

Le ricette di Casa Valiani I menù della cuoca Finimola dal 1940 al 1951

Crostini toscani

Prendete mezzo chilo di fegatini di pollo puliti e rosolateli nell'olio, per dieci minuti, con un trito di carota, sedano e cipolla. Poi tritateli nel mixer con due manciate di capperi sotto aceto (poco aceto). Uscirà una crema densa, profumatissima, da spalmare sul pane tostato.

Soupe di castagne e cavolfiore

Bollite mezzo cavolfiore e mezzo chilo di marroni sbucciati. Salate e frullate nel mixer con un bicchiere di acqua di cottura filtrata e tre cucchiaini di olio. Decorate con le noci.

Minestrone freddo

Si prepara come quello caldo, ma le verdure (tutte quelle che avete sottomano) devono essere tagliate a dadini uguali e nel brodo ci va una spolverata di noce moscata, sale e una patata schiacciata tirata a filo con l'olio da incorporare. Alla fine decorate con foglie di basilico e menta.

Zuppa di porri

Rosolate in poco olio i porri infarinati, poi stufateli nello stesso tegame con poca acqua e, alla fine, passateli nel mixer. Aggiungete il sale. Se avete in casa maggiorana o curcuma, spolveratela sopra. Vanno bene anche i pistacchi tritati.

Brodo di gallina

In un pentolone, mettete una carota, una cipolla e un gambo di sedano. Salate. Infilateci la povera gallina e se avete fegato spellatela a crudo e togliete lo strato di grasso giallo. Poi cuocete per due ore.

Lepre dolce e forte

Questo è un gusto molto toscano, cioè un ossimoro. Fate uno spezzatino di lepre, mettetelo a rosolare in un tegame con un po' di pancetta e olio. Dopo qualche minuto versateci una spolverata di farina e rosolate un altro po'. Aggiungete un bicchiere di vino bianco, uno di brodo, alloro, salate e, a fuoco basso, dedicategli due ore. Alla fine, aggiungete pinoli, uvetta e una salsina fatta con cioccolato a scaglie, un cucchiaino di aceto, due cucchiari di zucchero e un po' d'acqua. Portate a bollire. Fatto!

Piccione in salmi

Rosolate in un trito di sedano, carota e cipolla i piccioni divisi in quattro. Salate e aggiungete un bicchiere di vino bianco, foglie di alloro, un paio di foglie di salvia e dadini di burro. Cuocete per un'ora a fuoco basso. Togliete il piccione e passate la salsa al colino.

Se la volete più forte, aggiungete un trito di prezzemolo con aceto e una spolverata di noce moscata. Finite sbollentando per cinque minuti tutto insieme.

Coniglio alla cacciatore

Serve il coniglio a pezzi. Infarinatelo e rosolatelo nell'olio con dadini di prosciutto crudo e cipolla tritata. Salate, unite il timo, aggiungete un bicchiere di vino bianco e fate cuocere per venti minuti a fuoco medio. Poi aggiungete pomodori spellati a dadini e coprite. Cuocete per un'ora.

Pollo al limone

Infarinate dello spezzatino di pollo e rosolate con cipolla e sedano tritati. Salate e aggiungete le scorzette di due limoni macerate nel loro succo e passate al fuoco dolce per ammorbidirle. Aggiungete un bicchiere di vino bianco e cuocete una mezz'ora piano e coperto.

Lesso

Fate bollire un pentolone con una carota, un sedano e una cipolla. Aggiungete mezzo chilo di scamone e fate sobbollire per due ore. In un'altra pentola con acqua fredda mettete il cotechino bucherellato e fatelo cuocere piano per due ore.

Preparate la salsa verde. Frullate nel mixer almeno 200 grammi di prezzemolo, uno spicchio d'aglio, quattro acciughe, capperi, poco pane bagnato nell'acqua e strizzato, il tuorlo di un uovo sodo e almeno mezzo bicchiere d'olio.

