

RICETTE VENEZIANE DEI CAMINETTI

RICETTE DEI CAMINETTI

Abbiamo condotto una ricerca storica per recuperare le ricette più significative in uso negli anni in cui furono realizzati i Caminetti dell'Appartamento del Doge del Palazzo Ducale di Venezia. Ne abbiamo scelte 12 che i nostri chef hanno interpretato in chiave moderna, pur nella fedeltà all'antico documento, dettato dal cuoco e scritto dallo scrivano tra la fine del '400 e la prima metà del '500.

BRODETTO DE PESSI

Salsa per il pesce

(Ricetta n. 13 da Libro per cuoco, di Anonimo Veneziano, fine del XIV secolo)

Toy lo pesse e lesalo, poy toy petrosilo e noce e una molena e pan e pasta insiema, e toy specie dolze e forte e fai bollire insieme e meti sopra lo pesse ed è bono perfecto, ecc.

[Fa lessare il pesce. A parte prendi prezzemolo, noce moscata, una mollica di pane con la crosta e spezie dolci e forti e fai bollire insieme, quindi versa sul pesce il sugo ottenuto al momento di mandarlo in tavola. Ed è buono, anzi perfetto.]

per cui oggi si può avere: **Branzino (o altro pesce simile) bollito in antica salsa veneziana**

CISAME DE PESSE QUALE TU VOY

Salsa agrodolce per il pesce

(Ricetta n. 23 da Libro per cuoco, di Anonimo veneziano, fine del XIV secolo)

Toy lo pesse e frigello, toy zevolle e lessale un pocho e taiale menude, po' frizelle ben, poi toli aceto e mandorle monde intriegi, et uva passa, e specie forte, e un pocho de miele, e fai bolire ogni cossa insiema e meti sopra lo pesse.

[Fa friggere il pesce. Prendi delle cipolle, falle bollire un po', quindi tagliale sottili e falle friggere. Prendi poi aceto, acqua, mandorle monde intere, uva passa, un po' di miele e spezie forti e fa bollire ogni cosa insieme, Versa infine questa salsa sul pesce fritto.]

per cui oggi si può avere: **Frittura veneziana in antica salsa agrodolce**

RAVIOLI COMMUN DE HERBE VANTAZATI

Ravioli alle erbe

(Ricetta n. 63 da Libro per cuoco, di Anonimo veneziano, fine del XIV secolo)

Se tu voy fare ravioli de herbe o de altre maniere, toj herbe e mondale ben e lavale; po' le alessa un pocho e trali fuori e spremali ben fora l'aqua e batelli con el cortello e poy in mortaro e toy del caxo fresco e passo, ova e specie dolce e forte e mena ben insieme e fay pastume e poy fay la pasta stille e modo de lasagne e toy uno mizolo largo e fay i ravioli. Quando sono fati mitili o choxere e quando è ben cocti polverizaghe suso specie assay con bon caso assay e sono boni assay.

[Per preparare dei ravioli alle erbe o d'altra maniera, prendi delle erbe, mondale, lavale, falle bollire un po', levale dall'acqua, strizzale al meglio e pestale col coltello e nel mortaio.]

Prendi del formaggio fresco e di quello vecchio, delle uova e delle spezie dolci e forti e amalgama bene il tutto. Prepara la pasta sottile come per le lasagne, prendi un bicchiere largo e confeziona i ravioli. Quando sono pronti mettili a cuocere e, come sono ben cotti, spolverizzali con molte spezie e abbondante formaggio.

SAVORE DE PESSE

Pesce in saòr

(Ricetta n. 63 da Libro per cuoco, di Anonimo veneziano, fine del XIV secolo)

Se tu voi fare pesse a sapore che se chiama sabeto, frizelli in bono olio, toy uva passa e maxenala con l'agresta e con aceto e toy cepola e lessala e battila con cotello poy frigilla con quello sapore e mitige specie che non habia zafarano e mitigi valanga assai e fai che seano acetosi non troppo.

[Per preparare del pesce in saòr (che si chiama anche "in carpione" o "a scapece") friggi il pesce in buon olio, prendi uva passa e macinala con agresto e aceto; prendi cipolla, lessala, battila col coltello e falla soffriggere con la salsina che hai preparato e metti delle spezie, ma non zafferano e aggiungi valanga (erba aromatica) e fa in modo che il pesce risulti saporoso d'aceto, ma non troppo.]

SAVORE DE GAMBARI

Salsa per gamberi

(Ricetta n. 87 da Libro per cuoco, di Anonimo veneziano, fine del XIV secolo)

Çadelo, zoè el sapore de gamberi. Toy li gambari e lessali etrane fuora le code monde poy pestalli tuto l'altro e mitige un poco d'aqua, poi lo colla. Toy un poco de herbe bone e toy rossi de ovi e mandole overo molena e pista ben in mortaro e distempera con agresta; mitige un pocho d'aqua sì che non sia acetoso e mitige specie dolze e forte e olio, fiçi, li code e mitili in quello sapore che tu ay fato e fa bollire quando te pare.

