



La storia dei
pudding inglesi
dolci e salati

Guido Tommasi Editore

REGULA YSEWIJN

illustrazioni di Bruno Vergauwen

“UN CAPOLAVORO
DELIZIOSO!”

JAMIE OLIVER





Pride and Pudding

La storia dei pudding inglesi
dolci e salati

CON

TUTTI I TIPI DI PUDDING E COME FARLI

Prefazione e introduzione	Pudding di pastella
Note sulle ricette	Pudding di pane
Stampi	Gelatine, pudding al latte e gelati
Pudding bolliti e al vapore	Ricette di base
Pudding al forno	



La storia dei pudding, dolci e salati, con le ricette originali e il contesto storico di ognuno, in un omaggio ai cuochi di re e regine e agli autori di libri di cucina del passato.

Con istruzioni chiare per preparare i migliori pudding al vapore e gelati artigianali, proprio come ai vecchi tempi.

**Testi e fotografie di Regula Ysewijn
con illustrazioni di Bruno Vergauwen**



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 duff ~ 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	The first trifle ~ 290	Icy cream ~ 320
Almond flummery ~ 262	Retro trifle ~ 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 ratafia ~ 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

Adoro 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 rafforzi 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. Tuffatevi (preferibilmente con un cucchiaino) e godetevolo. Al pudding!

D.ssa Annie Gray, storica della gastronomia

ACQUA DI FIORI D'ARANCIO

MANDORLE

ACQUA DI ROSE

CANNELLA

NOCE MOSCATA

ALLORO

ARMELINE

PEPE LUNGO

PEPE NERO

ZAFFERANO

CUBEBE

CARDAMOMO

MACIS

PIMENTO

SALE MARINO

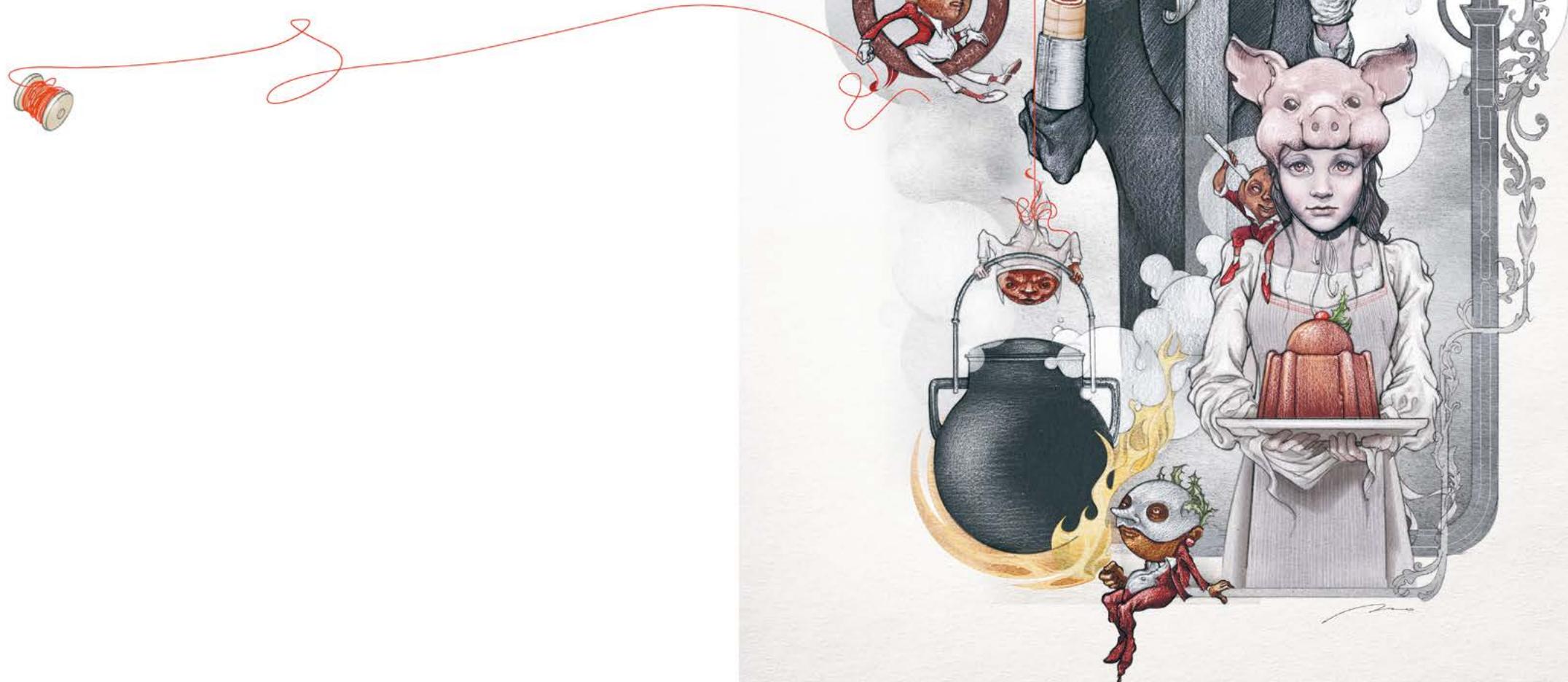
ANICE STELLATO

GRANI DEL PARADISO

CHIODI DI GAROFANO



CAPITOLO 1
PUDDING BOLLITI
E AL VAPORE



Cottura al vapore nello stampo

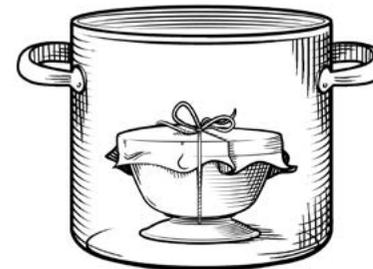
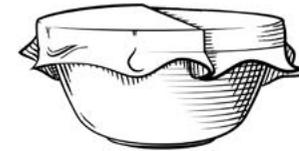
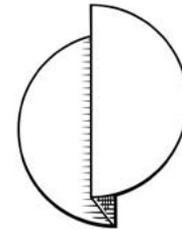
Preparazione dello stampo

Ungete con abbondante burro lo stampo per il pudding e tagliate un disco di carta forno dello stesso diametro della base. Mettete sul fondo la carta, che aderirà perfettamente al burro: questa operazione faciliterà l'estrazione del pudding.

