





## La storia dei pudding inglesi dolci e salati

Prefazione ~ 9  
 Io e i pudding ~ 11  
 Introduzione ~ 17  
 Note sulle ricette ~ 52  
 Ingredienti ~ 54  
 Stampi ~ 62

### Pudding bolliti e al vapore

64

Plum pudding ~ 70	Cabbage pudding ~ 98	Cabinet pudding ~ 126
Haggis ~ 76	Pease pudding ~ 104	Spotted dick ~ 128
Black pudding ~ 80	Sussex pond pudding ~ 106	Treacle sponge pudding ~ 130
Black pudding in uno stampo per plumcake ~ 84	Rice pudding in skins ~ 108	Plain suet dumplings ~ 134
Pancakes di black pudding ~ 85	Quaking pudding ~ 110	War & peace pudding ~ 140
White pudding ~ 86	Beef pudding ~ 113	Marmellata di carote ~ 141
Hogs pudding ~ 90	Jam roly-poly ~ 116	Sticky toffee pudding ~ 143
Hackin pudding ~ 94	Plum du ... ~ 120	
	Castle pudding ~ 122	

### Pudding al forno

146

Sambocade ~ 150	Chestnut tart ~ 170	Semolina pudding ~ 182
Daryols ~ 156	Bakewell pudding ~ 172	College pudding ~ 184
Prune tart ~ 159	General satisfaction ~ 176	Carrot pudding ~ 187
Quince tart ~ 162	Eve's pudding ~ 179	Trinity burnt cream ~ 188
Tort de Moy ~ 166	Queen of puddings ~ 181	Black caps ~ 190

### Pudding di pastella

192

Yorkshire pudding ~ 196	Apple tansy ~ 206	A quire of paper ~ 214
Dripping pudding ~ 198	Snake fritters ~ 208	Curd fritters ~ 216
Toad-in-the-hole ~ 201	Hasty fritters ~ 212	Jersey wonders ~ 218
Kentish cherry batter pudding ~ 204		

### Pudding di pane

222

Pain pur-dew ~ 226	Devonshire white-pot ~ 232	Bread-and-butter pudding ~ 240
Poor knights of Windsor ~ 229	Apple charlotte ~ 236	Summer pudding ~ 242

### Gelatine, pudding di latte e gelati

246

Blancmange ~ 254	Ribbon jelly ~ 279	Custard cream ~ 308
Strawberry blancmange ~ 257	Devonshire junket ~ 288	Rice pudding ~ 310
Jaune mange ~ 261	e rst tri e ~ 290	Icy cream ~ 320
Almond ummery ~ 262	Retro tri e ~ 294	Brown bread ice cream ~ 323
Piramidis creams ~ 266	Fruit fool ~ 296	Tamarind ice cream ~ 324
A hen's nest ~ 269	Syllabub ~ 302	Princess surprise bombe ~ 327
Bacon & eggs ~ 272	Everlasting syllabub ~ 304	Mock plum pudding ice ~ 330
Ypocras jellies ~ 275	Sack posset ~ 306	

### Ricette di base

332

Clotted cream ~ 336	Scorza d'agrumi candita ~ 341	Biscotti rata a ~ 346
Crema inglese ~ 338	Pasta per torte ~ 342	Pan di Spagna ~ 349
Sack sauce ~ 339	Pasta all'acqua calda ~ 343	Savoardi ~ 350
Aceto di lamponi ~ 340	Pasta sfoglia ~ 344	

Bibliografia ~ 355  
 Indice ~ 362  
 Ringraziamenti ~ 366





## Prefazione

**A**doro i pudding. Dolci, salati, bolliti, al vapore, al forno e fritti: li mangio tutti. Ma quando dico pudding, intendo proprio PUDDING, non un termine generico per indicare dolci o dessert. Nella Gran Bretagna di oggi, quando si parla di pudding si intende qualsiasi dolce gustato a fine pasto, e il termine si usa spesso per riferirsi a molte cose che non mi piacciono: torte troppo dolci, brownies americanizzati, frutta in qualsiasi forma che non sia la versione al naturale...

Quando voglio un pudding, desidero qualcosa di solido, che mi dia la carica: qualcosa di così tipicamente inglese che rassicuri la mia identità a un livello molto basilare; eppure è così difficile da descrivere che per molti aspetti sono proprio quelle sensazioni a definirlo.