Patate aglio e rosmarino

Usate grosse patate a pasta gialla e tagliatele a spicchi. Disponetele sulla piastra del forno, con la buccia lavata bene, intervallate da rametti di rosmarino e spicchi d'aglio. Cottura a 180 gradi, il tempo dipende da voi.

Rosbif

Procuratevi un pezzo intero di girello di manzo o un taglio che in Toscana si chiama "melino". Prima legatelo, poi rosolate a fiamma altissima con l'olio finché non si forma una crosticina. Abbassate la fiamma e aggiungete vino rosso, acqua e burro a piacere. Se volete una versione profumata, aggiungete una bottiglia di birra. La salsa deve arrivare a un terzo della carne. Cuocete sulla fiamma, a fuoco medio. Per il rosé, calcolate con la forchetta: se entra facilmente e esce sangue è pronto.

Blammangé (ovvero il blanc manger)

È un budino di latte. Senza smettere di mescolare, versate a filo mezzo litro di latte (o di latte di mandorle) su un etto di zucchero e 50 grammi di amido di mais messi in una ciotola con un cucchiaino di cannella. Poi mettete sul fuoco per quindici minuti. Quando il composto è addensato bene, versatelo nello stampo e lasciatelo in frigo per due ore. Servitelo con quello che vi pare: pesche affettate, mandorle, marmellata.

Budino di fragole

Cuocete le fragole con poca acqua per una decina di minuti, poi copritele con del latte a cui avete aggiunto una bustina di vaniglia

e fatele sobbollire altri dieci minuti. Toglietele dal fuoco e passatele al frullino. Poi rimettetele sul fuoco aggiungendo un po' di panna e cuocete per altri dieci minuti. Mettete il composto in uno stampo e fatelo riposare in frigo per quattro ore.

Latte alla portoghese

Qui le dosi sono tutto. Per sei persone utilizzate mezzo litro di latte, due uova, tre tuorli, 250 grammi di zucchero e una bustina di vaniglia. Bollite il latte con la vaniglia e intanto lavorate le uova e i tuorli che devono diventare spuma. Aggiungete metà dello zucchero. Versate a filo il latte tiepido. A filo! Preparate il caramello facendo sciogliere sul fuoco lo zucchero rimanente con due cucchiaini rasi di acqua. Non mollatelo, il fuoco andrà spento un attimo prima che si bruci, quando è ancora biondo scuro. Mettetelo nello stampo e versateci sopra il composto preparato. Mettete il tutto in forno a bagnomaria per un'ora e un quarto a 140 gradi. Guai se l'acqua stacca il bollore.

Delizia al limone

Dolce difficilissimo. Ricetta facile. Montate cinque uova e 150 grammi di zucchero con la frusta insieme alla vaniglia. Versateci sopra a pioggia 150 grammi di farina. Imburrate degli stampini monoporzione e versate al loro interno il composto. Infine metteteli in forno per quindici minuti a 175 gradi, controllandoli infilando uno stecchino, che dovrà rimanere pulito.

La crema si fa così: mettete a bagno nel suo succo la scorza grattugiata di un limone, montate due tuorli con 40 grammi di zucchero e quando sono spumosi portateli sul fuoco senza che arrivino a bollire. Dovete girare e girare. Alla fine aggiungete 40 grammi di burro a fiocchetti e incorporate a freddo il succo e le scorzette macerate del limone.

Crema con le castagne

Bollite i marroni sbucciati, almeno un chilo, poi passateli al fuoco con uno sciroppo fatto con due etti di zucchero, due bustine di zucchero vanigliato e un bicchiere di acqua minerale naturale sobbolliti per dieci minuti. Frullate tutto. Amalgamate la panna montata. Il trucco è una presa di sale. Poi va in frigo per tre ore.

Budino di amarene

Bollite un litro di latte con la scorza grattugiata di un limone, un pizzico di sale e un etto di zucchero. Quando bolle, versateci sopra a pioggia due etti di semolino mescolando velocissimo. Quando il composto è morbido, tiratelo via dalla fiamma e aggiungete mezzo etto di burro e le amarene. A freddo, incorporate tre tuorli, uno alla volta. E poi da ultimo gli albumi montati a neve. Va nel forno a 190 gradi per quaranta minuti.

