

Le ricette di Casa Salvadori  
I menù della cuoca Tosca dal 1951 al 1967

Con qualche incursione nei menù della cuoca Finimola dal 1940 al 1951

*Crocchette in umido*

Si fanno con la carne macinata schiacciata e lavorata con due tuorli d'uovo, uno spruzzo di noce moscata e il prezzemolo. Si infarinano, si mettono a sfrigolare nella padella con tanti pomodorini tagliati a metà, capperi e un po' di acciughe sottolio sfilettate.

*Cavolo nero croccante*

Facilissimo. Scartate le foglie esterne e staccate quelle interne, lasciatele lunghe, frastagliate come pizzi. Sopra ci va un battuto di olive nere o liguri taggiasche e un velo di pangrattato. Spruzzate di olio buono. Accendete il forno al massimo, e quando proprio scotta infilateci le foglie di cavolo nero, in alto, in modo che abbrunino e scrocchino quando le mangerete.

*Blammangé (ovvero il blanc manger)*

È un budino di latte. Senza smettere di mescolare, versate a filo mezzo litro di latte (o latte di mandorle) su 100 grammi di zucchero

e 50 di amido di mais messi in una ciotola con un cucchiaino di cannella. Mettete sul fuoco per quindici minuti. Quando il composto è addensato, versatelo nello stampo e lasciatelo in frigo per due ore. Servitelo con quello che vi pare: pesche affettate, mandorle, marmellata.

### *Flan di pisellini*

In padella mettete tre o quattro scalogni affettati fini, olio e un cipollotto affettato pure quello. Nel frattempo, frullate una manciata di pisellini e aggiungeteli quando lo scalogno è dorato. Due minuti e via. In una ciotola sbattete quattro uova, un decilitro di panna, basilico, prezzemolo, erba cipollina. Poi aggiungete almeno 400 grammi di piselli, vanno bene anche surgelati, ma il segreto è che siano piccoli piccoli. Aggiungete il contenuto della padella. Spennellate di olio lo stampo e metteteci il vostro composto. Va cotto a bagnomaria per un'ora, a 170 gradi, non di più, è importante.

Se proprio volete esagerare, quando l'avrete sfornato mettetelo su un piatto da forno di nuovo al caldo, ma prima copritelo di fontina a strisce, in pochi minuti si scioglieranno e l'effetto sarà notevole.

### *Fagiano allo spiedo*

Il fagiano era una carne molto pregiata nei lontani anni Sessanta. Va frollato in frigo almeno un giorno, se vi arriva da qualche cacciatore di giorni ne servono tre. Cuocetele in forno dopo averlo spennellato di burro e coperto del succo di almeno tre arance. Le bucce (servono arance bio) tagliatele a striscioline e lasciatele caramellare sotto lo spiedo, nella leccarda, con il grasso che scivola dal fagiano. Dovunque vi riesce, infilate nel fagiano foglie di alloro fresco.

Il tempo di cottura è la cosa più difficile. Il fagiano diventa

stopposo un minuto dopo che è passata la sua ora. Io proverei a cuocerlo per quaranta minuti, ma state lì intorno, armati di forchetta e di pazienza.

### *Salsicce e fagioli all'uccelletto*

Bisogna tenere a bagno i fagioli secchi in acqua fredda per dodici ore. Poi si buttano quelli saliti a galla e gli altri si cuociono in una pentola per due ore a bollire lento. Si scolano. In un tegame si fanno imbiondire almeno cinque spicchi d'aglio e una decina di foglie di salvia. Poi ci si buttano i fagioli e le salsicce e si cuociono dieci minuti. Adesso si aggiunge la salsa di pomodoro, si mescola e si lascia ancora tutto sul fuoco basso per dieci minuti.

### *Pollettino con le patate arrosto*

Sembra la solita ricetta, ma non lo è. Il polletto deve essere piccolo e allevato a terra. Si spennella di olio sbattuto col limone e rametti di rosmarino. In pancia (è cucina toscana...) ci va uno spicchio d'aglio sbucciato, se non vi piace resta buono uguale. Le patate si tagliano a spicchi, come le mele, e si tuffano nella scodella con l'olio e il limone, così si bagnano e si cospargono di aghetti di rosmarino.

Si mettono sotto le patate e sopra il pollettino. Si cuoce a forno molto caldo, la pelle deve essere croccante e la carne tenerissima. Dai, è facile!

### *Piccione in salmì*

Rosolate in un trito di sedano, carota e cipolla i piccioni divisi in quattro. Salate. Poi aggiungete un bicchiere di vino bianco, foglie di

alloro, salvia, 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 cuocendo per cinque minuti tutto insieme.