Versate l'impasto nello stampo, tagliate altri due dischi di carta forno con un diametro di 8-10 cm maggiore rispetto all'orlo dello stampo. Fate una piega profonda al centro per permettere alla carta di espandersi leggermente (in genere io uso due strati di carta). Legate intorno al bordo con lo spago da cucina, coprite con l'alluminio e legate lo spago formando un manico per facilitare l'estrazione dello stampo dalla pentola a fine cottura.

Prendete una pentola che possa contenere lo stampo o gli stampi del pudding, oppure una teglia grande, se cuocete insieme dei pudding piccoli. Preferisco usare il forno in questo caso, perché non mi piace avere sul fornello una pentola di acqua che bolle per 2 ore o anche più, secondo la ricetta.

Scaldare il forno a 160°C o alla temperatura indicata nella ricetta.



Mettete un piattino capovolto, il coperchio di un barattolo o un sottopentola sul fondo di una pentola o casseruola profonda resistenti al calore del forno e adagiatevi sopra il pudding.

Versate l'acqua bollente fino a raggiungere metà dello stampo, quindi coprite con il coperchio o con l'alluminio, in modo da imprigionare il vapore. Infornate nel forno caldo e cuocete seguendo i tempi di cottura della ricetta scelta, che possono variare da 30 minuti a 7 ore, secondo le dimensioni del pudding.

Se cuocete dei pudding piccoli, basta metterli in una teglia profonda e aggiungere l'acqua bollente dopo averli messi nel forno. Coprite la teglia con l'alluminio e cuocete per il tempo indicato nella ricetta.

Estrarre il pudding dallo stampo

Togliete con attenzione il pudding dalla pentola quando è ancora nel forno. Tenete a portata di mano un canovaccio per maneggiarlo in sicurezza e assorbire l'acqua bollente che scola dallo stampo. Lasciate riposare per un paio di minuti, in modo che si raffreddi un po' e sia più facile da maneggiare.

Tenete pronto un piatto. Togliete l'alluminio e lo spago, aprite il coperchio di carta ed estraete il pudding con cura, dopo averlo staccato dal bordo con un coltello non affilato.



*Per 1 pudding in uno stampo
per pudding da 17 cm (N. 30):
per 4-6 persone*

300 g di carne magra
di manzo o vitello macinata

2 uova

100 g di avena spezzata
(*steel-cut oats*) messa a bagno
nel latte una notte e scolata

100 g di grasso di rognone
a pezzetti

1 mela grattugiata

50 g di uvetta di Corinto

1 cucchiaino di zucchero

2 cucchiaini di macis
in polvere

1 cucchiaino di pimento
in polvere

1 cucchiaino di scorza
di limone candita

½ cucchiaino di sale

burro, per rosolare

Hackin pudding

Mettete la carne macinata in una ciotola con le uova, l'avena scolata, il grasso di rognone, la mela, l'uvetta, lo zucchero, il macis, il pimento, la scorza di limone e il sale, poi mescolate e formate una sorta di grossa polpetta.

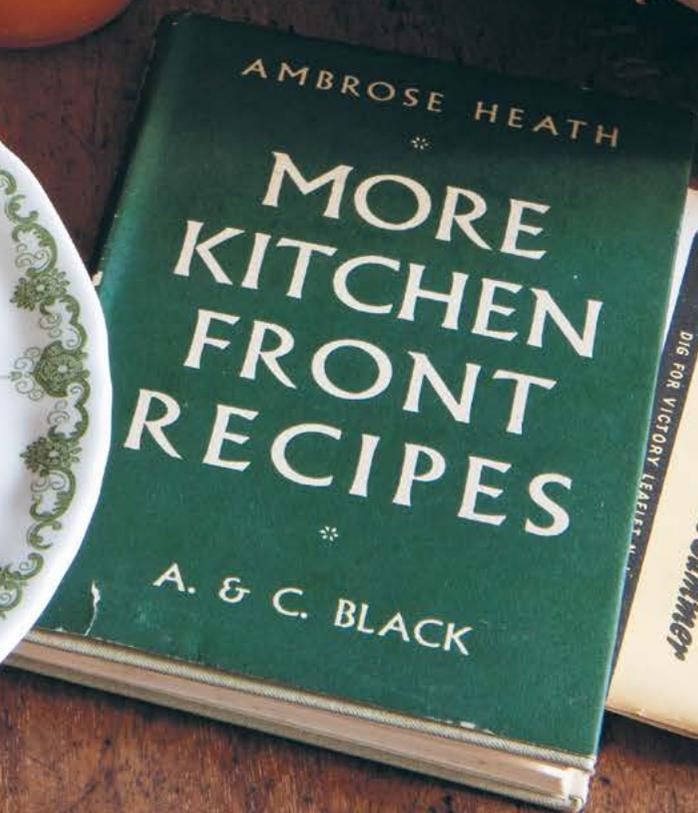
Mettete 2 pezzi di pellicola l'uno sull'altro su un canovaccio o un telo per pudding. Date alla polpetta la forma di una palla e mettetela al centro della pellicola. Avvolgete quest'ultima intorno alla palla, poi legatela nel telo con spago da cucina.

Mettete il pudding in una casseruola o una pentola grande d'acqua bollente, legando il pudding al manico in modo che non tocchi il fondo della pentola. In alternativa, mettetelo in un pudding già avvolto in uno stampo per pudding appoggiato su un piattino capovolto o sul coperchio di un barattolo di marmellata sul fondo della pentola.

Bollite per 2 ore. Per servire, tagliate a fette spesse e rosolate nel burro.



*Servitelo da solo o con verdure verdi e patate,
oppure con amarene cotte e un po' di pane a parte.*



CAPITOLO 2
PUDDING AL FORNO



XVIII secolo

Quince Tart

TORTA ALLE MELE COTOGNE

La mela cotogna, da quanto ne sappiamo dai libri di cucina dell'epoca, è sempre stata molto apprezzata. Le ricette di torta e conserve di mele cotogne abbondano. Di fatto, sembra che l'uso della cotogna ricorra molto più di qualsiasi altro frutto.