Pêche melba

Fate bollire con 100 grammi di zucchero un litro di acqua minerale naturale. Cuoceteci dentro per cinque minuti le pesche gialle. Poi tiratele fuori, lasciatele raffreddare, sbucciatele e dividetele a metà. Versateci sopra uno sciroppo fatto sciogliendo in poca acqua minerale naturale un vasetto di marmellata di lamponi. Riempite il vano del nocciolo con gelato di crema o panna montata e sopra mettete nocciole tritate.

Zabaione con pesche frullate

Lavorate quattro tuorli d'uovo con 120 grammi di zucchero finché non diventano una spuma soffice. Aggiungete a filo due bicchierini di vinsanto o di Marsala. Nel frattempo cuocete le pesche a pezzi piccoli in poca acqua minerale naturale e zucchero vanigliato. Mescolate. Fatto!

Île flottante

Per la meringa, montate a neve gli albumi (il composto deve essere sodo) e poi incorporate con dolcezza lo zucchero a velo. Per venti meringhe servono cinque albumi e due etti di zucchero.

Scaldate il forno a 150 gradi e intanto mettete con il cucchiaio il composto sulla piastra, cercando di far venire dei cerchi. Abbassate a 50 gradi e inserite la piastra. Cuocete per quaranta minuti.

Poi fate la crema pasticcera, al solito modo. Quattro tuorli lavorati col mestolo di legno insieme a un etto di zucchero. Poi incorporate 30 grammi di farina poco per volta e mezzo litro di latte bollito con la vaniglia a filo. Cuocete per quattro minuti, senza mai smettere di girare, sempre con il cucchiaio di legno. Fate galleggiare la meringa sulla crema. Se le avete, le mandorle ci starebbero bene. Fatto!

Krapfen con la marmellata di ciliege

Per farne venti servono due etti di farina, 30 grammi di burro, due tuorli, 15 grammi di lievito di birra, zucchero, latte, marmellata di ciliege e zucchero a velo per finire. E pazienza infinita.

Prima mescolate il lievito con 50 grammi di farina e lo zucchero, lavoratelo a panetto con le dita e mettetelo in forno tiepido per venti minuti. Deve diventare grande il doppio.

Mettete sul tavolo il resto della farina, al centro il panetto. Unite

burro fuso quasi freddo, i tuorli e una presa di sale. Lavorate con le mani. Deve lievitare in una ciotola, coperta da un asciughino, al buio e in un posto tiepido. Se prende uno spiffero, non monta.

Dopo un'ora, se è riuscito l'impasto, cioè è soffice e gonfio, stendetelo e ricavate con un bicchiere quaranta dischetti. Divideteli in due gruppi. Venti e venti. Mettete su venti un cucchiaino di marmellata di ciliege e sigillateli con l'altra metà usando i rebbi della forchetta. Di nuovo a lievitare nello stesso luogo tiepido e senza spifferi per mezz'ora. Poi friggeteli con molto olio molto bollente. Depositateli sulla carta assorbente per un minuto. Spolverateli con zucchero a velo. Fatto!

Mousse di cioccolato

Si scioglie il cioccolato a tavoletta con panna liquida bollente. Si fa raffreddare. Si monta a neve. Si unisce la panna montata. Fatto!

Montebianco

Un chilo di castagne da bollire per quaranta minuti, poi sbucciatele e schiacciatele dentro una ciotola aiutandovi con un bicchiere o più di latte tiepido. Mettetele sul fuoco e cuocete per un quarto d'ora, magari aggiungete ancora latte, se è troppo sodo. Tirate via dalla fiamma e aggiungete 50 grammi di zucchero, mescolando. Poi un bicchierino di rum e tre cucchiaini di cacao in polvere. Passate al mulinetto, in modo che l'impasto diventi una pioggia di vermicelli rotondi e subito fateli cadere sul piatto da dolce. Se avete voglia, circondate di panna montata. Fatto!