

A Cinquecento

Herbolata de maio

formaggio fresco
albumi
latte
bietola
maggiorana
salvia
menta
prezzemolo
strutto
(burro)
zenzero
zucchero
pasta sfoglia o frolla
acqua rosata

Piglia altrettanto cascio fresco como è dito di sopra et pistalo molto bene, et habi quindici o sidici bianchi d'ova con un quarto vel circha di bon lacte; et pigliarai de le vietole in bona quantità, cioè per la maiore parte, et de la maiorana pocha, salvia assai, menta pocha, petrosillo assai. Et tutte queste herbe pistarai insieme molto bene premendone fora il sucho, et passandolo per la stamegna. Il qual sucho mettirai insieme con le cose sopra ditte mettendo con esse meza libra di bono strutto, overo butiro fresco; et prendirai poche foglie di petrosillo, et pochissime foglie de maiorana, et con un coltello le taglierai et le batterai più menute che sia possibile, et macinarale molto bene nel mortale incorporandole con le sopra ditte cose, agiongendovi meza oncia di zenzevero bianco, et otto oncie di zuccharo. Et fa' che tutta questa composizione sia ben mescolata in uno vaso, il quale metterai sopra le brascie lontano da la fiamma del focho, menando continuamente col cocchiario, o altro intrumento atto a questo, tanto che ti para che se incomenci a pigliare a modo d'un brodetto. Et facto questo haverai apparecchiata in la padella una pasta sottile, et mettirali dentro queste cose sopra ditte, cioè pieno, daendoli il focho temperatamente ad ascio di sotto et di sopra. Et quando ti pare che sia presa abastanza, cavala fore, et mettel di sopra del zuccharo fino et dell'acqua rosata. Et simile torta o herbolata che vogliamo dire, quanto è più verde, tanto è migliore, et mostra più bella.

A fare frittelle con fiore di sambuco

Piglia di farina oncie 4, povine fresche tre o di formaggio fresco libbra una, e di formaggio duro libbra mezza grattato, di formaggio salato oncie tre, e tanto levaturo quanto è mezzo uovo; e pista bene ogni cosa nel mortaio. E ponigliuova sei battute seco, e uno bicchiero di latte, e oncie 3 d'acqua rosa; e mescola bene ogni cosa insieme. E se ti paresse che il detto pastume fosse troppo duro, gli aggiungerai un poco di latte, tanto che stia bene, e oncie 3 d'uva passa; e per tempo d'estate gli porrai una oncia di fiore di sambuco a pistare secco. E poi con una gucchiara farai le tue frittelle, grandi e piccole, secondo che ti parerà. Poi le cuocerai in grasso colato o butiro, o dileguito libbre 3. E come saranno cotte, e per imbandirsi, gli ponerai sopra di zucchero grattato oncie quattro.