La "Chardequince" e la "Chardewarden", che compaiono nei manoscritti di cucina inglesi del Medioevo, erano due paste dolci di frutta fatte con cotogne o con pere warden, addensate con uova. Dal Portogallo, da Genova, dalla Spagna e dalla Francia si importavano dolcetti noti con il nome di "marmalades", dal portoghese "marmelo", cotogna. Più tardi, le cotogne le si cuoceva per ottenere una pasta che veniva poi messa in formelle di legno simili a sigilli. Una delle ricette, la "Paste of Genua" (pasta di Genova), era simile all'odierno "membrillo" spagnolo, che si diffuse con il nome di "quince cheese", cotognata. Alla fine, il termine "marmalade" divenne il nome della marmellata di arance che conosciamo oggi e non della cotognata, ma le prime ricette sono molto più simili a gelatine di frutta molto dense o "cutting marmalade" (cotognata) che si conservava nelle scatole.

Per mantenere il bel colore rosso, le mele cotogne venivano cotte a lungo in una pentola con il coperchio, ma a volte per intensificare il colore si aggiungeva il succo di barberis, l'uva o il carminio, un agente colorante ottenuto dalle cocciniglie schiacciate.

Nella ricetta che segue, l'autore dice di usare "close" o "cut covers", praticamente gli antenati delle odierne coperture, ottenute ritagliando le forme dalla pasta stesa per ricreare un motivo, di cui spesso erano gli stessi libri antichi a fornire il modello.

Bollite le cotogne in acqua e zucchero fino a che sono morbide, mondatele e togliete i torsoli, dopodiché bollite l'acqua con altro zucchero, chiodi di garofano, cannella e limone, fino alla consistenza di uno sciroppo; quando sono fredde distribuite a strati le cotogne tagliate a metà o a quarti, e spargete lo zucchero tra uno strato e l'altro, aggiungete una pinta di sciroppo o di più secondo la grandezza della vostra torta, date al guscio una forma rotonda e coprite con un coperchio di pasta semplice o decorato (close o cut Covers), e cuocete bene nel forno. E lo stesso potete fare con le mele renette e le mele pearmain, o con la frutta invernale e le mele da cuocere.

The Whole Duty of a Woman, 1707



College Pudding

James Woodforde, il diarista che ci ha raccontato tanto sul cibo del XVIII secolo, ricevette sei ospiti al “New College” di Oxford il 27 luglio del 1774: “Eravamo molto allegri e finimmo la bottiglia velocemente. A cena ho servito alla mia compagnia zuppa di piselli, lombata di montone, New College Puddings, un’oca, piselli e una Codlin Tart con panna” (*The Diary of a Country Parson*, 1758–1802). I “New College Puddings” di cui parla sono molto probabilmente quelli della ricetta di Eliza Smith:

Per fare i New-College Puddings.

Grattugiate un pane piccolo raffermo, e aggiungete la stessa quantità di grasso di rognone di manzo tritato fine, una noce moscata grattugiata, un po’ di sale, un po’ di uvetta, poi sbattete qualche uovo con un po’ di sack e di zucchero, mescolate tutto, e fate un impasto sodo come un pane, date la forma e la dimensione di un uovo di tacchino, ma un po’ più piatto. Poi prendete una libbra di burro, mettetelo in un piatto e ponetelo sul fuoco in uno scaldavivande, e strofinate il piatto con il burro fino a che si scioglie; mettetevi nel piatto i pudding e coprite, ma girate spesso i pudding, finché sono scuri, e quando sono cotti, grattatevi sopra lo zucchero e servite caldi come contorno. Lasciate riposare la pasta un quarto d’ora prima di formare i pudding.

Eliza Smith, *The Compleat Housewife*, 1737

Dopo questa ricetta, la storia tace fino al 1822, quando William Kitchiner pubblicò la sua ricetta in cui spiega che nonostante questi pudding siano solitamente fritti, lui preferisce cuocerli al forno nei patty pans (stampini da muffin bassi). Inoltre aggiunge nell’impasto lo zenzero e la scorza di cedro o di limone candita e serve i pudding con una salsa al vino bianco.

Per 10

100 g di pangrattato fresco

50 g di grasso di rognone
a pezzetti

50 g di zucchero grezzo

½ cucchiaino di noce moscata
in polvere

un pizzico di sale

2 uova leggermente sbattute

2 cucchiaini di sherry
o Madera

10 g di uvetta di Corinto
messa a bagno nel brandy
e scolata

1 cucchiaino di scorza
di limone candita

burro chiarificato, per rosolare
zucchero a velo, per spolverare

Mescolate in una ciotola il pangrattato, il grasso di rognone, lo zucchero, la noce moscata e il sale. Aggiungete le uova e lo sherry e lavorate fino a ottenere un impasto denso. Non allarmatevi se all’inizio vi sembrerà troppo asciutto: lavorandolo starà insieme.

Fate riposare per 15 minuti.

Incorporate l’uvetta e la scorza di limone candita e formate delle palline grandi quanto una pallina da golf, poi appiattitele leggermente, come dei piccoli hamburger.

Sciogliete una noce di burro chiarificato in una padella di ghisa e rosolateci le palline appiattite finché sono dorate.

Servite come accompagnamento o come spuntino, spolverando con zucchero a velo.



CAPITOLO 3
PUDDING DI PASTELLA



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; metteste 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
chiarificato, 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 chiarificato, 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.

Kentish Cherry Batter Pudding

Il cherry batter pudding è una variante dello Yorkshire pudding o del toad-in-the-hole, ma fatto con la frutta. Oggi viene spesso chiamato “Kentish cherry batter pudding”, poiché la contea del Kent è la maggiore produttrice di ciliegie. Le ricette di pudding di pastella con la frutta abbondano nei libri di cucina storici; tuttavia nessuna usa il nome cherry batter pudding finché questo non compare in un articolo per casalinghe in un giornale del Warwickshire.

