



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE003414 - Ricetta d'Autore

Registrata in data 02 Set 2020 alle ore 18:13

da GIACOMO DINI

Livello di difficoltà: Medio

Piatto tipico della stagione: Estate

Come ti senti gustando la tua ricetta? Energico

L'Artusino

Sapete che nel libro "La scienza in cucina e l'arte di mangiar bene" esistono 3 ricette che creano il moderno e conosciutissimo cheeseburger?

il Cacimperio, la Carne dell'Imperatrice e "Sandwiches" hanno 200 anni ma ne dimostrano poco più di 30. Queste ricette, unite creano il mitico ARTUSINO :)

Tempo di preparazione: 15 minuti

Ingredienti per 2 persone

Cacimperio - ricetta 247:

400 g Fontina
80 g Burro fuso
4 Tuorlo d'uovo
q.b. Latte intero

Carne dell'Imperatrice - ricetta 359:

500 g Carne di manzo
Macinata
50 g Prosciutto crudo stagionato 36 mesi
60 g Parmigiano grattugiato (Parmigiano Reggiano)
2 Uova
30 g Burro fuso
Per la cottura del burger

Sandwiches - ricetta 114:

2 Fette di pane

Strumenti di cottura

Padella, pentolino

Preparazione

L'involucro fa riferimento al Sandwiches con 2 fette di pane di segale lo si può accompagnare alla fase prima del desinare (quello che voi moderni chiamate brunch) o come stuzzico per avviare la cena (il futuristico apericena).

Questo è un mangiar con le mani, si dev'essere un tutt'uno con il cibo.

Veniamo alla carne, che dev'essere un tripudio di sapori. Carne magra di manzo nello scannello, grammi 500. Prosciutto grasso e magro, grammi 50. Parmigiano grattato, cucchiainate colme n. 3. Uova, n. 2. Se non avete il tritacarne per ridurre in poltiglia tanto la carne che il prosciutto, servitevi del coltello e del mortaio. Uniteci il parmigiano e le uova, condite il composto con sale e pepe, mescolatelo bene, e con le mani bagnate fatene una stacciata alta due dita. Ponete al fuoco in una teglia o in un tegame 30 grammi di burro e due cucchiainate d'olio; quando cominciano a bollire collocateci la detta stacciata di carne e sulla medesima spargete uno spicchio d'aglio tagliato a fettine e alcune foglie di ramerino. Fate bollire, e quando comincia a prosciugarsi bagnatela con sugo di pomodoro o conserva sciolta nell'acqua.

Il Cacimperio si prepara così: fontina, netta dalla corteccia, grammi 400. Burro, grammi 80. Rossi d'uovo, n. 4. Latte,

quanto basta. La fontina è un formaggio poco dissimile dal gruviera, ma alquanto più grasso. Tagliatelo a piccoli dadi e tenetelo per due ore in infusione nel latte. Mettete il burro al fuoco e quando avrà preso colore versateci la fontina, ma del latte, ove è stata in molle, lasciatecene due sole cucchiainate. Lavoratela molto col mestolo senza farla bollire e quando il formaggio sarà tutto sciolto ritiratela dal fuoco per aggiungerci i rossi.

Questo cibo da cammino lo si mangia in tutte le occasioni, soprattutto durante le passeggiate o le partite di sport. Abbinatelo con qualcosa di fresco e pieno di gas.

Sandwiches - ricetta 114

Possono servir di principio alla colazione o di accompagnamento a una tazza da tè.

Prendete pane finissimo di un giorno, o pane di segale, levategli la corteccia e tagliatelo a fettine grosse mezzo centimetro e all'incirca lunghe 6 e larghe 4. Spalmatele di burro fresco da una sola parte e appiccicatele insieme mettendovi tramezzo una fetta sottile o di prosciutto cotto grasso e magro, o di lingua salata.