### *Quaresimali*

175 grammi di farina, 100 di burro, 60 di zucchero bianco, 60 di zucchero di canna, 150 di cioccolato fondente, due cucchiaini di latte, un uovo, mezza bustina di lievito, mezza bustina di vaniglia, una presa di sale.

Qui ci vuole precisione. Il burro va lavorato finché non diventa una crema. Poi ci si incorpora lo zucchero e dopo l'uovo. In una ciotola si mescolano farina, lievito, vanillina e latte. Poi il cioccolato a pezzettini. Quindi si riunisce il contenuto delle due ciotole e si rovescia a cucchiainate attente (ciascuna è un biscotto) sulla leccarda del forno.

Con santa pazienza e una rondellina si trasforma la cucchiainata in lettera dell'alfabeto. Poi vanno in forno, preriscaldato, per dieci minuti. Coraggio!

### *Arrosto con le castagne*

Bollite venti castagne tagliando la buccia con una incisione al centro. Poi le sbucciate. Prendete un bel filetto di maiale, lo fate rosolare e poi lo lasciate nella sua pentola, a cuocere con acqua e olio e le vostre castagne. Ci aggiungete, a metà cottura, un mezzo bicchiere di birra.

### *Involtini di carne*

Una fettina di carne a Firenze si chiama braciolina. La dovete battere e battere, deve diventare sottile. Dentro ci mettete una fetta di mortadella e un po' di frittatina. Poi arrotolate e chiudete con uno stecchino infilzato e mettete una foglia di salvia tra carne e stecchino.

### *Canapé*

Un lavoro di alto artigianato. La farina va messa sul tavolo a fontana (250 grammi per 175 di burro), con un pizzico di sale e il burro ammorbidito a pezzetti. Deve diventare un mucchio di scaglie. Sopra, al centro, ci si versa un uovo sbattuto con un bicchiere di acqua molto fredda. Dovete lavarvi anche le mani con l'acqua gelida, per lavorare l'impasto. Poi fate un rotolo, lo mettete dentro la pellicola (come faremmo se non l'avessero inventata, noi cuoche?) e ci schiacciate sopra il mattarello (io uso il ferro da stiro...) e via in frigo per un'ora. Poi si toglie, si taglia, si modellano delle barchette tipo quelle dei bambini e ci si buttano sopra i fagioli secchi, perché non gonfino. E in forno a 180 gradi per venti minuti.

E dopo?

Si riempiono di crema di formaggio e erba cipollina, di gamberetti e curry, di acciughe frullate col burro, di pomodoro frullato col tonno. Quello che vi pare.

### *Terrina al cioccolato*

650 grammi di cioccolato fondente, 6 tuorli, 6 decilitri di panna liquida, 25 grammi di colla di pesce, 6 cucchiaini di zucchero, 2 decilitri di latte.

Sciogliete la gelatina nel latte caldo, sciogliete a bagnomaria il cioccolato. Mescolate le uova sbattute e la panna alla gelatina e al latte. Alla fine unite tutto in uno stampo. E via in frigo.

Le dosi sono per dodici, è un dolce che va bene per le feste.

## Ringraziamenti

Il primo dei miei Grazie è per i miei magnifici figli, Tommaso e Ginevra, per l'amore che da loro ricevo, per come mi rendono orgogliosa e fiera.

E poi Grazie a Elisabetta Sgarbi, Eugenio Lio, Oliviero Toscani, Luigi Scaffidi, Stefano Losani.

A Alessia Algani e a Mattia Balestrazzi.

È bello essere in squadra con La nave di Teseo.

A Sergio Dompé, Marialuisa Trussardi, Francesco Micheli e Gile Bae, Carlotta Gismondi, Paolo Golini, Rodrigo Cipriani, Roberta Alemagna Donà dalle Rose, Laura Colnaghi Calissoni, Daniela e Marco Boroli, Floriana Mentasti, Marina Salamon, Roberta e Luigino Rossi, Francesca Scaroni, Nicoletta Gentile, Alessandro Danovi, Riccardo Aichner, Barbara e Angelo Filippi Gabardi, Giobatta Origoni, Carola e Lamberto Vallarino Gancia che con la loro amicizia hanno accompagnato la mia scrittura. Sarei diversa, se non sapessi che loro ci sono, per me.

Alla mia SuperZia, Elena Galeotti Grassi, la mia prima lettrice, per i consigli, le risate e l'intelligenza.

Ai miei angeli del Mac e della rete Valentino Marchese e Paola Ferrario.

E Grazie a te, Lettrice e Lettore, perché sei arrivato fin qui e

perché insieme creiamo mondi. È stato emozionante vivere la storia che vi ho raccontato, essere ciascuno dei miei personaggi, abitare dentro le loro vite, riconoscerne il profilo e dipanarne gli eventi, nel dolce vorticare degli anni. Vorrei che la stessa emozione l'avessi provata anche tu.