

## Minestra di zucca

### RICETTA ORIGINALE

(Francia, fine del XIII secolo): Quanto alle zucche, mondatele e affettatele. Togliete i semi, se ce ne sono, e fate cuocere nell'acqua in una padella. Scolatele e spruzzatele con acqua fredda. Strizzatele bene e tritatele fini. Mescolate a brodo di manzo o d'altra carne e aggiungete latte di mucca. Stemperatevi dentro una mezza dozzina di rossi d'uovo dopo averli passati alla [stamigna](#). Nei giorni di magro [si prepara questa minestra] con l'acqua di cottura dei piselli o latte di mandorle, e burro.

### INGREDIENTI

2,5 kg di zucca; 1 litro di latte di mandorle fatto con poco più di 1 litro d'acqua e 100 g di mandorle; 60 g di burro; sale

### PROCEDIMENTO

Mondare la zucca e toglierle i semi. Tagliare a pezzi e cuocere in acqua bollente salata per 10 minuti. La polpa deve restare soda e non disfarsi. Bisogna dunque sorvegliare la cottura perché la sua durata dipende dalla varietà di zucca utilizzata. Scolare e togliere l'acqua in eccesso spremendo bene. Tritare col coltello o nel frullatore. Aggiungere il latte di mandorle e il burro, e portare a ebollizione.

Salare e servire.

## Lepre allo spiedo

### RICETTA (Francia, XV secolo)

Senza lavarla, lardellatela e mangiatela con la [camelina](#) o con la salsa piccante, cioè col grasso che cola nella [leccarda](#) e mettetevi cipolle tagliate fini, vino e [agresto](#) e un po' d'aceto. Versate sulla lepre quando sarà arrostita, o mettetela nelle scodelle.

### INGREDIENTI

1 giovane lepre di buona qualità; 100 g di lardo; 1 cipolla; 10 cl di vino bianco; 5 cl d'agresto oppure il succo di 1/2 limone mischiato a 1 cucchiaio d'acqua; 1 cucchiaio di buon aceto di vino; sale.

### PROCEDIMENTO

Togliere la membrana lucida che ricopre le carni della lepre con l'aiuto di una lama di coltello sottile e molto appuntita che scivoli fra la carne e la pelle. Tagliare anche le parti nervose aderenti alla carne stando ben attenti a non danneggiarla.

Tagliare il lardo a dadini e lardellare con regolarità tutta la carne dell'animale.

Mettere la lepre allo spiedo e cuocerla oppure sistemarla su una griglia posta su una leccarda. Va cotta per circa mezz'ora in forno caldissimo, bagnandola continuamente col suo sugo. La si mangia rosata, cioè perfettamente tenera e succosa.

Nel frattempo, affettare finissima la cipolla e, a metà cottura, metterla nella leccarda. Cinque minuti prima che la lepre sia cotta, aggiungere nella leccarda il vino, l'agresto e l'aceto.

A cottura ultimata, mentre si taglia la lepre, far restringere per qualche istante, se necessario, il sugo raccolto nella leccarda.

Salare la salsa e i pezzi di carne. Al momento di servire, versare la salsa sopra la lepre.

## Salsa nera

RICETTA (Francia, XIV secolo circa)

Macinate zenzero, pane arrostito e pepe, stemperate con aceto e [agresto](#) e fate bollire.

### INGREDIENTI

1 fetta di pane di campagna; 10 cl d'agresto oppure 5 cl di aceto di mele diluito in 5 cl d'acqua; 1 cucchiaino di aceto di vino; 1/4 di cucchiaino di pepe nero macinato; 1/4 di cucchiaino di [zenzero](#) macinato; sale.

### PROCEDIMENTO

Arrostire il pane fino a farlo diventare molto scuro. Metterlo a bagno nell'agresto misto all'aceto fino a farlo disfare del tutto. Schiacciare con la forchetta e aggiungere le spezie. Mettere sul fuoco e portare a ebollizione a fiamma bassa. Cuocere rimestando con un cucchiaino di legno finché non si addensano. Salare. Se si vuole una salsa più omogenea, la si può passare al setaccio.

## Biancomangiare oltremontano

RICETTA (Francia, XIV secolo circa)

Prendi dei petti di gallina cotti; mettili su una tavola e sfilettali più fini che puoi. Intanto lava il riso e asciugalo, fanne farina e passala al setaccio o alla [stamigna](#). Stempera poi questa farina di riso con latte di capra, di pecora o di mandorle e fai bollire in una pentola ben lavata e pulita. Quando comincia a bollire, aggiungi i suddetti petti sfilettati insieme a zucchero bianco e a lardo bianco fritto. Proteggilo dal fumo e fai bollire dolcemente, senza eccesso di fuoco, perché si addensano come fa il riso. E quando servirai, mettili sopra zucchero tritato o pestato e lardo fritto.

Se vuoi, puoi farlo con riso intero, stemperato e preparato con latte di capra, alla maniera oltremontana; e quando lo servi, mettili sopra mandorle soffritte nel lardo e zenzero bianco tagliato.

## INGREDIENTI

60 g di petto di gallina o di pollo lessato; 30 g di riso; 1/2 litro di latte di capra (o di mucca); 30 g di zucchero bianco; 50 g di lardo bianco; 10 mandorle spellate; radice di [zenzero](#) non troppo secca; sale.

## PROCEDIMENTO

Sfilettare i petti di gallina. Tagliare il lardo a dadini. Dorarne la metà in una padella senza farlo colorire troppo, finché non diventi molto croccante.

