



123
RICETTE
DEL 1800

SI MANGIA PER VIVERE E
NON SI VIVE PER MANGIARE

By Luigi Albano

[Avvertenze lettura](#)

[Copyright](#)

[Aforismo](#)

[Il libro](#)

[Capitolo I - Pane-Pizza](#)

[Pane lungo di frumento](#)

[Pane di papate](#)

[Pane di farina di granoturco](#)

[Pane di latte](#)

[Pane di burro](#)

[Pizza o schiacciata di lievito di pane con il lardo](#)

[Pizza o schiacciata con il lievito di pane, il lardo e cipolle](#)

[Pizza con la salvia](#)

[Pizza di pane con le sardelle alla ligure \(sardenea\)](#)

[Capitolo II - Salse](#)

[Salsa di pepe n. 1](#)

[Salsa di pepe n. 2](#)

[Salsa in agrodolce](#)

[Salsa di pomodoro](#)

[Salsa di pomodoro con patate](#)

[Salsa di cipolle](#)

[Salsa calda di prezzemolo](#)

[Salsa fredda di prezzemolo](#)

[Salsa d'aglio](#)

[Salsa di erba cipollina](#)

[Salsa alla menta](#)

[Salsa calda di cetrioli](#)

[Salsa fredda di cetrioli](#)

[Salsa di peperoni](#)

[Salsa di rafano](#)

[Salsa calda di sardelle](#)

[Salsa fredda di sardelle](#)

[Salsa calda di aringhe](#)

[Salsa dolce di arance](#)

[Capitolo III - Crostini](#)

[Crostini di acciughe e caviale](#)

[Crostini di caviale](#)

[Crostini di tartufi](#)

[Crostini in agro dolce](#)

[Crostini di fegatini e acciughe](#)

[Crostini di fegatini di pollo](#)

[Crostini di fegatini alla parmigiana](#)

[Crostini di tonno](#)

[Crostini alla Senese](#)

[Crostini variopinti](#)

[Capitolo IV - Brodi](#)

[Brodo di coscia di bue](#)

[Brodo consumato di vitello](#)

[Brodo di vitello e di bue colorito](#)

[Brodo di gamberi](#)

[Brodo di pesce](#)

[Brodo di farina abbrustolita](#)

[Brodo per gli ammalati](#)

[Brodo rinfrescativo](#)

[Brodo cordiale](#)

[Brodo improvvisato](#)

[Capitolo V - Minestre e Zuppe](#)

[Minestra alla Saverio](#)

[Minestra di uova a fiocchi](#)

[Minestra di patate grattate](#)

[Minestra di ricotta](#)

[Minestra prelibata](#)

[Minestra filata](#)

[Minestra di pasta grattata](#)

[Minestra alla polonese](#)

[Minestra delle tre Erre](#)

[Minestra di gnocchetti di pane](#)

[Capitolo VI - Pasta - Risotti - Polenta](#)

[Pasta condita con il lardo rosso](#)

[Pasta condita alla tedesca](#)

[Pasta condita con tonno e sardelle](#)

[Pasta e ceci alla genovese](#)

[Taglierini pasticciati](#)

[Pappardelle con il sugo di coniglio](#)

[Pappardelle con la lepre](#)

[Vermicelli all'acciugata](#)

[Gnocchi d'oro](#)

[Risotto all'Agostiniana](#)

[Riso alla Cappuccina](#)

[Riso in Cagnoni](#)

[Risotto con i gamberi](#)

[Risotto alla Genovese](#)

[Polenta alla carbonara](#)

[Polenta e ciccioli](#)

[Polenta alla Romagnola](#)

[Polenta burro e formaggio](#)

[Polenta alla Piemontese](#)

[La rosticiana](#)

[Capitolo VII - Contorni diversi](#)

[Contorno di funghi](#)

[Contorno di cipolline](#)

[Contorno di cipolline per cotechino](#)

[Contorno di sedani](#)

[Contorno di sedani per il lesso](#)

[Contorno di patatine](#)

[Contorno di spinaci](#)

[Contorno alla provinciale](#)

[Contorno di lenticchie](#)

[Contorno di fagiolo freschi sgranati](#)

[Contorno di rigaglie](#)

[Contorno alla minuta](#)

[Passato di patate](#)

[Passato di cipolle](#)

[Passato di carote](#)

[Passato di lenticchie](#)

[Passato di piselli](#)

[Passato di fagioli](#)

[Sauer - Kraut](#)

[Gelatina](#)

[Capitolo VIII - Fritture](#)

[Frittura di trote di fiume o lago](#)

[Frittura di ogni sorta di pesce di acqua dolce o mare](#)

[Frittura di anguilla](#)

