

# A tavola con Jane Austen

Il cibo nella sua vita  
e nei suoi romanzi



Robert Tuesley Anderson

Guido Tommasi Editore

# Sommario

## Colazione 8

Uova per colazioni pigre di Henry Crawford  
Uova strapazzate di Mrs. Cassandra Austen  
Porridge  
Brioche in tre modi per la colazione della Comtesse de Feuillide:  
    Brioche con lamponi e mascarpone di Lady Susan  
    Brioche con funghi e dragoncello di Mary Crawford  
    Pain perdu di Amore e amicizia  
Marmellata di fragole di Donwell Abbey  
Panini di Bath  
Pane per la colazione con cumino e uvetta di Lady Catherine de Bourgh  
Pound Cake  
Caffè al cardamomo di Frank Churchill  
Cioccolata calda del generale Tilney  
*IL CIBO E LE FLORIDE EROINE DELLA AUSTEN*

## Picnic, spuntini e altri pasti leggeri 34

Pie per un picnic a Box Hill  
Rotolini alla salsiccia di Elizabeth Martin  
Fagottini perfetti per picnic  
Pomodori ripieni  
Vol-au-vent ai funghi di Uppercross  
Insalata con anatra, pere e lamponi

Insalata di verdure sottaceto  
Zuppa di piselli di Mr. Collins  
Zuppa di castagne di Pemberley  
Lo spuntino di Mary Musgrove  
Il vassoio dei sandwich del Dr Grant  
    Sandwich con tacchino, crescione, salsa di mirtilli rossi e maionese  
    Sandwich con bistecca di manzo e porri caramellati  
    Club sandwich  
Gelatina alle prugne e pepe pestato  
Marmellata di castagne al whisky  
Pesche in conserva di Mrs. Reynolds  
Galette del capitano Frederick Wentworth  
Macedonia georgiana  
Shortcakes con fragole e lavanda  
Succo di pera allo zenzero di Mrs. Morland  
Drink poetico all'anguria di William Cowper  
*PICNIC NELLO STILE DELLA REGGENZA*

## Cena 74

Brodo bianco di Netherfield  
Salmagundi  
Sgombro di Lyme Bay  
Aragosta e asparagi di Cassandra  
Pesce a cottura lenta di Mr. Gardiner  
Fagiano arrosto del bosco di Mansfield  
Curry di pollo

Stufato di cervo di Mrs. Bennet  
Stufato di coniglio  
Pasticcio di vitello di Mrs. Thorpe  
Braciolo allo zenzero della curia di Hunsford  
Risotto dell'orto di Chawton Cottage  
Curry di patate e cavolfiore  
Burger di funghi di Henry Tilney con la più bella gelatina di cipolle  
Verdure arrosto di Frank  
Gratin di spinaci e patate di Mrs. Austen  
*IL CIBO A BORDO*

## Porcherie e dolci: gelati, torte e altre delizie 110

Syllabub montato  
Delizia ai frutti di bosco  
Tortine di mele di Mr. Woodhouse  
Sorbetto di Mrs. Elton  
Sorbetto al melone di Godmersham  
Gelato alle mandorle e ciliegie  
Whim-wham di Lydia  
Cheesecake di Devizes  
Biscotti ratafia di Martha Lloyd  
Pudding alle prugne di Chawton Cottage  
Torta nuziale di Mrs. Weston  
Pan di zenzero  
Madeleine degli innamorati  
Mince pie di Charlotte Lucas  
*LIBRI E QUADERNI DI RICETTE*

## Socialità: ricevimenti e balli 140

Biscotti per le riunioni di società  
Delizie del giardino di rose di Fanny Price  
Tortine alla melassa di Steventon  
Biscottini di Mrs. Jennings  
Negus  
Tea punch di Mrs. Allen  
Granita allo champagne  
Orzata di Lydia Bennet  
Grog "Grande Cometa" dell'ammiraglio Croft  
*RITROVI, RICEVIMENTI E BALLI*



# Colazione



*Sono pochissime le scene di colazioni nei romanzi di Jane Austen. Forse è per via del senso del decoro dell'autrice: dopotutto, la colazione era (ed è ancora) il pasto più intimo e privato, quello consumato quando la famiglia era ancora in tenuta informale, non ancora pronta ad affrontare la giornata e il giro di visite e visitatori che poteva comportare.*