Il pudding è vittima di cattiva pubblicità. Una persona descritta come un pudding è sovrappeso, pienotta. Se si paragona una sostanza a un pudding, significa che è solida, rigida, pesante. Ma proprio questi aspetti del pudding hanno in sé un che di glorioso. Un pudding ti riempie lo stomaco, un pudding è una cura per l'anima. La sua solidità ci tiene a terra, e la sua tradizionale forma rotonda o ovale è di una semplicità incrollabile.

Il pudding va dritto al cuore della britannicità. Nel XVIII secolo, quando la cucina inglese stava crescendo e stava sviluppando la sua identità, il pudding era centrale nella gastronomia locale. Rappresentava la semplicità inglese, l'adattabilità e forse anche un po' di aggressività di fronte alla moda prevalente del cibo francese, criticato come eccentrico, dispendioso e ingannatore. Appariva nelle satire come simbolo dell'Impero, e nelle illustrazioni come simbolo della famiglia.

I vittoriani avevano pudding per ogni occasione, riconoscendo che non importava di che classe fossi e che posizione occupassi: con un pudding in tavola si era tutti uguali. Il declino del pudding, in qualche modo, rimanda alla confusione su cosa significhi nazionalità e identità nazionale nel mondo moderno, e se siano idee utili o meno.

Certo, possiamo leggere troppo in tutto questo, ma ritengo che il pudding e la britannicità siano intrinsecamente legati, e che se dicessimo "prendere un inglese" nello stesso modo in cui in Gran Bretagna diciamo "prendere un indiano" o "prendere un cinese", sottintendendo un pasto, allora si tratterebbe di un pudding, e a me starebbe bene.

Sarò anche di parte, ma sono piuttosto orgogliosa del patrimonio di pudding del mio Paese. Vedrete, studiando questo libro, che in un pudding c'è molto di più di ciò che appare. Per me, vedere il pudding attraverso gli occhi di una persona che è arrivata ad amarlo, nonostante l'ampiezza del Mare del Nord che la separa dalla patria del pudding, è un modo straordinario per apprezzarlo ancora di più. Tu ateveici (preferibilmente con un cucchiaino) e godetevelo. Al pudding!

**D.ssa Annie Gray, storica della gastronomia**





XIX secolo

# Beef Pudding

Pudding di manzo

**I**l beef pudding è da secoli uno dei piatti preferiti dagli inglesi. Come altre preparazioni di questo genere, ha origine dagli antichi pudding di carne bolliti. Quando i pudding al grasso di rognone farciti guadagnarono popolarità alla fine del XVIII secolo, comparvero ricette di “steak and kidney pudding” e di “beef and baked beef steak pudding” (rispettivamente “pudding di carne e reni” e “pudding di manzo e di manzo arrosto”), entrambe di Maria Eliza Rundell (*A New System of Domestic Cookery*, 1807). Alla fine del XIX secolo, Agnes Marshall (*Mrs A.B. Marshall's Book of Cookery*, 1888) pubblicò un “Beef Pudding with Anchovies”, una versione piuttosto snob di pudding di manzo con acciughe, con un ripieno di carne battuta, erbe, scalogni tritati, funghi e pezzetti di acciughe, arrotolato a cilindretto e avvolto nella pasta fatta con il grasso di rognone.

Qualche anno prima della Marshall, nel 1845, Alexis Soyer (di origine francese) inserì una ricetta di “Beef Pudding” con ostriche, funghi o reni, nel suo libro *A Shilling Cookery for the People*. Essendo bene a conoscenza di ciò che mangiava il ceto alto ma anche di ciò che il ceto basso si poteva permettere, fece questa osservazione sul beef pudding:

**Si può considerare un piatto nazionale al pari del roast beef e del plum pudding.**

234 - Beef Pudding - Prendete circa una libbra di carne, tagliatela in tre pezzi per il lungo, e poi di sbieco a ogni pollice, e non a pezzetti; ma se comprate tagli di carne dai macellai, allora togliete le nervature e il grasso, e tagliate i pezzi grandi di sbieco, mettetevi in un piatto, e cospargete con un cucchiaino di sale, mezzo cucchiaino di pepe, un cucchiaino di farina e altrettanto di cipolla tritata; mescolate bene, fate sei o otto onces di pasta come nella ricetta n. 319, stendetela allo spessore di un quarto di pollice, o poco più, mettetevi il telo del pudding in uno stampo, spolverate con un po' di farina, adagiate la pasta, e mettetevi dentro la carne con qualche pezzetto di grasso. Completato il ripieno, versatevi tre bicchieri d'acqua, piegate la pasta sulla carne, senza formare protuberanze, ma ben aderente; legate il telo, non troppo vicino alla pasta, altrimenti sarà dura; bollite a fuoco vivace per un'ora in quattro quarti d'acqua; togliete dall'acqua, lasciate raffreddare per qualche minuto il telo, tagliate lo spago, aprite il telo, mettetevi sopra un piatto e capovolgete, togliete il telo e servite.