Il pudding con le ciliegie è una bella idea per cambiare, e in genere piace molto a chi non riesce a mangiare la pasta al grasso di rognone bollita. Mescolate una pinta di latte e tre cucchiaini di farina fino ad avere una pasta liscia, aggiungete 1 oncia di burro (fuso), un po' di sale, tre uova ben sbattute, e aggiungete 1 libbra di ciliegie (senza il nocciolo). Bollite per due ore, e servite con salsa al vino.

Leamington Spa Courier, Saturday 15 August 1891, by 'A Lady'

La versione moderna spesso è fatta come un clafoutis, ma anche come uno Yorkshire pudding con ciliegie. Io preferisco il secondo, e in basso trovate la ricetta.

Per 8–10 stampi per pudding piccoli o per uno grande

110 g di farina

un pizzico di sale

280 ml di latte

3 uova

olio di girasole, burro chiarificato, strutto o sego, per friggere

Ciliegie brasate

300 g di ciliegie fresche

150 ml di succo di mela non zuccherato o acqua

20 g di zucchero grezzo



Se avete delle ciliegie al brandy, andranno benissimo per un pudding più alcolico. Se le usate, prima togliete i noccioli. Per variare, perché non provate a usare pesche, prugne o magari anche uva spina?

Procedete preparando la pastella come fareste per i pancakes, aggiungendo la farina e il 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.

Scaldare il forno a 250°C.

Per la salsa di frutta, togliete i noccioli alle ciliegie aprendole a metà o usate l'apposito utensile e mettetele in un pentolino con il succo di mela o l'acqua, quindi portate a lieve bollore.

Aggiungete lo zucchero e fatelo sciogliere, facendo sobbollire fino a ottenere una salsa scura. Mi piace non farla cuocere troppo per evitare che diventi una marmellata. Se vi piace una salsa più densa, aggiungete un po' di maizena in base alle istruzioni sulla confezione. Tenete da parte fino al momento di servire.

Versate 1 cm di olio di girasole, burro chiarificato, strutto o sego in una teglia o in una tortiera e mettetela 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 caldo, togliete la teglia dal forno, rapidamente ma con attenzione: non rovesciate il grasso bollente! Versateci la pastella e poi aggiungete un paio di ciliegie brasate.

Rimettete la teglia nel forno e non toccate lo sportello finché i pudding sono lievitati e dorati: ci vorranno circa 25–30 minuti.

Servite con le ciliegie brasate e la salsa, un cucchiaino di clotted cream (vedi pag. 336) o yogurt greco al naturale.



CAPITOLO 4
PUDDING DI PANE



Devonshire White-pot

Ricette di white-pot compaiono in gran parte dei libri di cucina del XVII e XVIII secolo. “Pot” significava pudding nel dialetto del Devon ma, dopo un po’, il pudding venne collegato al Devon anche nel nome. Nel suo libro *The English Huswife* degli inizi del XVII secolo, Gervase Markham dice che nel West Country i pudding sono chiamati pot. Il Devonshire white-pot è un pudding dolce di pane e burro – a volte si usa il riso – preparato con strati di crema e uvetta o altra frutta secca. In genere è aromatizzato con zucchero e leggermente speziato con noce moscata e a volte macis. Il pane si usava a fette o sbriciolato. In alcune ricette viene bagnato e poi sbattuto con un composto di uova e panna, mentre in altre viene messo in una ciotola e bagnato con il composto di uova e panna. Un'altra versione ancora è fatta con strati di pane, frutta e spezie, coperti a loro volta con il composto di panna e uova.

Per fare un Devonshire white-pot.

Prendete una pinta di panna e aggiungete 4 uova passate al setaccio, aggiungete un po' di sale e di noce moscata, e dolcificate con lo zucchero; poi prendete un pane da un penny tagliato a fette molto sottili, e mettetelo nel contenitore in cui farete il pudding con la panna e le uova; prendete una manciata d'uvetta sultanina bollita, un po' di burro e infornate.

W.M., *The Compleat Cook*, 1658

Il libro del XVIII secolo, *The Ladies Companion* (1743), dedica un capitolo ai white-pot. Si tratta di un capitolo minuscolo con solo due ricette, ma a quanto pare l'autore ha ritenuto importante inserire queste due ricette in un capitolo a parte. Un white-pot è fatto con un fondo di pasta sfoglia, mentre l'altro è a base di riso.

Un'altra versione di white-pot viene dallo Yorkshire. Mettete uno strato di pasta nella ciotola, aggiungete fettine sottili di mela, una manciata di uvetta e una spolverata di spezie, un altro strato di pane e così via, finché la ciotola è piena, quindi versatevi il composto di panna e uova. Questa è una ricetta del 1769, data da May Byron nel suo magnifico libro *Pot-luck* (1932), una raccolta di ricette regionali britanniche. Purtroppo non cita la fonte delle ricette, dice solo che provengono da ricettari di famiglia, quindi è difficile rintracciare gli originali.

Il risultato migliore si ottiene con un pane di un giorno, non rafferma neppure freschissimo.



Volete farlo sul fuoco? Usate il metodo del “forno olandese”: mettete lo stampo per pudding su un sottopentola sul fondo della pentola nota come “forno olandese” e chiudete con il coperchio. Accendete le braci e lasciate che diventino grigie, poi sistemate il forno olandese sulle braci su un sottopentola e mettete una parte delle braci sul coperchio. Potete anche usare il barbecue: mettete la griglia vicino alle braci e appoggiateci sopra il forno olandese. Dato che il fuoco è imprevedibile, non posso darvi un tempo di cottura preciso, ma controllate dopo 30 minuti: se il pudding non è già praticamente pronto, le braci non sono calde a sufficienza e dovrete aggiungerne altre. Lasciatevi guidare dall'istinto.



Per 1 pudding in uno stampo di 16 cm (N. 36)

burro ammorbidito,
da spalmare e per imburrare

500 ml di panna densa

½ cucchiaino di noce moscata
appena grattata

un pizzico di sale

2 uova grandi

1 tuorlo grande

40 g di zucchero grezzo

1 forma di pane bianco
(va bene anche una brioche
rafferma) a fette

100 g di uvetta o uvetta di
Corinto messa a bagno
in acqua o rum durante
la notte

Scaldare il forno a 140°C e imburrare generosamente lo stampo.