*Mentre per la maggior parte della gente comune dell'epoca georgiana la colazione era spesso sostanziosa, a base di pane, carne e birra, gustata presto per iniziare la giornata lavorativa al meglio e a stomaco pieno, per la nobiltà era in genere molto più leggera e di certo più piacevole, consumata fino alle dieci o alle undici. Sappiamo che nel cottage di Chawton, in Hampshire (dove Jane Austen scrisse i suoi ultimi tre romanzi), la scrittrice, la sorella e la madre mangiavano poco più di tè e pane tostato, e questo solo dopo un'ora o due di piccole faccende domestiche, una breve passeggiata in campagna o anche la scrittura di qualche lettera. Jane Austen, per esempio, inseriva un'ora di esercizi al pianoforte prima di mettersi a preparare il tè per la famiglia.*

*Tuttavia, nelle case più ricche, la colazione poteva diventare molto più elaborata. All'apice della gerarchia sociale, la colazione preferita del Principe Reggente consisteva in due piccioni e tre bistecche di manzo, annaffiati con vino bianco, un bicchiere di champagne secco, due bicchieri di porto e un bicchiere di brandy. Ma c'era anche una via di mezzo: durante una visita a un parente ricco, la madre di Jane Austen scrisse una lettera in cui elogiava l'eleganza della tavola della colazione, che comprendeva "Cioccolata, caffè e tè, plum cake, pound cake, panini caldi, panini freddi, pane e burro". Ed è proprio questa eleganza il filo conduttore delle prossime ricette.*

## Uova per colazioni pigre di Henry Crawford

Questa ricetta per slow cooker è l'ideale per una rilassata colazione della domenica. E prepararla è semplicissimo: basta mettere tutto nella pentola e lasciar cuocere piano mentre si legge il giornale e si beve una tazza di caffè.

**I**l consiglio che Mr. Woodhouse, attentissimo alla salute, dà all'anziana Mrs. Bates in Emma è in qualche modo in linea con il nostro atteggiamento attuale verso le uova: fanno bene mangiate con moderazione.

«Mrs. Bates, vi suggerirei di arrischiarvi con una di queste uova. Un uovo bollito morbido non può far male. Serle sa bollire un uovo meglio di chiunque altro. Non consiglierai un uovo bollito da un'altra persona... non dovete aver paura... sono così piccole, vedete, uno di questi nostri ovettoni non potrà nuocervi».

La ricetta che segue, quindi, è un piatto speciale per la domenica mattina tardi. Immaginate l'elegante Henry Crawford, l'antieroe di Mansfield Park deciso a corteggiare Fanny, che si è alzato tardi dopo un sabato sera in città, seduto di fronte a questo pasto sostanzioso, preparato dalla sua cuoca o dalla domestica. Sarebbe perfetto servito con un'altra raffinatezza, il caffè al cardamomo di Frank Churchill.

### PER 4

PREPARAZIONE + COTTURA:

55 MINUTI

25 g di burro  
4 fette sottili di prosciutto arrosto  
glassato al miele  
4 cucchiaini di chutney  
di pomodoro piccante  
4 uova  
2 pomodorini ciliegia tagliati a metà  
1 cipollotto affettato finemente  
sale e pepe nero  
4 fette di pane tostato imburrate,  
per servire

1. Scaldare la slow cooker. Ungete con un po' di burro quattro pirofiline da 125 ml (verificando prima che ci stiano nella slow cooker). Premete una fetta di prosciutto in ogni pirofilina per rivestirne il fondo e i lati, lasciandone fuoriuscire un po' dal bordo.
2. Mettete 1 cucchiaino di chutney sul fondo di ogni pirofilina, poi rompeteci un uovo. Disponete mezzo pomodorino su ciascuno, cospargete con il cipollotto, salate e pepate a piacere e poi distribuiteci sopra il burro rimasto. Coprite con un foglio di alluminio leggermente unto e mettete nella slow cooker.
3. Versate acqua bollente nella slow cooker fino a metà dei lati delle pirofiline, coprite e cuocete ad alta temperatura per 40-50 minuti o finché gli albumi sono sodi e i tuorli ancora leggermente morbidi.
4. Togliete l'alluminio e passate delicatamente un coltello a lama tonda tra il prosciutto e i bordi delle pirofiline. Sformate e girate rapidamente le uova in modo che il tuorlo sia in alto. Mettete ogni uovo su un piatto e servite con il pane tostato imburrate tagliato a bastoncini.