235 - Se scegliete di aggiungere un rene renderà più ricca la salsa, qualche ostrica anche, oppure un fungo. La crosta va sempre tagliata con un coltello.

Se seguite con attenzione le suddette istruzioni avrete un pudding perfetto, la pasta leggera e bianca come la neve, e la carne tenera con una salsa densa.

236 - Osservazione. Probabilmente la raccomandazione di bollirlo a fuoco vivace anziché lento vi sorprende. Lo faccio perché la carne, essendo racchiusa nella pasta, e talvolta in uno stampo, è di per sé soggetta a cuocersi nel suo stesso intingolo. Rispetto ad altri tipi di pudding, questi perdono molto meno nutrimento durante la cottura. In un pudding grande non ci sta male qualche fetta di patata. Si può considerare un piatto nazionale al pari del roast beef e del plum pudding, e dunque, sorprende che molto spesso sia fatto male e sia indigeribile: spesso la carne e il grasso, anziché essere tagliati a pezzetti, sono troppo grandi; il pudding, a volte non è coperto dall'acqua, e la crosta diventa dura e scura, e la carne molto asciutta.

Alexis Soyer, *A Shilling Cookery for the People*, 1845





*Per 1 pudding in uno stampo per pudding da 17 cm (N. 30)*

### Ripieno

- 500 g di manzo per stufato (io preferisco la bistecca di spalla, privata delle parti grasse)
- farina su ciente per infarinare la carne
- 1 cipolla grande
- 5 funghi piccoli tagliati a metà
- 1 rametto di timo
- 1 foglia di alloro
- una generosa macinata di pepe
- 125 ml di birra ale scura, per esempio una porter, una stout o una birra trappista belga (se non volete usare alcol, utilizzate la stessa quantità di brodo di manzo)

### Pasta al grasso di rognone

- 300 g di farina
- 130 g di grasso di rognone a pezzetti
- 1 cucchiaino di lievito in polvere
- il succo di ½ limone (circa 2 cucchiaini)
- 200 ml d'acqua
- un pizzico di sale
- 1 cucchiaino di foglie di timo o prezzemolo tritato nemente

### Beef pudding

Preparate lo stampo per pudding (vedi pag. 68–69) e scaldate il forno a 160°C.

Per fare la pasta, mettete la farina, il grasso di rognone e il lievito in una ciotola, quindi mescolate molto bene. Versate il succo di limone nell'acqua e cominciate ad aggiungere poco per volta il liquido al composto, mescolando costantemente: presto avrà la consistenza di un pangrattato molto grossolano. Continuate ad aggiungere acqua nché riuscirete a riunire il composto con le mani in un impasto compatto.

Se è troppo secco, potreste dover aggiungere un altro goccio d'acqua, ma io l'ho sperimentato varie volte in diverse condizioni climatiche e non ne ho avuto bisogno: assicuratevi solo che l'impasto non sia appiccicoso.

Tenete da parte un terzo della pasta per fare la copertura del pudding. Ora modellate i due pezzi di impasto in una palla e disponeteli su un piano di lavoro generosamente infarinato. Stendete delicatamente ogni palla di pasta a 1 cm di spessore.

Adagiate con cura la pasta per la base del pudding sullo stampo e lasciatela scivolare all'interno. Non è la ne del mondo se si strappa: potete semplicemente risistemarla con le dita. Modellate la pasta sui lati dello stampo, premendo in modo che i bordi abbiano lo stesso spessore, poi tagliate quella in eccesso lungo i lati.

Ora cominciate a sistemare nello stampo la carne cruda (se preferite, potete prima rosolarla in una padella su fuoco medio), le verdure e le erbe e pepate. Se vi è avanzato dello stufato di manzo cotto, potete usarlo al posto del ripieno di carne.