Mettere il latte sul fuoco e, quando bolle, gettarvi il riso a pioggia.

Cuocere rimestando per qualche istante, quindi aggiungere il petto di gallina sfilettato con i 2/3 dello zucchero e i dadini di lardo fritti. Togliere dal fuoco quando il riso è abbastanza cotto, cioè quando i chicchi si spappolano fra le dita. Grigliare il resto del lardo come prima, insieme alle mandorle. Servire tiepido o freddo, picchiando la superficie con mandorle, dadini di lardo e lamelle di zenzero

# Marzapane

RICETTA (Italia, metà del XV secolo)

Spella molto bene le mandorle e pestale il più possibile perché non riescano a passare dalla [stamigna](#). E per rendere le suddette mandorle più bianche, più gustose e più dolci al palato, devono essere messe a bagno in acqua fresca per un giorno e una notte o anche di più, di modo che, premendo con le dita, si spellino da sole. E pestandole le bagnerai con un po' d'acqua di rose perché non facciano l'olio. E se vuoi far buona la suddetta torta, metterai lo stesso peso di zucchero e di mandorle, cioè una libbra dell'uno e una dell'altro, o più o meno a piacere; e metterai anche una o due oncie di buona acqua di rose e mischierai molto bene insieme tutte queste cose. Poi prenderai dei cialdoni o delle nevole fatte con lo zucchero, prima bagnate con l'acqua di rose; stendile sul fondo della padella e riempi con questo composto o ripieno suddetto. E dopo che l'avrai steso e spianato, va bagnato un pochino un'altra volta con acqua di rose, aggiungendogli ancora sopra del buono zucchero in polvere. E dopo averla ben spianata dappertutto con lo zucchero, la farai cuocere in forno, ovvero al fuoco come le altre torte, molto adagio, facendo bene attenzione a darle un fuoco moderato e a guardarla spesso perché non bruci. Ricorda che una simile torta di marzapane deve essere un po' bassina e sottile piuttosto che troppo alta e spessa.

## INGREDIENTI

Per le cialde:

80 g di farina; 30 g di zucchero in polvere; 7 cucchiaini d'acqua gelata; 1 pizzico di sale.

Per il marzapane

6-7 sfoglie di pane azzimo, oppure una grande di carta di riso o anche una quindicina di ostie o di cialde di cui abbiamo fornito qui sopra le dosi; 250 g di mandorle non spellate; 250 g di zucchero; acqua di rose.

## PROCEDIMENTO

Mischiare farina, sale e zucchero, quindi aggiungere l'acqua per fare una pasta semiliquida. Scaldare gli stampi per le cialde e versarci un mezzo cucchiaino di pasta. Chiudere i ferri e cuocere finché la cialda non sia diventata color nocciola. Staccarla dallo stampo e ripetere l'operazione fino a ottenere un numero di cialde sufficienti a foderare una grande teglia.

La sera prima: mettere le mandorle a bagno in acqua bollente. Quando è fredda, eliminarla e sostituirla più volte con altra acqua finché non resti limpida. Lasciare a bagno per tutta la notte. Così, una volta che la buccia è stata ben ammorbidita, le mandorle si spellano molto facilmente.

Il giorno stesso: spellare le mandorle e frullarle o macinarle al tritatutto elettrico insieme a 3 cucchiaini d'acqua di rose fino a ottenere un fine purè. Mischiare allo zucchero e aggiungere altri 3 cucchiaini d'acqua di rose per ottenere una pasta liscia.

Foderare una grande teglia sia con le cialde, che verranno leggermente sovrapposte, sia con le sfoglie di pane azzimo o di carta di riso, sia ancora con delle ostie. Cospargere con un po' d'acqua di rose. Versare la pasta di mandorle e stenderla uniformemente in uno strato di circa 1,5 cm di spessore. Annaffiare con un po' d'acqua di rose e spolverare uniformemente con uno strato di zucchero.

Cuocere a fuoco lento (130°) per circa 1 ora finché non sia leggermente dorato. Sorvegliare la cottura perché non prenda troppo colore. Servire freddo.

## Ippocrasso

RICETTA (Francia, XIV secolo)

Prendete un'oncia di [cinnamomo](#) chiamato lunga cannella in pipa, un intero pezzetto di [zenzero](#) e altrettanta [galanga](#) e macinate bene insieme. Prendete poi una libbra di buon zucchero, pestate tutto quanto insieme e stemperate con un *lot* (=3,72 litri) del miglior vino di Beaune che potrete procurarvi. Far marinare per 1 o 2 ore. Passate poi più volte attraverso una calza finché risulti limpidissimo.

### INGREDIENTI

1 litro di vino rosso di buona qualità, oppure di vino bianco secco; 150 g di zucchero in polvere; 8 g di cannella in polvere; 8 g di zenzero in polvere o un pezzetto di zenzero secco; 1 pezzetto di galanga secca oppure di zenzero.

### PROCEDIMENTO

Macinare fini le spezie o mischiarle insieme se sono già in polvere.

Mettere il vino in una zuppiera, aggiungere lo zucchero in polvere e le spezie. Mescolare e lasciar riposare per circa 2 ore.

Filtrare più volte di seguito in una garza messa in doppio strato, finché il liquido risulti perfettamente limpido.

Imbottigliare e mettere in fresco. Lasciar riposare qualche giorno prima di consumare.