Mettete la panna in una casseruola media con la noce moscata e il sale e portate a lieve bollire, poi togliete dal fuoco e lasciate riposare per un minuto o due. Sbattete in una ciotola le uova e il tuorlo con lo zucchero e unite gradualmente la panna calda poca per volta, sbattendo di continuo per ottenere una crema. Lasciate raffreddare leggermente mentre togliete la crosta alle fette di pane e le imburrate da un solo lato.

Iniziate a fare gli strati del pudding mettendo nello stampo il primo pezzo di pane, con il lato imburrato in basso, poi aggiungete uno strato di uvetta, seguito da uno strato di pane, fino a riempire lo stampo per metà.

Ora versate metà della crema e continuate a fare strati di pane e frutta finché lo stampo è quasi pieno, lasciando lo spazio per un altro strato di pane. Versateci la crema rimasta.

Infine disponete l'ultimo strato di pane, lasciando un piccolo buco per far fuoriuscire il vapore. Mettete lo stampo su un sottopentola in un forno olandese o in una pentola di ghisa che vada in forno e coprite con il coperchio.

Cuocete sul ripiano centrale del forno per 30–40 minuti, finché il pane è ben dorato.

Servite con gelato (vedi pag. 320), gelato alla vaniglia o clotted cream (vedi pag. 336), che è sempre una scelta vincente.



CAPITOLO 5
GELATINE, PUDDING
DI LATTE E GELATI



Blancmange

La ricetta originale riportata in basso è la prima ricetta in inglese. Contiene la carne di capponi, le mandorle, il riso, lo zucchero e il sale. Il piatto veniva poi decorato con canditi rossi, probabilmente frutta secca o candita, per esempio chicchi di melagrana essiccati e mandorle tostate.

Blank maunger. Prendi dei capponi e falli bollire, poi scolali; prendi delle mandorle spellate, macinalo e stemperale con il brodo di cottura. Versa il latte in una pentola. Lava il riso e aggiungilo, fai bollire; poi prendi la carne dei capponi, falla a piccoli pezzi e unisci. Prendi del lardo, zucchero e sale e insaporisci. Lascia bollire; disponi nel piatto da portata, guarnisci con confetti all'anice, rossi o bianchi, e con mandorle fritte nell'olio, servi.

The Forme of Cury, c. 1390

In gran parte dei primi libri, le versioni quaresimali a base di pesce erano collocate accanto al biancomangiare fatto con le carni bianche. Come pesci si usavano il luccio, la tinca, la lampreda e perfino l'aragosta. Se volete preparare una versione con il pesce, sostituite semplicemente il pollo con la stessa quantità di filetto di pesce sbollentato o polpa di aragosta.

Per 6-8

2 filetti di petto di pollo,
circa 300 g in totale

750 ml di brodo di pollo

30 g di mandorle pelate

1 cucchiaino d'acqua di rose

150 g di riso arborio

400 ml di latte

1 cucchiaino di burro

un pizzico di zucchero

un pizzico di sale

Cuocete bene il pollo nel brodo in una casseruola grande, poi scolatelo e mettetelo da parte a raffreddare.

Macinate le mandorle con l'acqua di rose usando mortaio e pestello e aggiungetele al brodo, portandolo di nuovo a ebollizione. Sciacquate il riso sotto l'acqua corrente e lasciatelo scolare. Ora aggiungete il riso al brodo, versate il latte e fate bollire finché il riso è morbido: tenetelo d'occhio in modo che non bruci e non si attacchi al fondo della pentola.

Nel frattempo, frullate il pollo cotto in un robot da cucina e aggiungetelo al riso, poi frullate il riso e il pollo insieme. Incorporate il burro e aggiungete zucchero e sale a piacere.

Scaldare l'olio in una padella e metteteci le mandorle pelate, rosolandole su entrambi i lati finché sono dorate. Mettete il blancmange in un piatto poco profondo e decorate con le mandorle.

Questo piatto funziona bene come salsa tipo hummus, da gustare con pane piatto o cracker.

Decorazione

1 cucchiaio di olio di semi

1 manciata di mandorle pelate





XVI secolo

Ypocras Jellies

GELATINE DI IPOCRASSO

Il vin brulé – chiamato “ypocras”, ippocrasso, nei secoli passati – è noto fin dal Medioevo, ma gli alcolici speziati esistevano già prima. In una raccolta di ricette romane di Apicio, il *De Re Coquinaria*, c'è la ricetta di un vino speziato molto simile a quella dell'ippocrasso. Nel XIV secolo questo vino speziato era già comune tanto da essere citato da Chaucer, e la prima ricetta inglese risale allo stesso periodo. La miscela di spezie per fare questo vino era nota come “ypocras Gyle” e in genere conteneva cannella, cardamomo e antiche varietà di pepe come i grani del paradiso e il pepe lungo. Queste spezie venivano pestate nel mortaio e lasciate in infusione nel vino rosso o bianco per una notte, o probabilmente di più, per rilasciare tutto il loro sapore.

Molte spezie erano piuttosto costose nel Medioevo, di conseguenza solo i nobili e i reali si potevano permettere l'ippocrasso. La bevanda in genere era consumata come digestivo alla fine di un pasto sontuoso. In seguito, il vino speziato fu trasformato in una gelatina servita tra una portata e l'altra. A differenza di oggi, allora il vino speziato si beveva freddo.

Dopo il XVI secolo le ricette si arricchirono aggiungendo più zucchero, arance, limoni, mandorle e mele. Comparvero anche le gelatine di ippocrasso, e il primo esempio lo troviamo in *A Collection of Ordinances and Regulations for the Government of the Royal Household*, pubblicato nel 1790. Questo libro contiene un menu con prescrizioni dietetiche “da servire a Sua Altezza il Re” risalente a un manoscritto del 1526. Qui la gelatina è servita come primo piatto della seconda portata. In un'opera successiva di Elias Ashmole (*Institution, Laws, and Ceremonies of the Order of the Garter*, 1672) leggiamo che la gelatina d'ippocrasso fu servita a Enrico VIII e Caterina d'Aragona nel Castello di Windsor domenica 29 maggio 1520, sempre con la seconda portata della cena.