Quando lo stampo è quasi pieno, versate la birra o il brodo e fate la copertura, disponendo la pasta sul bordo dello stampo e premendola con cura per sigillare: potreste dover bagnare leggermente i bordi della pasta per farla aderire.

Ora preparate il pudding per la cottura al vapore (vedi pag. 69). Cuocete per 2–4 ore, a seconda della carne. Se avete usato lo stufato di manzo già cotto, cuocete non oltre 1 ora.



*Perché non prendere ispirazione da una pagina del libro di Alexis Soyer e utilizzare i rognoni per fare un tradizionale pudding di carne e rognone, oppure mettere le ostriche invece dei funghi? Potete anche sostituire il manzo e i funghi con carne di cervo e ribes rosso, oppure provare con mele e maiale.*

# Yorkshire Pudding

**È** quasi impossibile ricreare l'originale Yorkshire o dripping pudding dei tempi passati. Servirebbero un cuore e un pezzo grande di carne sospeso in un girarrosto davanti a un bel fuoco scoppiettante. Il calore radiante e la stagionatura del legno associati ai grassi animali conferiscono al pudding una consistenza e un sapore unici, impossibili da replicare nei forni elettrici o a gas moderni.

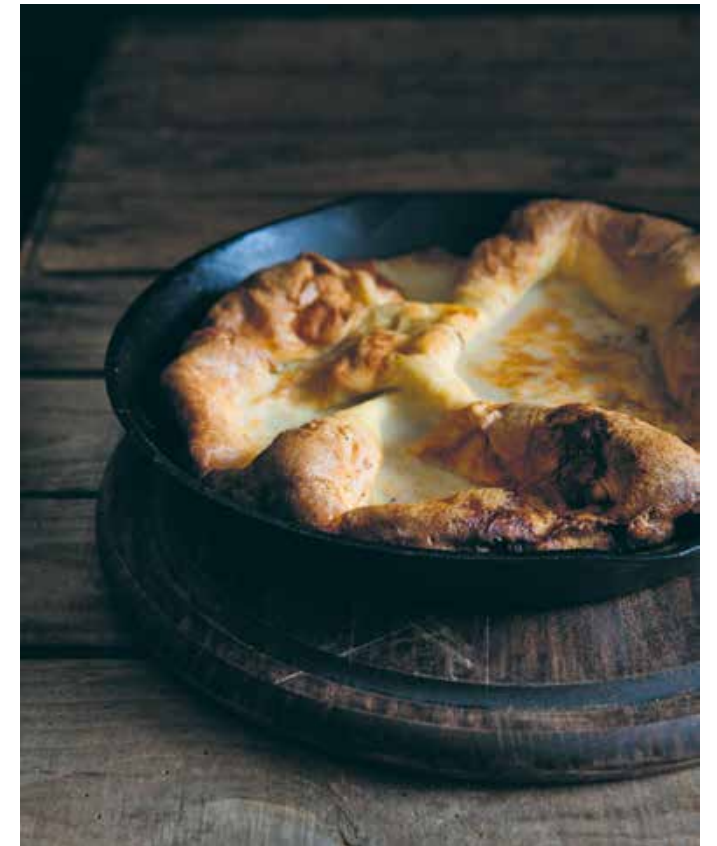
Potete usare lo strutto o il sego al posto dell'olio di girasole per ottenere un risultato che sa un po' più di carne. È comune l'uso di teglie per cupcake per creare monoporzioni fantasiose di Yorkshire pudding, ma vi consiglio di provare a farne uno grande da condividere, così come era concepito secoli fa. Un'alternativa fantastica è fare uno Yorkshire pudding grande e servirvi dentro la carne e la salsa gravy come se fosse una ciotola: in questo modo il pudding assorbirà tutti i sapori.

La ricetta in basso che condivido con voi è quella originale, quando per la prima volta gli fu dato il nome di "Yorkshire pudding". In realtà, questi dripping pudding si facevano in molte località in tutta la Gran Bretagna, quindi il pudding non era esclusivo della regione settentrionale dello Yorkshire.

Uno Yorkshire Pudding.

