



IL RINASCIMENTO AD ACQUASPARTA 2023 GARA GASTRONOMICA

PER FARE TORTA D'HERBE ALLA LOMBARDA

Dall'Opera di Bartolomeo Scappi M. dell'arte del cucinare

Taglinsi biete minute con i coltelli, et si lavino in più acque, lasciandole scolare da se in un foratora, perché spremendole n'escie il sugo, che è la sua bontà, et poi si pigli una libra di cascio Parmigiano, ovvero di Riviera Grasso grattato, e libra una di ricotta pecorina fresca, ovvero di vacca, un'oncia tra pepe, et cannella, un quarto tra garofali, et noci moscate, quattro oncie di butiro fresco, et sei ove, et fatta che sarà la compositione d'ogni cosa, habbisi la tortiera onta di butiro con un sfoglio di pasta fatta di fior di farina, acquarosa, zuccaro, et butiro, rossi d'ova, et acqua tiepida, et pongasi la compositione in la tortiera, cuoprendola con un altro sfoglio di pasta cresputo, facciasi cuocere al forno, o sotto il testo, et servasi calda, se si vorrà ponere zuccaro in la compositione, et di sopra, farà in arbitrio.

Tempo massimo di esecuzione: 60 minuti inclusa la cottura.