[Prendi i gamberi e lessali, metti da parte le code pulite e pesta tutto il resto, poi versa un po' d'acqua e passa al setaccio. Prendi delle erbe aromatiche, tuorli d'uovo, mandorle o mollica di pane, pesta bene nel mortaio e diluisci con agresto. Versa dell'acqua perché non emerga troppo l'aceto, aggiungi spezie dolci e forti e olio d'oliva. Adagia in questa salsa le code dei gamberi e falle bollire [cuocere] quando ti pare.]

per cui si può oggi fare: Gamberi in antico sapore veneziano

TORTA DE GAMBARI VANTAGGIATA

Torta di gamberi

(Ricetta n. 97 da Libro per cuoco, di Anonimo veneziano, fine del XIV secolo)

Toy li gambari alessi e trane le polpe delle code e toy arquante herbe bone e bati ben e miti con questo batuto brodo de mandole e specie fini e uva passa e de questo batuto fay torta stille entro do croste e de sopra vuole essere potente de specie dolze e de uva passa e dentro vole essere ben zalla.

[Fa lessare i gamberi e rpendi le polpe delle code e anche delle buone erbe, battile bene, bagna il battuto con brodo di mandorle, unisci delle spezie fini e uva passa e con il composto ottenuto prepara una farcia che racchiudi fra due sfoglie di pasta. La torta deve essere gialla all'interno e sopra ricca di spezie dolci e uva passa.]

A FARE BOZOLATI DE MONAGE

Ciambelle per le monache

(Ricetta n. 128 da Libro per cuoco, di Anonimo veneziano, fine del XIV secolo)

Toy ove sbatute molto bene e un pocho de sale, tuo' tante ova quante tu voy e con questa fior de farina che tu voy fane i diti, o impasta chon queste ova batute senza altra aqua. Se tu voy del mele, per ogni dexe ove vol un bon chosselier de mele, se tu ne vole col zucharo per ogni dexe ove un'onza de

zucharo. Voleno essere molto domati e fati subitamente e abi a mente che i voleno esser cocti subito, perché non pigliasse vento, né sole, che subito se guastano. Vole esser cocto chon el testo che non foge i bozoladi; cossì com' fosse onta; fala ben netta, se la fosse onta.

[Prendi delle uova sbattute molto bene e un po' di sale e ancora fior di farina, impasta e fa le ciambelle, senza aggiungere acqua. Se per addolcirle vuoi impiegare il miele, aggiungi un cucchiaino per ogni 10 uova; se invece vuoi usare lo zucchero, per ogni 10 uova ce ne vogliono sui 30 grammi. L'impasto deve essere lavorato a lungo e le ciambelle devono poi essere fatte velocemente e cotte subito, per impedire che prendano aria o sole, perché in questo caso si guasterebbero. Vanno cotte in un recipiente che non le riscaldi troppo e le devi cuocere mentre continui a farne e bada che il tegame non sia unto di grasso e, se fosse unto, puliscilo bene.]

PER ACCONCIARE UNA OMBRINA

Cuocere e preparare un ombrina

(Ricetta n. 198 del Maestro Martino - attivo a Roma attorno alla metà del VC secolo - dal Cod. Urbinate Latino 1203, Roma, Biblioteca Apostolica Vaticana)

La ombrina vuole essere apparecchiata e cotta a modo che lo storione salvo che vole bollire mancho perche si quoce piu presto e sapore li farai quale di sopra ho dicto per lo storione.

[1 - Ecco la ricetta sopra citata: 196. Per cuocere lo storione e sapere in che modo è migliore. Sopra terrai lo storione che sia un pocho posato trito ho frolo e non fresco se vuoi che sia bono in perfectione habbi di buon vino bianco o aceto mescolato con acqua pura che sia tanto luno quanto laltro e del sale a sufficientia e qui lo farai molto bene alessare faccendolo bollire per tanto spatio quanto faresti la carne di vitello o di manzo secondo la sua grandeza tagliando in pezi grandi e grossi come ti piace alla tua discrezione. Ma chi per piu magnificentia lo vuole cotto intero faccia d'averli li vasi grandi e capaci a cuocerlo sano come fa el mio signore perche ogni pesce e molto migliore intero che in pezi o altamente.

2 – 197. Per fare el sapore (cioè la salsa) con lo storione (quella che indicata anche per l'ombrina). Con lo storione si vuol dare el sapor bianco che habbia zenzevero assai ho vero di bona agliata bene bianca o della mostarda secondo li tempi e li appetiti e questi sapori farai come e dicto sopra ne capitoli loro.