Prendete un quarto di latte, quattro uova e un po' di sale, e con la farina formate una pastella densa come quella del pancake. Dovete avere un bel pezzo di carne sul fuoco, prendete un tegame per lo stufato e metteteci un po' di grasso colato dalla carne, ponete sul fuoco e quando bolle versatevi il pudding, lasciate cuocere sul fuoco finché per voi è cotto, quindi capovolgete un piatto nella ghiotta, così da non bruciare il grasso; mettete il tegame nella ghiotta sotto la carne, e lasciate che il grasso coli sul pudding, e che il calore del fuoco lo rosoli per bene. Quando la carne è cotta e pronta in tavola, scolate tutto il grasso dal pudding, e ponetelo di nuovo sul fuoco per farlo asciugare un po'; poi fatelo scivolare in un piatto, avendo cura di lasciarlo il più asciutto possibile. Sciogliete un po' di burro, versatelo in una tazza, e ponetela al centro del pudding. È un pudding eccellente. La salsa gravy della carne vi si accompagna bene.

Hannah Glasse, *The Art of Cookery, Made Plain and Easy*, 1747



*Il pudding è per 4-6 persone*

110 g di farina  
un pizzico di sale  
280 ml di latte  
3 uova  
olio di girasole, burro  
chiaro, strutto o sego,  
per friggere

Procedete preparando la pastella come fareste per i pancakes, aggiungendo la farina e il pizzico di sale al latte e alle uova, assicurandovi che non ci siano grumi. Trovo che il pudding migliori se si lascia riposare la pastella per circa 30 minuti prima della cottura.

Scaldate il forno a 250°C.

Versate 1 cm di olio di girasole, burro chiaro, strutto o sego in una teglia o in una tortiera e mettete al centro del forno caldo. Posizionate sotto una teglia più grande nel caso in cui dovesse gocciolare il grasso: non vorrete poi dover pulire più del dovuto e ritrovarvi la cucina piena di fumo.

Quando l'olio è bollente (lo vedrete schizzare), versateci la pastella, rapidamente ma facendo attenzione, e chiudete il forno. Cuocete per 20-25 minuti senza aprire lo sportello, finché il pudding è gonfio e ben dorato.



*Cottura nel forno a legna?*

*Sciogliete un po' di strutto o sego in una teglia e mettetela da un lato del forno subito dopo aver spostato il fuoco dall'altro. Quando il grasso è bollente, estraete la teglia, versateci con attenzione la pastella e rimettete nel forno. Tenete sempre d'occhio il pudding perché il tempo di cottura dipende dalla temperatura del forno, ma se è molto caldo dovrebbe essere pronto in pochi minuti.*



# Bread-and-butter Pudding

Pudding di pane e burro

**L**e ricette di bread-and-butter pudding abbondano nei libri di cucina vintage, e sono tutte molto simili. Questo è uno dei miei preferiti da fare con i panini avanzati. Potete usare qualsiasi tipo di panino: hot cross buns (panini all'uvetta), bath buns, Sally Lunns, panini alla cannella. Se il panino non contiene spezie o ribes, vi raccomando di aggiungerli nella crema. Ribes, datteri, uvetta e cranberry vanno tutti bene. Potete anche andare sul classico e usare il pane raffermo, o avanzi di pane all'uvetta o il panettone.

*Per 2 stampi per pie in metallo da 20 cm, o uno grande*

burro, per imbrattare e da spalmare

2-3 hot cross buns raffermi ma non duri come sassi, o 2 fette di pane tagliate a triangoli piccoli

25 g di uvetta di Corinto messa a bagno in acqua o rum durante la notte (facoltativo)

350 ml di latte

50 ml di panna densa

1 scaglia di macis

2 cucchiaini di zucchero di canna chiaro

4 tuorli o 2 uova intere

2 cucchiaini di zucchero, per spolverare

Scaldare il forno a 180°C e imbrattare generosamente gli stampi.

Tagliate gli hot cross buns a fette spesse 1 cm e imbrattare ogni fetta da un lato. Oppure, per un pudding più rustico, tagliateli a metà se non sono troppo grandi.

Disponete sul fondo degli stampi uno strato di fette di pane, con il lato imbrattato verso l'alto. Se usate l'uvetta, distribuitela sopra.

Per la crema, scaldare a fiamma bassa il latte, la panna, il macis e lo zucchero di canna in un pentolino. Sbattete le uova in una ciotola, aggiungete un po' della miscela di latte caldo alle uova e sbattete bene prima di aggiungere gradualmente il resto della miscela di latte, sbattendo di continuo.