[Frittura di Lamprede](#)

[Frittura di lumache o chioccioline \(escargot\)](#)

[Frittura di gamberini](#)

[Frittura di merluzzo salato o baccalà](#)

[Frittura di barbabietola](#)

[Frittura di funghi](#)

[Frittura di funghi alla milanese](#)

[Capitolo IX - Carni](#)

[Bove alla Francese](#)

[Scaloppe alla Russa](#)

[Manzo fasciato all'Inglese](#)

[Coscia di manzo alla Moscovita](#)

[Filetto di manzo al marsala](#)

[Manzo Garofonato](#)

[Fricassea](#)

[Bracioline al marsala](#)

[Fricandò di vitella](#)

[Petti di pollo alla Finanziera](#)

[Pollo alla Marengo](#)

[Fagiano con tartufi](#)

[Vitella ripiena alla Parigina](#)

[Pancetta ripiena alla Principessa](#)

[Arrosto morto](#)

[Aforismo](#)

[Capitolo X - Erbe utili da coltivare](#)

[Erbe utili da coltivare](#)

[Ti è piaciuto questo libro?](#)

Titolo: 123 ricette del 1800

Autore: Luigi Albano

Autore edizione digitale: [Luigi Albano](#)

Linguaggio: Italiano

© cover trascrizione ed elaborazione in digitale a cura di Luigi Albano

© referenze fotografiche: www.pixabay.com se non indicato diversamente

Prima edizione digitale: Giugno 2020

ISBN:

Sono riservati in tutti i Paesi i diritti di memorizzazione elettronica, traduzione, riproduzione e di adattamento, parziale e totale con qualsiasi mezzo (compresi i microfilm e le copie fotostatiche).

Nessuna parte del testo può essere in alcun modo riprodotta senza l'autorizzazione scritta dell'autore.

Qualsiasi distribuzione o fruizione non autorizzata di questo testo così come l'alterazione delle informazioni elettroniche sul regime dei diritti costituisce una violazione dei diritti dell'autore e sarà sanzionata civilmente e penalmente secondo quanto previsto dalla Legge 633/1941 e successive modifiche.

Se questo ebook non lo hai acquistato nonché se intendi condividerlo con un'altra persona, ti chiediamo cortesemente di scaricare una copia a pagamento e/o effettuare una [donazione](#) per ciascuna delle persone a cui lo vuoi destinare al fine di poterci permettere di crescere e di offrirti altre opere.

Ti ringraziamo per il tuo sostegno e per aver rispettato il lavoro dell'autore e dell'editore.

Si mangia per vivere e non si vive per mangiare

Il libro

Il 1800 è il secolo della nascita della cosiddetta “*nuova borghesia*” composta da politici, diplomatici, avvocati ecc. Le piccole corti non disponevano di denaro in abbondanza, solo 1/3 della popolazione si nutriva tutti i giorni in modo decente, gli altri si arrangiavano con tanta polenta, iniziò a diffondersi la cultura del risparmio facendo scomparire lo sperpero e la boria anche dalle tavole, di conseguenza iniziò lo sviluppo della cucina regionale e locale.

Per comprendere l'alimentazione dell'epoca occorre dimenticare la cucina contemporanea e le nostre attuali abitudini, per esempio il “*pane*” che oggi è normalmente presente sulle nostre tavole in quel tempo era considerato una leccornia ad appannaggio esclusivamente delle classi agiate.

La pasta era scarsamente utilizzata, si preferiva il riso in brodo o asciutto e non mancava la polenta, abbondante era la presenza del pesce di lago o fiume mentre assente quello di mare, nessuna variazione rispetto a oggi per la carne (*di tutti i tipi*) e i formaggi.

Il 1800 ha visto nascere la moda della diffusione a tavola della frutta e del dolce, quest'ultimo grazie anche alla nascita delle prime raffinerie di zucchero in Lombardia. Iniziò il grande consumo degli agrumi che arrivavano sia dalla Sicilia che dai paesi limitrofi al lago di Garda.

Si rivoluziona anche il galateo, almeno per i ceti benestanti, con l'affermarsi definitivo dell'utilizzo della forchetta, del piatto piano (*invece della fetta di pane o del tagliere di legno*) delle altre posate, dei bicchieri individuali e si vietò, con enormi vantaggi igienici, l'uso di mettere le dita nei piatti.

La scienza insegna che il cibo preparato in modo semplice e accurato è appunto il più sano, nel desiderio dunque di giovare non solo ai cuochi di professione ma a chiunque si diletta nell'arte culinaria vi invito a leggere questa raccolta di 123 ricette rare (*in ortografia originale dell'epoca*), ricercate su vari testi del 1800.

Buona lettura.