## Porridge

Iniziare la giornata con una ciotola di porridge fumante e nutriente (o pappa d'avena, come è chiamato nelle opere della Austen) vi farà partire con il piede giusto. Il porridge è ricco di antiossidanti, fibre e vitamine e potete variare le guarnizioni per dare più gusto e metterci un'aggiunta salutare.

**Q**uando Isabella, la figlia maggiore di Mr. Woodhouse, arriva a Hartfield, la casa di suo padre, dopo il viaggio da Londra con suo marito e i suoi cinque figli, esausta e senza dubbio insofferente, il consiglio immediato che riceve sembra alquanto strano: «Devi andartene a letto presto, mia cara... e ti raccomando un po' di pappa diluita d'avena, prima di andartene a letto. Io e te prenderemo una bella scodella di pappa insieme». Nell'immaginario villaggio di Highbury, dove tutti gli altri sembrano più che disposti ad abbuffarsi con ogni sorta di torte e dolci, il padre di Emma, sentimentale e ipocondriaco, sfodera una rara nota di frugalità: per ogni condizione e per ogni costituzione, il suo consiglio alimentare imperituro è la pappa d'avena, la miscela di avena e acqua e/o latte meglio nota come porridge.

La pappa d'avena, fatta semplicemente con avena e acqua, era principalmente un alimento dei malati e dei poveri (sarebbe diventato il sostentamento principale della workhouse vittoriana) e la si poteva servire in qualsiasi momento della giornata. Noi, comunque, preferiamo prepararlo per colazione con il latte, magari guarnendolo con la marmellata di fragole di Donwell Abbey o con frutta secca o fresca, una delle aggiunte preferite nel periodo della Reggenza. Ma cercate di non pensare a Mr. Woodhouse che ci rimbrota dall'altro lato del tavolo della colazione!



### PER 4-6

PREPARAZIONE + COTTURA: 15 MINUTI

1,2 litri di latte  
500 ml d'acqua  
1 cucchiaino di estratto di vaniglia  
un pizzico di cannella in polvere  
un pizzico di sale  
175 g di fiocchi d'avena

#### Per la guarnizione

marmellata di fragole di Donwell Abbey (vedi pag. 21)  
miele o sciroppo d'acero  
e frutta in guscio tritata  
frutti di bosco freschi  
banana a pezzetti, uvetta e una spolverata di noce moscata  
fette di pera e un pizzico di zenzero in polvere

1. Mettete il latte, l'acqua, l'estratto di vaniglia, la cannella e il sale in una casseruola grande su un fuoco medio e portate lentamente a ebollizione.
2. Unite l'avena, poi abbassate la fiamma e fate sobbollire dolcemente, mescolando di tanto in tanto, per 8-10 minuti, finché il composto è morbido e cremoso.
3. Distribuite il porridge in ciotole individuali e servite con le guarnizioni che preferite.



## Pain perdu di Amore e amicizia

**S**critto quando Jane Austen aveva solo 14 anni, lo spassoso Amore e amicizia è, con le sue improbabili avventure e le sue eroine facili allo svenimento, un pastiche del romanzo romantico del XVIII secolo. La Austen lo scrisse per divertire la sua famiglia, ma molto appropriatamente lo dedicò a sua cugina Eliza, Comtesse de Feuillide, esotica e cosmopolita, allora appena arrivata dalla Francia rivoluzionaria, accanto all'epigrafe: "Deluso nell'amicizia e tradito nell'amore".

