

PELLEGRINO ARTUSI

LA SCIENZA IN CUCINA

E

L'ARTE DI MANGIAR BENE

MANUALE PRATICO PER LE FAMIGLIE

Igiene * Economia * Buon gusto

Un pasto buono ed un mezzano
Mantengon l'uomo sano.

Piglia il cibo con misura
Dai due regni di natura.

Molto cibo e mal digesto
Non fa il corpo sano e lesto.

Prima digestio fit in ore.



IN FIRENZE

PEI TIPI DI SALVADORE LANDI

Direttore dell'Arte della Stampa

1891

MENU'

42. - Riso e luganiche.

Le popolazioni del Veneto, non conoscono altra minestra che il riso, e però lo cucinano bene e in varie maniere.

*

148 - Frittata di spinaci

Chi è che non sappia far le frittate? E chi è nel mondo che in vita sua non abbia fatta una qualche frittata? Pure non sarà del tutto superfluo il dirne due parole.

Ogni erbaggio o semplicemente lessato o tirato a sapore col burro, serve per le frittate, come può servire un pizzico di parmigiano solo o mescolato con prezzemolo.

*

376. - Zucchini col regamo

Il regamo è il seme odoroso di una pianticella selvatica

*

637. - Torta di noci

Dai miei commensali questo è stato giudicato un dolce

GEMOS
as you eat

COM.I.L.