



ANTIPASTI DEL 1800

SI MANGIA PER VIVERE E
NON SI VIVE PER MANGIARE

By Luigi Albano

Titolo: Antipasti del 1800

Autore: Luigi Albano

Editore edizione digitale: [Luigi Albano](#)

© cover: Luigi Albano - © referenze fotografiche: www.pixabay.com se non indicato diversamente

Prima edizione digitale: Giugno 2020

ISBN: **9788835857945**

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.

[Copyright](#)

[Aforismo](#)

[Il libro](#)

[Anguilla allo spiedo con salsa tartara](#)

[Anguilla arrostita in tegame](#)

[Anguilla con funghi alla casalinga](#)

[Anguilla alla graticola con cocomeri all'aceto](#)

[Anguilla allo spiedo](#)

[Anguilla alla tartara](#)

[Animelle di Vitello](#)

[Animelle nella crostata di pane](#)

[Animelle di vitello alla singara \(à la soubise\)](#)

[Animelle di Vitello fritte](#)

[Animelle di Vitello in carta](#)

[Animelle di Vitello con erbe fine](#)

[Antipasto di stornelli](#)

[Aringhe cotte sulla gratella in salsa agretta](#)

[Aringhe salate alle erbe fine](#)

[Baccalà Montebianco](#)

[Barbo di mare all'Olandese](#)

[Barbo di mare alla graticola con salsa d'olio](#)

[Bianchetti fritti](#)

[Carpione a lessso](#)

[Cervello di Vitello alla Matelote](#)

[Cervello di vitello fritto](#)
[Cervello di Vitello alla Poulette](#)
[Cervello di vitello fatto a Cru](#)
[Cervello di vitello con burro nero](#)
[Calapès d'acciughe](#)
[Code di montone alla borghese](#)
[Code di Vitello colle verza alla borghese](#)
[Crostini di acciughe e caviale](#)
[Crostini in agro dolce](#)
[Crostini di caviale](#)
[Crostini di fegatini e acciughe](#)
[Crostini di fegatini di pollo](#)
[Crostini di fegatini alla parmigiana](#)
[Crostini di milza](#)
[Crostini di tartufi](#)
[Crostini di tonno](#)
[Crostini alla Senese](#)
[Crostini variopinti](#)
[Cuore di vitello alla graticola](#)
[Datteri al vino di Madera](#)
[Datteri al gratin nel forno](#)
[Dentice in salsa di burro d'acciughe](#)
[Fegati d'oca alla vercellese](#)
[Fegato di vitello in reticella](#)

[Fegato di vitello alla Borghese](#)
[Fegato di vitello sulla graticola](#)
[Fegato di Vitello in Papillotte](#)
[Filetti di Carpione decorati al purè di patate](#)
[Filetti di Carpione al limone](#)
[Filetti di nasello panati ai funghi](#)
[Frittata all'italiana](#)
[Frittata colla farina di frumento](#)
[Frittata colla farina di granturco](#)
[Funghi sott'olio](#)
[Lingua arrostita](#)
[Lingua al Gratin](#)
[Lingua di Manzo in salsa di pollastro](#)
[Lingua a Miroton](#)
[Lontra in salsa](#)
[Lingua allo stufato](#)
[Lingua di vitello alla Borghese](#)
[Lucci piccoli cotti sul piatto all'italiana](#)
[Nasello cotto sulla gratella alla genovese](#)
[Olive in salamoia](#)
[Orecchie di bue al sugo](#)
[Orecchie di maiale](#)
[Orecchie di maiale alla graticola](#)
[Orecchie di maiale alla Veneziana](#)

[Orecchie di Vitello alla Federico](#)

[Orecchie di Vitello ripiene](#)

[Ostliche sulla graticola alla maître-d'hôtel](#)

[Ostliche al gratin](#)

[Ostliche marinate](#)

[Palato di Bue col formaggio Lodigiano](#)

[Palato di Bue con lardo](#)

[Porcellino d'india in stufato od arrostito](#)

[Piccoli pani farciti alla parigina](#)

[Piede di maiale con i tartufi](#)

[Piedi di vitello farciti](#)

[Piedi di vitello fritti](#)

[Rane alla poulette in crostata con tartufi bianchi](#)

[Rombo in insalata](#)

[Rognoni di montone al vino di Marsala](#)

[Rognoni di vitello impanati](#)

[Salmone con salsa di capperi](#)

[Salmone al bleu](#)

[Salmone all'olandese](#)

[Sardelle di Nantes per hors-d'oeuvre](#)

[Tartufi neri farciti al vino di Champagne](#)

[Tartufi neri cotti sotto la cenere](#)

[Tartufi alla Perigux](#)

[Tartufi bianchi all'italiana](#)

[Testuggine per ogni salsa](#)

[Tortino di farina bianca col latte](#)

[Tortino alla tedesca](#)

[Tortino di farina di granturco](#)

[Tortino di patate](#)

[Uova ripiene n. 1](#)

[Uova ripiene n. 2](#)

[Ti è piaciuto questo libro?](#)

Si deve mangiare per vivere, non vivere 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 100 ricette di antipasti, alcune rare e originali del 1800 (*in ortografia originale dell'epoca*), rinvenute su vari testi.

Buona lettura.