Non sappiamo, però, se in questo periodo la gelatina veniva servita in bicchieri delicati, negli stampi o nelle coppe. Sappiamo troppo poco dei modi di servire di quel periodo per essere sicuri. Per una ricetta specifica di gelatina di ippocrasso bisogna attendere fino al periodo elisabettiano, anche se è chiamata semplicemente “gelatina”.

Per fare la gelatina.

Prendete i piedi di vitello e togliete la pelle, puliteli bene, metteteli a cuocere nel brodo, togliete la schiuma, e quando sono teneri, filtrate il liquido, e assicuratevi che sia limpido. Versate il liquido in una pentola, fino a due quarti di pinta, aggiungete la stessa quantità di vino rosso, e due libbre di zucchero, un quarto di cannella, mezzo quarto di zenzero, un'oncia di noce moscata, un'oncia di grani del paradiso, un po' di pepe lungo, qualche chiodo di garofano, qualche seme di coriandolo, un po' di sale, colla di pesce ben sciacquata e messa in acqua il giorno prima, il tornasole essiccato e polverizzato, e dopo averlo fatto bollire bene, filtrate in una tasca con due albumi.

A.W., *A Book of Cookrye*, 1584

In senso orario dall'alto a sinistra: antico mortaio e pestello da farmacia; caraffa di vino rosso; calici georgiani da gelatina (vedi anche pagina seguente); scatola georgiana per spezie in “toleware”, latta laccata; piatto con grattugia da noce moscata, noce moscata, pepe lungo, chiodi di garofano, foglie di alloro e cannella; cucchiaino da sale vintage; sacchetto di spezie in mussolina (stamigna).

CAPITOLO 6
RICETTE DI BASE



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 fino

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 finché 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.

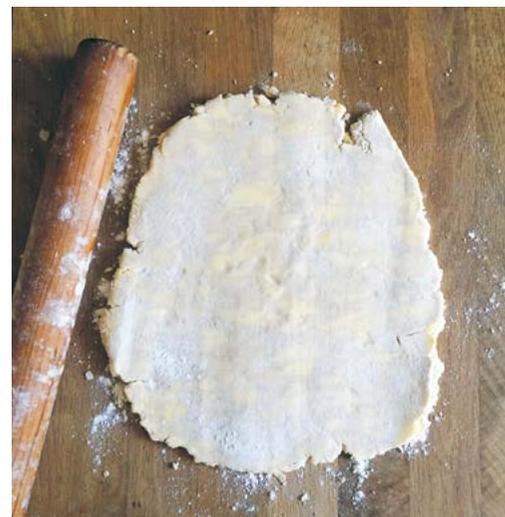
Rovesciate l'impasto su un piano di lavoro leggermente infarinato. Non allarmatevi se vi sembra che sia troppo friabile: è normale.

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.



Indice

Le pagine in *corsivo* si riferiscono alle fotografie.

A

aceto di lamponi 340
acqua di fiori d'arancio 56
acqua di rose 56
agnello, in haggis 76–8, 77, 79
agresto 55
albicocche 56
 almond flummery 262–3, 265
 apple charlotte 236–7, 238–9
 bacon & eggs 272, 273
 bakewell pudding 172, 174, 175
 biscotti ratafia 346, 347
alloro, foglie 57
arance
 jaune mange 260, 261
 pudding soffici all'arancia 122, 124, 125
 scorza d'agrumi candita 341
avena
 black pudding 82
 hackin pudding 96, 97
 white pudding 86, 87, 88, 89

B

bacon & eggs 272, 273
bakewell pudding 172, 174, 175
biscotti ratafia
 cabinet pudding 126, 127
 first trifle 290, 291
 retro trifle 294, 295
 ricetta di base 346, 347
 semolina pudding 182, 183
black caps 190, 191
black pudding 80–2, 81, 83
 in uno stampo per plumcake 84, 84
 pancakes di black pudding 85, 85
 ricetta di base 82
blancmange
 blancmange 252–4, 255
 strawberry blancmange 256, 257–8, 259

bread-and-butter pudding 240, 241
brown bread ice cream 322, 323
burnt cream 188–9, 189
burro 55
 Jersey wonders 220

C

cabbage pudding 98, 99–100, 101
cabinet pudding 126, 127
caffè, in princess surprise bombe 327–8, 329
cagliata
 curd fritters 216, 217
 sambocade 154, 155
caglio 59, 288
cannella 56
cardamomo 56
carne 59
carote
 carrot pudding 186, 187
 marmellata di carote 141, 141
 war & peace pudding 138–9, 140
 zuppa di coda di bue 136, 137
castagne
 chestnut tart 170, 171
 mock plum pudding ice 330, 331
castle pudding 122, 124, 125
Chancellor's pudding 126, 127
cherry batter pudding 204, 205
chiodi di garofano 57
Christmas pudding 70–4, 75
cipolle, zuppa di coda di bue 136, 137
clotted cream 336–7, 337
colla di pesce 250
college pudding 184, 185
crema
 crema inglese 338
 custard cream 308, 309
 first trifle 290, 291
 retro trifle 294, 295
 tortine con la crema 156, 157
crema inglese 338
cubebe 57
curd fritters 216, 217

D

daryols 156, 157
Devonshire junket 288, 289
Devonshire white-pot 232–3, 233–5
diplomat pudding 126, 127
dolcificanti 55
dripping pudding 198, 199

E

Eve's pudding 178, 179
everlasting syllabub 299, 304, 305

F

farina 54
 vedi anche pasta; pan di Spagna
fiori di sambuco, in sambocade 154, 155
first trifle 290, 291
flummery, budini 250
 almond flummery 262–3, 265
 bacon & eggs 272, 273
 hen's nest 270, 271
fool 282–3
 fruit fool 296, 297
fragole
 retro trifle 292–3, 294, 295
 strawberry blancmange 256, 257–8, 259
fritter
 curd fritters 216, 217
 hasty fritters 212, 213
 snake fritters 208, 209, 210, 211
fruit fool 296, 297
frutti di bosco, in summer pudding 243, 244–5