### PER 4

PREPARAZIONE + COTTURA: 20 MINUTI

4 fette spesse di brioche  
2 uova  
6 cucchiaini di latte  
45 g di burro  
175 g di yogurt  
240 g di lamponi  
115 g di mirtilli  
zucchero a velo, per spolverare,  
o sciroppo d'acero

1. Tagliate la brioche a triangoli. Sbattete le uova e il latte con una forchetta in una ciotola poco profonda.
2. Scaldate metà del burro in una padella. Immergete ogni triangolo nel composto di uova, poi mettete nella padella. Cuocete a fuoco medio finché il lato inferiore è dorato, girate e ripetete, poi togliete dalla padella e tenete in caldo.
3. Scaldate nella padella il burro rimasto e immergete e cuocete gli altri triangoli di brioche.
4. Servite subito due triangoli con una cucchiainata di yogurt, qualche frutto di bosco e una leggera spolverata di zucchero a velo setacciato o un filo di sciroppo d'acero.



# Picnic, spuntini



e  
altri  
pasti leggeri

---

**N**el periodo della Reggenza erano molte le occasioni per mangiare e bere al di fuori dei pasti principali, ovvero colazione e cena. Il pranzo, tuttavia, almeno nel modo in cui intendiamo il termine oggi, non era tra questi. La nobiltà faceva colazione così tardi che un pasto a mezzogiorno, di qualsiasi entità, sarebbe stato superfluo (o semplicemente da ingordi).

Esisteva il termine “luncheon” o “nuncheon” ma, secondo il lessicografo del XVIII secolo Samuel Johnson, era poco più di uno spuntino. La definizione di “luncheon” nel suo celebre dizionario lo descrive così: “tanto cibo quanto può contenerne una mano”, quindi forse un pezzo di pane e formaggio o carne (che alla fine del XVIII secolo divenne noto come “sandwich”), accompagnato da un boccale di birra. Nei romanzi della Austen troviamo alcuni pasti leggeri di questo tipo: così, la languida Mary Musgrove, in *Persuasione*, viene convinta ad alzarsi dal sofà per mangiare un po’ di carne fredda prima di uscire per una “breve” passeggiata pomeridiana.

Cibi più elaborati venivano gustati occasionalmente a metà giornata, in particolare durante i picnic, che divennero di gran moda durante il periodo della Reggenza (a Londra sorse persino una “Picnic Society”). Anche se il picnic fu preso in prestito dalla Francia, in Gran Bretagna ricevette un ulteriore impulso grazie al culto del “pittresco”, la ricerca e la raffigurazione di panorami idilliaci. Il pendio occidentale di Box Hill, nel Surrey, dove è ambientato il grandioso picnic di Emma, era proprio una di queste vedute.

Qui vi invitiamo, tra le altre cose, a sperimentare un picnic in campagna in stile Jane Austen, ma vi suggeriamo educatamente di non prendere in giro i vostri ospiti come fa Emma con la povera Miss Bates.

---



## Lo spuntino di Mary Musgrove

I fichi dolci e succosi contrastano a meraviglia con il prosciutto saporito in questo piatto semplice ed elegante. Potreste sostituire i fichi e il prosciutto crudo con prosciutto cotto e pesche in conserva (pag. 61) oppure con manzo e gelatina alle prugne e pepe pestato (pag. 58).

**M**entre il pranzo non era propriamente il pasto da signora che sarebbe diventato in seguito, essendo all'epoca appannaggio dei lavoratori e dei gentiluomini che avevano bisogno di qualcosa che li sostenesse a metà giornata, non significa che le donne della classe della Austen non si concedessero occasionalmente un pasto leggero (o anche non così leggero) nel primo pomeriggio. In *Persuasion*, Mary Musgrove, la sorella indolente e piena di sé di Anne Elliot, viene convinta ad alzarsi dal suo posto preferito (il "sofà sbiadito del piccolo ed elegante salottino" nella sua casa di Uppercross) per mangiare un po' di carne fredda e infine fare una passeggiata fino alla Grande Casa, la dimora dei suoceri.

### PER 4

PREPARAZIONE: 15 MINUTI

8 fichi  
115 g di mozzarella tagliata in 8 fette  
8 fette di prosciutto crudo  
7 cucchiaini di olio extravergine d'oliva  
2 cucchiaini di aceto balsamico  
90 g di rucola  
sale e pepe nero

1. Incidete una croce profonda in cima a ogni fico, quasi fino in fondo, poi mettete all'interno una fetta di mozzarella. Avvolgete una fetta di prosciutto intorno a ogni frutto, spennellate il prosciutto con un po' di olio, trasferite su una teglia e cuocete a 220°C per 7-10 minuti o fino a quando il prosciutto è croccante e il formaggio inizia a sciogliersi.
2. Nel frattempo, sbattete l'aceto balsamico con l'olio rimasto e salate e pepate per bene. Mescolate la maggior parte del condimento alle foglie di rucola e disponetele sui piatti, poi aggiungete i fichi e irrorate con un altro po' di condimento. Servite subito.