Cacimpero - ricetta 247

Chi frequenta le trattorie può formarsi un'idea della grande varietà dei gusti nelle persone. Astrazione fatta da quei divoratori, come lupi, che non sanno distinguere, sto per dire, una torta di marzapane da un piatto di scardiccioni, sentirete talvolta portare al cielo una vivanda da alcuni giudicata mediocre e da altri perfino, come pessima, rigettata. Allora vi tornerà in mente la gran verità di quella sentenza che dice: De gustibus non est disputandum. A questo proposito Giuseppe Averani, trattando Del vitto e delle cene degli antichi, scrive: "Vario ed incostante sopra tutti gli altri sentimenti si è il gusto. Imperocché gli organi della lingua, per cui gustiamo i sapori, non sono d'una maniera in tutti gli uomini e in tutti i climi, e s'alterano sovente o per mutazione d'età o per infermità o per altra più possente cagione. Per la qual cosa molti di quei cibi che di soverchio appetiscono i fanciulli, non allettano gli uomini; e quelle vivande e quelle bevande che gustevoli e delicate solleticano con diletto e soavità il palato de' sani, non rade volte, come spiacevoli e sazievoli, sono abbominate dagli infermi. Accade ancora bene spesso, che una certa fantastica apprensione ci rende più o meno aggradevoli e piacenti le vivande, secondoché la stravolta immaginazione ce le rappresenta. I cibi e le vivande rare e strane sono più piacevoli al gusto che le comunali e nostrali non sono. La carestia e l'abbondanza, il caro e la viltà dà e toglie il sapore alle vivande: e la comune approvazione de' ghiotti le fa saporite e dilettevoli. Quindi è avvenuto che tutti i tempi e tutte le nazioni gli stessi cibi non pregiarono, né buoni e delicati medesimamente gli reputarono".

Io, per esempio, non sono del parere di Brillat Savarin, che nella sua Physiologie du goût fa gran caso della fondue (cacimpero) e ne dà la seguente ricetta: "Pesate, egli dice, le uova e prendete un terzo del loro peso di formaggio gruviera e un sesto del loro peso di burro, sale ben poco e pepe a buona misura". Io, in opposizione a Savarin, di questo piatto ho poco conto, sembrandomi non possa servire che come principio in una colazione o per ripiego quando manca di meglio. In Italia essendo questo un piatto speciale ai Torinesi, ritenuto perciò che essi lo facciano alla perfezione, mi sono procurato da Torino la seguente ricetta la quale, avendo corrisposto alla prova, ve la descrivo. Basta per sei persone. Fontina, netta dalla corteccia, grammi 400. Burro, grammi 80. Rossi d'uovo, n. 4. Latte, quanto basta. La fontina è un formaggio poco dissimile dal gruviera, ma alquanto più grasso. Tagliatelo a piccoli dadi e tenetelo per due ore in infusione nel latte. Mettete il burro al fuoco e quando avrà preso colore versateci la fontina, ma del latte, ove è stata in molle, lasciatecene due sole cucchiainate. Lavoratela molto col mestolo senza farla bollire e quando il formaggio sarà tutto sciolto ritiratela dal fuoco per aggiungerci i rossi. Rimettetela per un poco sul fuoco rimestandola ancora e, d'inverno, versatela in un vassoio caldo. Se è venuta bene non dev'essere né granulosa, né far le fila; ma aver l'apparenza di una densa crema. A Torino ho visto servirla con uno strato superficiale di tartufi bianchi crudi tagliati a fettine sottili come un velo.

Carne all'imperatrice - ricetta 359

Vi è molta ampollosità nel titolo, ma come piatto famigliare da colazione può andare; le dosi qui indicate bastano per cinque persone. Carne magra di manzo nello scannello, grammi 500. Prosciutto grasso e magro, grammi 50. Parmigiano grattato, cucchiainate colme n. 3. Uova, n. 2. Se non avete il tritacarne per ridurre in poltiglia tanto la carne che il prosciutto, servitevi del coltello e del mortaio. Uniteci il parmigiano e le uova, condite il composto con sale e pepe, mescolatelo bene, e con le mani bagnate fatene una stacciata alta due dita. Ponete al fuoco in una teglia o in un tegame 30 grammi di burro e due cucchiainate d'olio; quando cominciano a bollire collocateci la detta stacciata di carne e sulla medesima spargete uno spicchio d'aglio tagliato a fettine e alcune foglie di ramerino. Fate bollire, e quando comincia a prosciugarsi bagnatela con sugo di pomodoro o conserva sciolta nell'acqua. Mandatela in tavola contornata dalla sua salsa.

Vino consigliato

Un Sangiovese tipico del territorio toscano o romagnolo o una birra ambrata

La ricetta ha partecipato a:

Concorso Artusi - 200 anni dalla nascita di Pellegrino Artusi