Versate la crema sullo strato di pane preparato e spolverate con lo zucchero.

Cuocete sul ripiano centrale del forno per 20-25 minuti, finché la crema si è rassodata e la superficie è ben dorata.

Servite con gelato al pane integrale (vedi pag. 323), gelato alla vaniglia oppure clotted cream (vedi pag. 336).





XVIII secolo

## Ribbon Jelly

**A**nche se questa gelatina con i suoi strati colorati potrebbe sembrare moderna, in realtà esiste da secoli. Oggi si chiamano “rainbow jellies”, gelatine arcobaleno, mentre in passato erano note come “ribbon jellies”. Le loro antenate sono le medievali “leach”, gelatina bianca tagliata a quadrati e disposta artisticamente a scacchiera. In epoca georgiana, queste ribbon jellies erano fatte nei graziosi calici per gelatina di quel periodo, e venivano servite in alzate di vetro fatte specificamente per questo scopo.

Per assemblare questa gelatina, preparate una dose di almond mummy (vedi pag. 263) e una di gelatina di lamponi (vedi pag. 272) o di ippocrasso (vedi pag. 276) per un gusto più speziato; oppure usate un succo di frutta di vostra scelta con gelatina in base alle istruzioni del produttore.

Fate gli strati versando uno strato di mummy o di gelatina. Lasciate rassodare in frigorifero per circa 20 minuti mentre preparate lo strato successivo. Procedete con gli altri strati, poi rimettete la gelatina in frigo per 1 ora.

Se la gelatina si è rassodata mentre aspettate di usarla per un altro strato, basta scaldarla a bagnomaria e procedere.

Credo che l'effetto migliore si ottenga con dei bicchieri graziosi.





# Pasta sfoglia

**È** straordinario come le ricette della pasta sfoglia siano cambiate poco nel corso dei secoli. Quella che trovate qui è la ricetta di una pasta sfoglia grossolana: è molto semplice e vi convincerà a farla in casa anziché usare quella pronta all'uso. La differenza è che per impastare e stendere questa bastano 10 minuti, e il burro va messo tutto in una volta, mentre con la pasta sfoglia classica bisogna incorporare il burro stendendo e piegando la pasta più volte, lasciandola nel frigorifero ogni volta che la stendete e piegate. Per le ricette di questo libro questa pasta sfoglia grossolana è perfetta, non è necessario fare la versione classica più laboriosa.



*Per due torte da 20 cm.  
È meglio fare la ricetta  
con le dosi indicate e congelare  
il resto se vi serve solo metà  
della pasta.*

225 g di farina

½ cucchiaino di sale no

240 g di burro freddo

130 ml d'acqua gelata

Il modo più rapido per farla è usare un robot da cucina. In realtà non avevo mai usato un robot da cucina per gli impasti né non ho sperimentato questa ricetta, e devo dire che l'ho trovato un gran miglioramento.

Versate la farina in una ciotola grande, o nella ciotola di un robot da cucina, e mettetela in frigo a raffreddare. Nel frattempo, tagliate il burro a piccoli cubetti e mettetelo nel congelatore con l'acqua per qualche minuto.

Se non è già al suo interno, versate la farina nel robot da cucina e aggiungete il burro. Prima di avviare, mescolate il composto con un coltello in modo che ogni cubetto di burro sia ricoperto di farina.

Azionate brevemente due volte per circa 1 secondo ciascuna, poi aggiungete metà dell'acqua, azionate ancora tre volte, sempre brevemente, poi unite il resto dell'acqua e azionate sei volte.

Rovesciate l'impasto su un piano di lavoro leggermente infarinato. Non allarmatevi se vi sembra che sia troppo friabile: è normale.

Formate un salsicciotto, poi stendetelo in un rettangolo con il mattarello. La pasta dovrebbe essere abbastanza grezza e con tante venature di burro: è normale se sui bordi sta insieme a malapena.

Piegate il lato destro del rettangolo verso il centro e poi fate lo stesso con il lato sinistro della pasta. Appiattite leggermente con il mattarello, poi ripiegate verso il centro il terzo inferiore della pasta, seguito dal terzo superiore, per formare un piccolo quadrato.

Appiattite di nuovo leggermente, poi avvolgete l'impasto nella pellicola e mettetelo in frigorifero per almeno 30 minuti.

Quando dovete usare la pasta, stendetela e procedete come indicato nella ricetta.