## Club sandwich

Un ottimo modo per usare il pollo avanzato, insieme ad avocado cremoso, pomodori succosi e bacon croccante, questo panino è una combinazione vincente di sapori e consistenze. Vivacizzatelo con un po' di cipolla rossa affettata sottile.

PER 4

PREPARAZIONE + COTTURA:

20 MINUTI

4 fette di bacon  
8 fette di pane integrale  
2 cucchiaini di senape di Digione  
4 foglie di lattuga iceberg croccante  
4 pomodori a fette  
2 petti di pollo cotti affettati  
1 avocado pelato, privato del nocciolo  
e tagliato a fette

1. Cuocete le fette di bacon in una padella senza grassi finché sono croccanti.
2. Nel frattempo, tostate il pane su entrambi i lati, poi spalmate la senape su quattro fette.
3. Mettete una foglia di lattuga su ognuna di queste fette, poi disponeteci le fette di pomodoro e suddivideteci il pollo.
4. Completate con il bacon e l'avocado.
5. Terminate con le fette di pane tostato rimaste e, usando degli stuzzicadenti per tenere insieme i panini, tagliate in diagonale e servite.



## Gelatina alle prugne e pepe pestato

Questa insolita gelatina dolce e piccante è buona servita con agnello e patate arrosto e trasforma un semplice panino al formaggio in una prelibatezza. È ottima anche su un cracker con del formaggio spalmabile freddo. Una volta aperta, deve essere conservata in frigorifero.

**Q**uesta gustosa gelatina sfrutta al meglio l'intensità pungente dei grani di pepe pestati, una spezia che i georgiani, nel XVIII secolo, avevano imparato ad apprezzare di nuovo. Fin dall'antichità, il commercio del pepe dall'Asia meridionale era stato prezioso, tanto che la spezia si era guadagnata il soprannome di "oro nero". Un lusso nelle cucine dell'Europa medievale, cadde in disgrazia nel Rinascimento, quando si riteneva che causasse malinconia e si prediligevano altre spezie come la noce moscata e i chiodi di garofano. Nel XVIII secolo l'ascesa della cucina francese, in cui sale e pepe erano abbinati come condimento essenziale, presto finì con l'influenzare i gusti d'oltremarica, e da allora non ha più lasciato la cucina britannica.

### PER 7 BARATTOLI

#### PREPARAZIONE + COTTURA:

1 ORA, PIÙ IL TEMPO PER SCOLARE

1,8 kg di prugne  
1,2 litri d'acqua  
1,2 kg di zucchero  
2 cucchiaini di grani di pepe  
misti di colore diversi  
pestati grossolanamente  
2 cucchiaini di grani di pepe rosa,  
secchi o in salamoia, pestati  
grossolanamente  
15 g di burro (facoltativo)

1. Mettete le prugne e l'acqua in una pentola per conserve (non c'è bisogno di snocciolare o affettare le prugne prima). Portate a ebollizione, poi coprite e cuocete a fiamma bassa per 30 minuti, mescolando e schiacciando la frutta di tanto in tanto con una forchetta finché sarà morbida.
2. Fate raffreddare leggermente, poi versate in un sacchetto filtrante per gelatine sospeso su una ciotola capiente e fate sgocciolare per diverse ore.
3. Misurate il liquido trasparente e versatelo di nuovo nella pentola per conserve, dopo averla sciacquata. Pesate 450 g di zucchero per ogni 600 ml di liquido, poi versate nella pentola. Aggiungete i grani di pepe e scaldate a fiamma bassa, mescolando di tanto in tanto, finché lo zucchero si è sciolto.
4. Portate a ebollizione, poi fate bollire rapidamente fino a quando inizia a solidificarsi (10-20 minuti). Schiumate con una schiumarola o unite il burro e mescolate per ridurre la schiuma. Fate riposare per 5 minuti in modo che il pepe non galleggi in superficie.
5. Versate in barattoli caldi e asciutti, riempiendoli fino all'orlo. Avvitare i coperchi, etichettate e fate raffreddare.



