

MAESTRO MARTINO DA COMO
CAPITOLO II: PER FAR OGNI MANERA DE
VIVANDE

Maccaroni romaneschi.

Piglia de la farina che sia bella, et distemperala et fa' la pasta un pocho più grossa che quella de le lasangne, et avoltola intorno ad un bastone. Et dapoi caccia fore il bastone, et tagliala la pasta larga un dito piccolo, et resterà in modo de bindelle, overo stringhe. Et mitteli accocere in brodo grasso, overo in acqua secundo il tempo. Et vole bollire quando gli metti accocere. Et se tu gli coci in acqua mettevi del butiro fresco, et pocho sale. Et como sonno cotti mittili in piattelli con bono caso, et butiro, et spetie dolci.

Piglia della farina di grano duro, impastala con acqua, sale e un po' d'olio di oliva. Lasciala riposare mezz'ora e poi tirala con il mattarello fino ad arrivare ad uno spessore di circa un centimetro. Arrotola la pasta leggermente e taglia strisce della grossezza di un mignolo, allunga le stringhe e arrotolale, sporcale con la farina e lasciala ad asciugare senza che si tocchino (altrimenti si attaccano) anche per un giorno. Fai cucinare un brodo di cappone grasso, immergili fino a cottura, raccoglili con un forchettone da cucina (senza scolarli troppo) e mettili nel piatto conditi con il grasso del brodo, molto parmigiano e cannella e pepe.

Se non vuoi usare il brodo di cappone grasso, puoi mettere nell'acqua salata di cottura del burro e/o dell'olio