

Il Settecento

Spuma nell'omelette

Ingredienti: 6 uova, 150 grammi di prosciutto cotto, 50 grammi di burro, 2 cucchiaini di besciamella densa, mezzo bicchiere di panna, 150 grammi di tacchino al burro, tartufo nero, gelatina.

Sbattete le uova e fate due grandi frittate con una padella del diametro di 30 centimetri e ponete a raffreddare su un piatto.

Preparate la spuma di prosciutto e di pollo, per la spuma di prosciutto battete 100 grammi di prosciutto con 25 grammi di burro e un cucchiaino di salsa besciamella densa e fredda e ultimate con due cucchiaini di panna. Fate lo stesso per la spuma di tacchino con l'aggiunta del tartufo nero grattugiato. Una volta spalmate le spume sulle omelette arrotolatele come a farne un grosso tronco, avvolgete in un carta da cucina e legate con dei fili di erba cipollina, quindi lasciate riposare al fresco, meglio in frigorifero. Servite tagliandone fette di uno spessore di un centimetro e mezzo.

Torta salata alla bolognese

Ecco come Vincenzo Tanara, nel "L'economia del cittadino in villa", descrive la preparazione di una torta salata definita alla bolognese: Le bietole si servono con altre herbe in minestra ovvero, presone manipoli, e trite a foggia di tagliolini, si friggono in butirro, o strutto, o midolla, poi misticate con cacio grattato, ricotta fresca, ova, cannella e un poco di zucchero, se ne fa una torta Bolognese".e sopra detto.