

## I GUSTI DI UNA VOLTA

**LA RICETTA ANTICA**  
UN DOLCE SEMPLICE  
E DELICATO, ECCO IL BUDINO  
DI RISO TANTO AMATO  
DAI NOSTRI NONNI



I nostri nonni sapevano che con il riso è possibile fare tutto; perché no, anche il budino. **Pellegrino Artusi**, autore della nota *Scienza in Cucina*, così spiegò la ricetta del budino di riso: «Questo dolce nella sua semplicità è, a mio parere, di un sapore assai delicato. Sciogliete prima la farina con la quarta parte del latte diaccio, aggiungetene un poco del caldo quando è a bollore e versatela nel resto del latte quando bolle; così impedirete che si formino bozzoli. Quando è cotta aggiungete lo zucchero, il burro e il sale; ritiratela dal fuoco e aspettate che sia tiepida per mescolarvi entro le uova e l'odore. Cuocete questo budino come l'antecedente. La composizione di questo dolce, il quale probabilmente non è di data molto antica, mi fa riflettere che le pietanze pur anche vanno soggette alla moda e come il gusto de sensi varia seguendo il progresso e la civiltà. Ora si apprezza una cucina leggiera, delicata e di bell'apparenza e verrà forse un giorno che parecchi di questi piatti da me indicati per buoni, saranno sostituiti da altri assai migliori. I vini sdolcinati di una volta hanno lasciato libero il passo a quelli generosi ed asciutti, e l'oca cotta in forno col ripieno d'aglio e di mele cotogne, giudicato piatto squisito nel 1300, ha ceduto il posto al tacchino ingrassato in casa, ripieno di tartufi, e al capponne in galantina».

23

RUBRICHE

Sabato 22 aprile 2023