# Cena



---

**L**a cena era una sorta di pasto “mobile”, il cui orario esatto dipendeva dalla classe sociale di appartenenza, da dove si viveva, dalla propria occupazione e persino dal periodo dell’anno. Nella prima metà del XVIII secolo, tutti erano soliti cenare presto, forse già alle undici, ma con il passare dei decenni il pasto iniziò a svolgersi sempre più tardi, almeno tra l’aristocrazia e la nobiltà.

Nel periodo della Reggenza, i cittadini alla moda potevano sedersi a cenare fino alle otto, anche se in campagna la nobiltà terriera cenava intorno alle quattro o alle quattro e mezzo, per sfruttare l’ultima luce del giorno. In *Orgoglio e pregiudizio*, solo nella lussuosa *Netherfield*, la residenza temporanea di Mr. Bingley, la cena si consuma elegantemente più tardi: era quindi previsto l’uso di candele, una spesa ingente per qualsiasi famiglia.

La tipica tavola dei benestanti veniva imbandita con un gran numero di piatti, sia salati che dolci, che includevano zuppe, carni arrosto (soprattutto manzo, selvaggina e cervo), pie e syllabub. A volte, alla fine di una di queste “portate”, i domestici sostituivano la tovaglia con una nuova, prima che il pasto si concludesse con la portata finale, il dessert, con gelati, frutta e pudding elaborati. L’appetito dei georgiani a tavola sembra incredibile ai nostri occhi, che ci meravigliamo della silhouette snella degli abiti stile impero e al contempo non ci sorprendiamo affatto del girovita rigonfio del Principe Reggente, descritto da un contemporaneo in maniera poco gentile come una “grossa salsiccia infilata nel budello”. Nelle prossime ricette abbiamo snellito un po’ le cose, evocando lo stile ma con un po’ meno “sostanza”.

---



## Pesce a cottura lenta di Mr. Gardiner

Una buona scelta per quando si hanno ospiti: con questa ricetta nella slow cooker si può preparare tutto in anticipo e all'ultimo minuto dovrete solo mettere insieme un'insalata e cuocere al vapore qualche patatina novella.

**A**i tempi di Jane Austen la pesca, insieme alla caccia, era un'altra attività popolare tra i gentiluomini. Allo stesso modo della selvaggina, i pesci d'acqua dolce, come la trota, l'abramide e il luccio, erano abbastanza frequenti sulle tavole delle case di campagna della Reggenza. Il pescatore più appassionato nella narrativa di Jane Austen è senza dubbio l'amabile zio di Elizabeth Bennet, Mr. Gardiner, che durante la loro visita a Pemberley ammira il torrente con le trote di Mr. Darcy:

*Mr. Gardiner, che aveva rare occasioni di abbandonarsi alla sua passione favorita, la pesca, era talmente occupato se si vedesse apparire qualche trota nell'acqua... Ben presto parlarono di pesca: e [Elizabeth] sentì che Mr. Darcy invitava molto gentilmente suo zio a venire a pescare ogni volta che gli facesse piacere, fino a quando si tratteneva nei dintorni, offrendogli anche tutti gli arnesi necessari e indicandogli quelle parti del fiume più ricche di pesce.*

### PER 4

PREPARAZIONE + COTTURA: 2 ORE

45 g di burro a temperatura ambiente  
la scorza grattugiata e il succo  
di 1 limone  
4 filetti di trota privati della pelle  
1 platessa sfilettata in 4 pezzi  
e privata della pelle  
215 ml di brodo di pesce bollente  
3 tuorli  
sale e pepe nero