G

gelati 312–31
 brown bread ice cream 322, 323
 gelato senza la gelatiera 318–19, 318–19
 icy cream 320, 321
 mock plum pudding ice 330, 331
 princess surprise bombe 327–8, 329

 tamarind ice cream 324, 325
gelatina 59
gelatine 19, 248–79
 vedi anche trifle
general satisfaction 176, 177
golden syrup, in treacle sponge pudding 130, 131–2, 133
grani del paradiso 56
grasso di rognone 58
 beef pudding 115
 cabbage pudding 101
 college pudding 184, 185
 hackin pudding 96, 97
 haggis 76–8, 77, 79
 hogs pudding 90, 91–2, 93
 jam roly-poly 118
 pasta al grasso di rognone 114, 115
 plain suet dumplings 134, 135, 136, 137
 plum duff 120
 plum pudding 74
 rice pudding in skins 108–9, 109
 spotted dick 128
 Sussex pond pudding 107
 treacle sponge pudding 133
 war & peace pudding 138–9, 140
 white pudding 86, 87, 88, 89
grasso di rognone a pezzetti 58

H

hackin pudding 94, 95–6, 97
haggis 76–8, 77, 79
hasty fritters 212, 213
hen's nest 268, 269–70, 271
hogs pudding 90, 91–92, 93

I

ingredienti 54–5, 56–7, 58–9
interiora, in haggis 76–8, 77, 79

J

jaune mange 260, 261
Jersey wonders 218, 219, 220, 221
junket, Devonshire 288, 289

K

Kentish cherry batter pudding 204, 205
Kentish well pudding 106–7, 107

L

lamponi
 aceto di lamponi 340
 bacon & eggs 272, 273
 fruit fool 296, 297
 poor knights of Windsor 230, 231
 summer pudding 243, 244–5
latte 55
 almond flummery 262–3, 265
 blancmange 254, 255
 bread-and-butter pudding 240, 241
 crema inglese 338
 curd fritters 216, 217
 Devonshire junket 288, 289
 queen of puddings 180, 181
 rice pudding in skins 108–9, 109
 sambocade 154, 155
 Yorkshire pudding 196–7, 197
leach 248
limoni
 hen's nest 270, 271
 pudding soffici al limone 122, 124, 125
 scorza d'agrumi candita 341

M

macis 56
maiale
 cabbage pudding 101
 hogs pudding 90, 91–92, 93
 toad-in-the-hole 200, 201–2, 203
mandorle 56
 almond flummery 262–3, 265
 biscotti ratafia 346, 347
 blancmange 254, 255
 daryols 156, 157
 quaking pudding 110, 111
 rice pudding 310, 311

 strawberry blancmange 258, 259
manzo
 beef pudding 112, 113, 114, 115
 chestnut tart 170, 171
 dripping pudding 198, 199
 hackin pudding 96, 97
 rice pudding 310, 311
 tort de moy 166, 168, 169
marmellata
 jam roly-poly 116, 117, 118, 119
 marmellata di carote 141, 141
mele
 apple charlotte 236–7, 238–9
 apple tansy 206, 207
 black caps 190, 191
 Eve's pudding 178, 179
 hasty fritters 212, 213
 Sussex pond pudding 107
meringa 180, 181
midollo 58
 chestnut tart 170, 171
 tort de moy 166, 168, 169
more, in summer pudding 243, 244–5

N

Newcastle pudding 126, 127
noce moscata 57

P

pain pur-dew 226, 227
pan di Spagna
 cabinet pudding 126, 127
 general satisfaction 176, 177
 princess surprise bombe 327–8, 329
 pudding al limone o all'arancia 122, 124, 125
 ricette di base 348, 349
 savoiardi 350–1, 351
 treacle sponge pudding 130, 131–2, 133
 vedi anche trifle
pan di zucchero 33
pancakes, quire of paper 214, 215

pangrattato 54
 carrot pudding 186, 187
 college pudding 184, 185
 Eve's pudding 178, 179
 hogs pudding 90, 91–92, 93
 queen of puddings 180, 181
 panna 55
 almond flummery 262–3, 265
 bread-and-butter pudding 240, 241
 brown bread ice cream 322, 323
 carrot pudding 186, 187
 chestnut tart 170, 171
 clotted cream 336–7, 337
 crema inglese 338
 custard cream 308, 309
 daryols 156, 157
 Devonshire white-pot 233, 233
 everlasting syllabub 299, 304, 305
 fruit fool 296, 297
 general satisfaction 176, 177
 hogs pudding 90, 91–92, 93
 icy cream 320, 321
 mock plum pudding ice 330, 331
 poor knights of Windsor 230, 231
 princess surprise bombe 327–8, 329
 quaking pudding 110, 111
 quire of paper 214, 215
 retro trifle 294, 295
 sack posset 306, 307
 semolina pudding 182, 183
 syllabub 302, 303
 tamarind ice cream 324, 325
 tort de moy 166, 168, 169
 Trinity burnt cream 188–9, 189
 white pudding 86, 87, 88, 89
 pasta
 pasta all'acqua calda 343
 pasta per torte 342
 pasta sfoglia 344, 345
 pasta all'acqua calda 343
 pasta per torte 342
 pasta sfoglia 344, 345

patate, in war & peace pudding 138–9, 140
 pease pudding 103, 103–4, 105
 pepe lungo 57
 pepe nero 56
 pesche, in princess surprise bombe 327–8, 329
 pimento 57
 piramidis creams 266, 267
 piselli spezzati, in pease pudding 105
 pistacchi, in mock plum pudding ice 330, 331
 plum duff 120, 121
 plum pudding 70–4, 75
 pollo, in blancmange 254
 poor knights of Windsor 229–30, 231
 posset 298–9
 sack posset 306, 307
 princess surprise bombe 327–8, 329
 prugne
 prune tart 158, 159–60, 161
 sticky toffee pudding 143, 144, 145
 pudding al forno 148–91
 pudding al vapore *vedi* pudding bolliti e al vapore
 pudding bolliti e al vapore 19, 66–145
 cottura al vapore 68–9, 68–9
 pudding di latte 19, 252–9, 262–7, 288–90, 298–311
 pudding di pane 19, 224–45
 pudding di pastella 19, 194–221
 puddings
 gelati 312–31
 gelatine 248–79
 ingredienti 54–5, 56–7, 58–9
 pudding di pane 19, 224–45
 pudding di pastella 19, 194–221
 pudding al forno 148–91
 pudding bolliti e al vapore 19, 66–145

pudding di latte 19, 252–9, 262–7, 288–90, 298–311
 storia del pudding 20–49
 tipi di pudding 19

