottauo d' hora.

Per far dodici meneftre di zanzarelle.

In prima piglierai due libre di mandole, & piftale com'è detto di fopra, piftando con effe vn poco de fiori de lambuco & diftempera con acqua frefca, paffando per la ftamegna, & quando haverai paffata, metterai quefta materia in la pignata a cuocere, feruandogli prima del latte crudo vna quantità d'vn bicchiero, & prenderai oncie tre de amedo, e quel bicchiero di latte fopradetto con il pane grattato bianco, & tutte quefte cofe batterai in fieme aggiongendoui vn libra de zuccharo, & quando il latte predetto comincia à bollire, gli metterai di fopra quefta compofitione, non lo mouerai niente con lo cocchiaro, poi come la vedrai pigliata in fieme, farai le meneftre mettendoli fopra le fpecie dolci.

Per far dodici meneftra di fiore di sambucco.

Pigliarai due libre di buone mandole monde, e piftele bene, come è detto di sopra, & pigliarai quattro oncie di fiore di sambuco quando è secco, & prima mettilo à molle in acqua fresca, & per spatio de vna hora stringendo, & spremendo fora l'acqua, & il detto fiore lo piftarai con le mandole aggiungendoui la molica d'vn pane bianco, & vna libra de zuccaro, & se vuoi che sia giallo, gli metterai vn poco di zaffarano, e tutto il passarai per la stamegna, e metterallo à cuocere com'è detto nell'altro capitolo precedente, & posto al fuoco, gli metterai di sopra vn puoco di fiore soprafcritto cosi intiero, & quando farà cotto à sufficientia, farai le menestre mettendoli sopra di bone specie dolce. Nota se è tempo di carne vorrai far la detta meneftra, gli metterai roffi d'oua, distemperali con brodo de pollo graffo, ò altro buon brodo, pastando per la stamegna, meten-

[versione critica] tione gialla con zaffarano, et poi metterai à bollir in una pignatta discosta dal foco sopra la brasia, et guarda che non piglia fumo, voltandola spesso con il cocchiaro, et vuole bollire un'ottavo d'hora.

Per far dodici menestre di zanzarelle.

In prima piglierai due libre di mandole, et pistale com'è detto di sopra, pistando con esse un poco de fiori de

sambuco et distempera con acqua fresca, passando per la stamegna, et quando haverai passata, metterai questa materia in la pignata a cuocere, servandogli prima del latte crudo una quantità d'un bicchiero, et prenderai oncie tre de amedo, e quel bicchiero di latte sopradetto con il pane grattato bianco, et tutte queste cose batterai insieme aggiungendovi un libra de zuccaro, et quando il latte predetto comincia à bollire, gli metterai di sopra questa compositione, non lo moverai niente con lo cocchiario, poi come la vedrai pigliata insieme, farai le menestre mettendoli sopra le specie dolci.

Per far dodici menestra di fiore di sambucco.

Piglierai due libre di buone mandole monde, e pistele bene, come è detto di sopra, et piglierai quattro oncie di fiore di sambuco quando è secco, et prima mettilo à molle in acqua fresca, et per spatio de una hora stringendo, et spremendo fora l'acqua, et il detto fiore lo pistarai con le mandole aggiungendovi la molica d'un pane bianco, et una libra de zuccaro, et se vuoi che sia giallo, gli metterai un poco di zaffarano, e tutto il passerai per la stamegna, e metterallo à cuocere com'è detto nell'altro capitolo precedente, et posto al fuoco, gli metterai di sopra un puoco di fiore soprascritto cosi intiero, et quando sarà cotto à sufficientia, farai le menestre mettendoli sopra di bone specie dolce. Nota se è tempo di carne vorrai far la detta menestra, gli metterai

rossi d'ova, distemperali con brodo de pollo grasso, ò altro buon brodo, pastando per la stamegna, meten-

B do

[[Categoria:Pagine che usano RigaIntestazione|Rosselli - Epulario, 1643.djvu|padleft:35|3|0]]

Informazioni su questa edizione elettronica:

Questo ebook proviene da [Wikisource in lingua italiana](#)^[1]. Wikisource è una biblioteca digitale libera, multilingue, interamente gestita da volontari, ed ha l'obiettivo di mettere a disposizione di tutti il maggior numero possibile di libri e testi. Accogliamo romanzi, poesie, riviste, lettere, saggi.

Il nostro scopo è offrire al lettore *gratuitamente* testi liberi da diritti d'autore. Potete fare quel che volete con i nostri ebook: copiarli, distribuirli, persino modificarli o venderli, a patto che rispettiate le clausole della licenza [Creative Commons Attribuzione - Condividi allo stesso modo 3.0 Unported](#)^[2].

Ma la cosa veramente speciale di Wikisource è che **anche tu** puoi partecipare.

Wikisource è costruita e amorevolmente curata da lettori come te. Non esitare a unirti a noi.

Nonostante l'attenzione dei volontari, un errore può essere sfuggito durante la trascrizione o rilettura del testo. Puoi segnalarci un errore a questo indirizzo:

http://it.wikisource.org/wiki/Segnala_errori

I seguenti contributori hanno permesso la realizzazione di questo libro:

- Xavier121
- Sannita
- Sarang
- Ftiercel

Il modo migliore di ringraziarli è diventare uno di noi :-)

A presto.

1. [↑ http://it.wikisource.org](http://it.wikisource.org)
2. [↑ http://www.creativecommons.org/licenses/by-sa/3.0/deed.it](http://www.creativecommons.org/licenses/by-sa/3.0/deed.it)