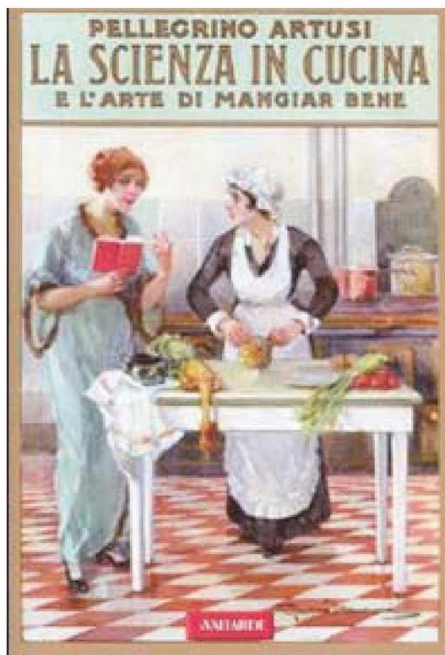


**MODESTAMENTE, L'ARTUSI** "PER INDOLCIRE LA BOCCA CON POCA SPESA"

## Dalla Bibbia della cucina il dolce Firenze

**C**hi non ha a casa o non ha visto a casa dei genitori "La scienza in cucina e l'arte di mangiar bene"? Detto così suona sconosciuto, ma questa Bibbia dei cuochi è più nota come "Artusi", dal nome del suo autore, Pellegrino Artusi. Nato a San Ruffillo di Forlimpopoli, in provincia di Forlì, il 4 agosto 1820, è morto a Firenze, dove è vissuto per diverso tempo, in un palazzo di piazza d'Azeglio insieme ai due gatti e alla servitù. Artusi ha raccolto nel suo libro 790 ricette, raccontate con aneddoti, storie, ironia. Con un principio di fondo: non si butta via niente e dagli avanzi possono venire fuori dei capolavori. Ecco qua una ricetta a dir poco "locale": il dolce Firenze.

"Avendolo trovato nell'antica e bella città dei fiori senza che alcuno siasi curato di dargli un nome, azzarderò chiamarlo dolce Firenze; e se, per la sua modesta natura, esso non farà troppo onore alla illustre città, può scusarsi col dire: Accoglietemi come piatto da famiglia e perché posso indolcirvi la bocca con poca spesa.



- Zucchero, grammi 100
- Pane soprafino, grammi 60
- Uva sultanina, grammi 40
- Uova, numero 3
- Burro, quanto basta
- Latte, mezzo litro
- Odore di scorza di limone

Il pane tagliatelo a fette sottili, arrostitelo leggermente, imburratele calde, da ambedue le parti e collocatele in un vaso concavo e decente da potersi portare in tavola. Sopra le fette del pane spargete l'uva e la buccia grattata del limone. Frullate bene le uova in un pentolo con lo zucchero, poi

uniteci il latte e questo miscuglio versatelo nel vaso sopra gl'ingredienti positivi, senza toccarli. Per cuocerlo posate il vaso sopra un fornello del focolare con poco fuoco, coprite col coperchio del forno da campagna col fuoco sopra e servitelo caldo. Può bastare per cinque persone".

E.G.