Q
 quaking pudding 110, 111
 queen of puddings 180, 181
 quince tart 162, 163, 164, 165
 quire of paper 214, 215

R
 ribbon jelly 278, 279
 rape, in zuppa di coda di bue 136, 137
 retro trifle 292–3, 294, 295
 ribbon jelly 250–1, 278, 279
 ribes rosso, in summer pudding 243, 244–5
 ricette di base 335–51
 riso
 blancmange 254, 255
 rice pudding 310, 311
 rice pudding in skins 108–9, 109
 roly-poly 116, 117, 118, 119

S
 sack posset 306, 307
 sack sauce 339
 sale marino 57
 salse, creme
 crema inglese 338
 sack sauce 339
 salsa toffee 145
 sambocade 150, 154, 155
 sangue, in black pudding 80–2, 81, 83
 savoiard 290, 294
 first trifle 290, 291
 retro trifle 294, 295
 ricetta di base 350–1, 350
 Savoy biscuits 348, 349
 scorza d'agrumi candita 341
 sedano, zuppa di coda di bue 136, 137
 semolina pudding 182, 183

sformare il pudding 69
 shaking pudding 110, 111
 snake fritters 208, 209, 210, 211
 spezie 54
 spotted dick 128, 129
 stampi 60–3, 62–3
 estrarre il pudding dallo stampo 69
 sticky toffee pudding 143, 144, 145
 summer pudding 242–3, 244–5
 Sussex pond pudding 106–7, 107
 Sutherland puddings 122, 124, 125
 syllabubs 298–9, 300–1
 everlasting syllabub 299, 304, 305
 separating syllabub 302, 303

T
 tamarind ice cream 324, 325
 tansy, apple 206, 207
 teli per il pudding 66–7
 tiramisù 286
 toad-in-the-hole 200, 201–2, 203
 toffee pudding 143, 144, 145
 tort de moy 166, 168, 169
 treacle sponge pudding 130, 131–2, 133
 trifle 282–7
 first trifle 290, 291
 retro trifle 292–3, 294, 295
 Trinity burnt cream 188–9, 189
 tutto in una pentola 67

U
 uova
 apple tansy 206, 207
 bread-and-butter pudding 240, 241
 carrot pudding 186, 187
 crema inglese 338
 curd fritters 216, 217
 custard cream 308, 309
 eggy bread 226, 227
 general satisfaction 176, 177

haggis 76–8, 77, 79
 hogs pudding 90, 91–92, 93
 jaune mange 260, 261
 Jersey wonders 220
 mock plum pudding ice 330, 331
 poor knights of Windsor 230, 231
 princess surprise bombe 327–8, 329
 quaking pudding 110, 111
 queen of puddings 180, 181
 quire of paper 214, 215
 sack posset 306, 307
 savoiard 350–1, 350
 white pudding 86, 87, 88, 89
 Yorkshire pudding 196–7, 197
 uva passa
 Devonshire white-pot 233, 233
 mock plum pudding ice 330, 331
 plum duff 120, 121
 uvetta
 bread-and-butter pudding 240, 241
 college pudding 184, 185
 Devonshire white-pot 233, 233
 Eve's pudding 178, 179
 mock plum pudding ice 330, 331
 spotted dick 128, 129
 strawberry blancmange 258, 259

V
 vin brulé, ippocrasso 276, 277
 vino
 everlasting syllabub 299, 304, 305
 jaune mange 260, 261
 sack posset 306, 307
 snake fritters 208, 209, 210, 211
 strawberry blancmange 258, 259
 syllabub 302
 yprocras jellies 276, 277
 vitello, in cabbage pudding 101

W
 war & peace pudding 138–9, 140
 white pudding 86, 87, 88, 89

Y
 Yorkshire pudding 196–7, 197
 yprocras jellies 275–6, 277

Z
 zafferano 57
 zucchero, in Jersey wonders 220
 zuppa di coda di bue 136, 137
 zuppa inglese 285–6



SIA BENEDETTO CHI HA INVENTATO IL PUDDING!

Il grande pudding britannico, versatile e magnifico in tutte le sue forme, è stato fonte di nutrimento e delizia fin dai tempi dell'occupazione dei Romani, e probabilmente ancora prima. Riproducendo fedelmente le ricette dei testi storici e adattandole alle cucine e agli ingredienti di oggi, Regula Ysewijn offre ai suoi lettori la possibilità di ricreare a casa oltre 80 magnifici pudding.

Troverete antichi piatti salati come l'haggis scozzese o l'umile pudding di manzo, torte dolci e salate tradizionali, dessert, gelatine, gelati, budini, junket, jam roly-poly e, chiaramente, il Christmas pudding: l'iconico pudding di Natale. Regula racconta la storia di ognuno, condividendo la ricetta originale e la sua personale versione e rendendo omaggio ai cuochi, agli scrittori e ai momenti della storia che hanno contribuito alla loro creazione.



REGULA YSEWIJN è una fotografa e graphic designer belga.

È nata e cresciuta ad Anversa, dove ha frequentato l'accademia di Belle Arti e ha imparato da sola a cucinare. La sua fotografia si ispira ai dipinti del Rinascimento olandese e fiammingo con cui è cresciuta. È editor di *Miss Foodwise*, un blog dedicato alla cultura e alla storia della cucina inglesi.

BRUNO VERGAUWEN è illustratore, art director e creatore delle splendide illustrazioni di questo libro, che contribuiscono a raccontare la storia del pudding britannico.

**“Un libro che tutti gli appassionati
di storia della cucina dovrebbero avere”**

Giulia Scarpaleggia



35 € IVA inclusa

ISBN: 978 88 6753 334 3



9 788867 533343