

RICETTA ETRUSCA

Lo sapevi che...

...Apicio, grande cuoco di epoca romana, nel suo ricettario intitolato "De Re Coquinaria", fortunatamente giunto fino a noi, ci ha tramandato alcune ricette di origine etrusca. Una di queste è a base di formaggio e assomiglia a un budino. Si chiama Tyropatinam (De Re Coquinaria, VII. XIII. 7) e ha avuto molto successo anche presso i Romani.

Vi andrebbe di prepararla e farla assaggiare alla vostra famiglia?

Se siete curiosi di gustare un piatto dell'antica cucina etrusca iniziamo a cercare gli ingredienti e... via con la nostra creazione, da proporre sulla tavola pasquale!

Tyropatinam

Ingredienti: 600 ml di latte; 5 uova; 3 cucchiaini di miele; 1 pizzico di pepe nero o bianco

Preparazione: "piatto di formaggio: prendi quanto latte tu pensi ci voglia per riempire una padella, temperalo col miele come si fa per i dolci di latte; aggiungi cinque uova per 600 g di latte. Se la padella ne conterrà minor quantità ne metterai tre. Sciogli bene tutto nel latte in modo che sia ben amalgamato. Versa in una terrina bassa e cuoci a fuoco lento. Quando il tutto si sarà ritirato cospargi di pepe e servi".

Suggerimenti: Fare cuocere il latte mescolando continuamente e a temperatura moderata per una decina di minuti. Eventualmente aggiungere un cucchiaino di amido di mais per fare addensare meglio la crema. Versare il contenuto ottenuto in due ciotoline e lasciare raffreddare per un'ora a temperatura ambiente prima di servirlo in tavola.