3 – 101. Per fare sapore bianco. Piglia delle mandorle secondo la quantita che tu voi che siano bene mondate e bene peste. Et perche non faccino olio come ho detto piu volte pestando vi metti un pocho di acqua fresca e piglierai uno pocho di mollica di pane bianco stata prima a molle nello agresto e pestarala con le dicte mandorle agiungendovi dello zenzevero bianco cioe mondato asufficientia. Et questa tale composizione distempala e passerala con buon agresto ho vero con sugo di melaranci ho di limoni faccendolo dolce con lo zucharo ho brisco con agresto e pomi aranci piu e mancho secondo el gusto....

4 – 113. Per fare mostarda. Piglia la senapa e mettila a molle per due di mutandole spesso lacqua per che sia piu bianca e habbi delle mandorle monde e peste come vogliono esse, Et quando saranno bene peste metterai con essa la dicta senape e di nuovo le pesterai insieme molto bene poi habbi del bono agresto ho vero aceto pestandoli etiamdio una mollica di pane bianco poi distempala e passala per la stamigna e falla ho vuoi dolce ho vuoi forte come e te piace.]

PER CONCIARE UNO DENTALE

Per cuocere e preparare un dentice

(Ricetta n. 199 del Maestro Martino dal Cod. Urbinate Latino 1203, Roma, Biblioteca Apostolica Vaticana)

El dentale vuole esse alessato essendo bene fresco non li bisogna mettere tanto vino et laceto stringe e fa sodo e fa piu confinare el pesce e ancora li da migliore gusto al mangiare che non fa lacqua semplice e salata.

PER QUOCERE LE SOGLIE

Per cuocere le sogliole

(Ricetta n. 204 del Maestro Martino dal Cod. Urbinate Latino 1203, Roma, Biblioteca Apostolica Vaticana)

Vogliono essere fritte e di sopra li butterai uno pocho di sale trito del sugo di aranci o dello agresto e del petrosillo tagliato pure assai.

PASTELLI D'OSTREGHE E CAPPESANTE

(Ricetta di Cristofaro di Messibugo – attivo nei primi decenni del '500 alla corte di Ferrara – da “Libro Novo ecc.” Venezia, MDLVII, pag. 55/2)

Farai un pastello tondo del medesimo modo che hai fatto quelli delle frutte, o picciolo, o grande secondo che tu vorrai. Poi pigliarai dodici, o quindici ostreghe, e le aprirai, e le cavarai il buono con quell'acqua che gli è dentro, e le ponerai in una Cazzuola stagnata, a soffriggere con herbe oliose tagliate minute, e il succo di quatro Narancie, overo un pocchetto d'Agresto, e un picciotto d'Ua passa monda, e due Torli d'Uova, e soffritto che haverai ogni cosa le ponerai nella [sfoglia a forma di] cassetta, e li farai il suo coperto, e porraile, a cuocere in forno non troppo caldo, e se li vorrai metter duo o tre fettine di Limon tagliato, non li disdira niente.

[Cassa del pastello (è un contenitore di pasta che può essere da porzione o grande da tagliare: (Prendi) farina, e Butirro, e un poco di Zaffrano (impasta) e fa una spoglia sottile, e grande, e come un tagliero la taglierai intorno, e li farai sei spoglie con la speronella, e prima ungerai la Tiella, poi li prrai una delle dette spoglie ben onta, e sgrossata nell'acqua rosa, poi li porrai sopra un poco di Zuccaio e Cannella e poi lo ponerai sopra un'altra spoglia ben onta...]

PESCE A CAPACCILO

(Ricetta di Cristofaro di Messibugo – attivo nei primi decenni del '500 alla corte di Ferrara – da “Libro Novo ecc.” Venezia, MDLVII, pag. 106/2-107/1)

Nella grande varietà dei pesci, ritrovo che la Meggia [volpina], l'Orata vecchia e'l Dentale mezano, e'l Persico, e'l Temolo sta ben cotto, a questa guisa, che si chiama Capuccio. Pigliarai uno dei sopradetti pesci, e lo fenderai per schiena e li cavarai la interiora, e lo porrai ammoglio in aceto, e Vino, e sale, e polvere di fiore di Coriandoli, overo di Fnocchi pesta, e farai che stia sotto detto aceto, e Vino per tre, o quattr'hore, e non piu, poi li darai una lavata, e infarinarai ligiermente, e lo inspiedarai [o al forno], e lo porrai a cuocere, voltando alcune volte lo spiedo, quando da un canto, e quando dall'altro, cioè, quando la punta su la spiediera e quando il manico [ma se al forno non serve], e cotto che serà, pigliarai Nici monde, Tuorli d'Uova duri, Uva passa, e un poco di Mele [miele], o Zuccaio, e prasmeli [prezzemolo], e menta, e pestarai bene ogni cosa insieme distemperando ogni cosa con agresto, e passerai per la stamigna [setaccio], e ponerai a bogliere in una pignata tanto che si inspessica un poco, , e poi quando haverai imbandito detto pesce aperto, li porrai detto sapore sopra, e quando non vorrai la spesa di questo sapore , li porrai aceto, e prasmeli.