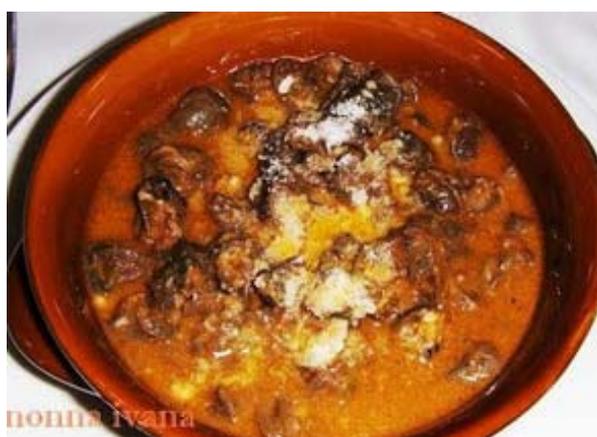


Antica Ricetta delle Lumache alla Casumarese

(12 novembre 1611)

Ingredienti per 2 persone: 24 lumache; olio; 50 gr. di lardo, 1 cipolla, 1 porro; 1 carota; 1 bicchiere di brodo di carne; 1 bicchiere di vino bianco; qualche mandorla, odori (cannella, ginepro, zafferano), sale, pepe, mollica di pane secco/pane grattugiato, 4-5 cucchiari di succo d'arancia, parmigiano grattugiato.



"A fare piatti X di Lumache.

Piglia 20 dozzine di lumache che sieno colte nell'inverno e che nella bocca habbiano il suo coperchio che così coperchiate sono purgate, e che habbiano pasciuto erbe odorifere, e le migliori sono quelle che si colgano negli spineti.

Poi habbi una pignatta et poneli dentro et che boglino per mez'hora. Poi cavale con un ferro dalla sua casa, e getta le budelle e lavale bene con sale, aceto et acqua rosata a più lavature.

Poi ponerai a cuocere nella tinella con buono olio et lardo, e pevere, sale, cipolle, porri, carotte et serali tagliati minuti e falli bollire molto bene per quattro hore.

Dopoi che hanno boglito bene metti quanto che sia hora buon brodo grasso et vin bianco. Poi piglia mandole ambrossine brustolate, cannella, gengevro un poco, zaffrano un poco et molena di pan boffetto grosso brustolato mogliato in succo di naranci, e pesta bene ogni cosa insieme, e passa per la stamegna, e metterai sale, pevere et zuccaro poco, poi lo farai cuocere a fuoco lento, e come le lumache seranno cotte ge lo porrai dentro, e ge lo lascerai un pochetto dentro, poi le imbandirai con buon formaggio duro grattato, e seran ottime, e vogliono essere mangiate calde che sono vivanda divinissima."

www.ferrarainfo.com

Ferrara
terra e acqua