1. Scaldate la slow cooker. Sbattete il burro con la scorza di limone e un po' di sale e pepe.
2. Disponete i filetti di trota su un tagliere, con i lati spellati in alto. Se serve, rifilate i bordi e spalmateci sopra metà del burro al limone. Disponeteci sopra i filetti di platessa, con la parte spellata in alto, e spalmate con il burro rimasto. Arrotolate ogni pila, iniziando dall'estremità affusolata. Fissate ogni spirale con due stuzzicadenti ad angolo retto l'uno rispetto all'altro e adagiate nella slow cooker.
3. Versate il succo di limone e il brodo bollente sul pesce e aggiungete un po' di sale e pepe. Chiudete e cuocete a bassa temperatura per 1 ora e ½-2 ore o finché il pesce si sfalda facilmente quando lo si preme al centro con un coltello.
4. Con una schiumarola, trasferite il pesce su un piatto da portata e togliete gli stuzzicadenti, poi filtrate il sugo di cottura in una ciotola. Sbattete gradualmente i tuorli in una casseruola con il liquido filtrato finché è omogeneo. Cuocete a fuoco medio, sbattendo di continuo, senza far bollire, per 3-4 minuti o finché sarà un po' più denso e spumoso. Servite il pesce con una generosa dose di salsa intorno.

## Fagiano arrosto del bosco di Mansfield

La carne di questo sensazionale arrosto è esaltata dai sapori del bosco dei funghi secchi e del timo fresco, mentre la gelatina di ribes rosso apporta una nota dolce. Servite con verza o spinaci al vapore e un purè di patate cremoso per assorbire il meraviglioso sugo.

**D**opo l'inaspettato ritorno di Sir Thomas Bertram da Antigua a Mansfield Park, dove trova la sua casa e la sua famiglia in ogni sorta di scompiglio, suo figlio maggiore Tom cerca di distrarlo parlando della caccia al fagiano nella tenuta. È ottobre, appena dopo l'inizio della stagione dei fagiani, e a lui e a suo fratello Edmund le buone battute di caccia sono andate bene:

*E abbiamo portato a casa sei coppie tra noi due, anche se ognuno ne avrebbe potuti uccidere sei volte tanti; ma rispettiamo i suoi fagiani, signore, glielo assicuro, proprio come lei potrebbe desiderare. Non credo che troverà i suoi boschi in alcun modo meno ricchi di selvaggina di quanto fossero prima. Io non ho mai visto il bosco di Mansfield così pieno di fagiani come quest'anno, in tutta la mia vita.*

Per le tenute di campagna della Gran Bretagna, la caccia al fagiano era un'importante fonte di approvvigionamento di carne per la tavola, oltre che un sano passatempo per giovani uomini, come Tom, che altrimenti avrebbero avuto poche occupazioni. Con "sei coppie" tra di loro, i fratelli avevano molto da portare alla dispensa di selvaggina di Mansfield Park, e forse anche da regalare a familiari, amici e conoscenti.

Continua ->



# Burger di funghi di Henry Tilney con la più bella gelatina di cipolle

Questi succosi burger di funghi sono ideali anche come opzione vegetariana per il barbecue. Se vi avanzasse un po' della gelatina di cipolle, è squisita con formaggio e cracker o in un panino.

**H**enry Tilney, in *Northanger Abbey*, è uno degli eroi più affascinanti della Austen: buono ma non troppo bello, spiritoso e premuroso. E si rivela esattamente come appare all'inizio: il marito perfetto. Tuttavia, è un po' saccente, come suggerisce, per esempio la sua lezione semi-umoristica a Catherine Morland sull'uso corretto della parola "bello" durante la loro passeggiata sulle scogliere sopra Bath. L'eroina ha appena descritto i misteri di *Udolpho* (1794) di Ann Radcliffe come "il libro più bello del mondo".

*"Benissimo... e questo è un giorno assai bello, e noi stiamo facendo una bella passeggiata, e voi siete due fanciulle molto belle. Oh, è proprio una bella parola!... È adatta a tutto. In origine forse però era usata solo per esprimere eleganza, proprietà, delicatezza, raffinatezza... le persone erano belle per gli abiti che indossavano, per i sentimenti che provavano, per le loro scelte, ma ora, con questa unica parola si esprime ogni tipo di giudizio su qualsivoglia soggetto".*

A rischio di provocare la satira di Henry Tilney, anche questi burger di funghi sono belli, molto belli, soprattutto se serviti con la più bella gelatina di cipolle.



## PER 4

PREPARAZIONE + COTTURA:

30–40 MINUTI, PIÙ

IL RAFFREDDAMENTO

8 funghi grandi piatti mondati  
1 cucchiaino di olio extravergine d'oliva  
4 panini tipo ciabatta  
300 g di spinacini  
sale e pepe nero

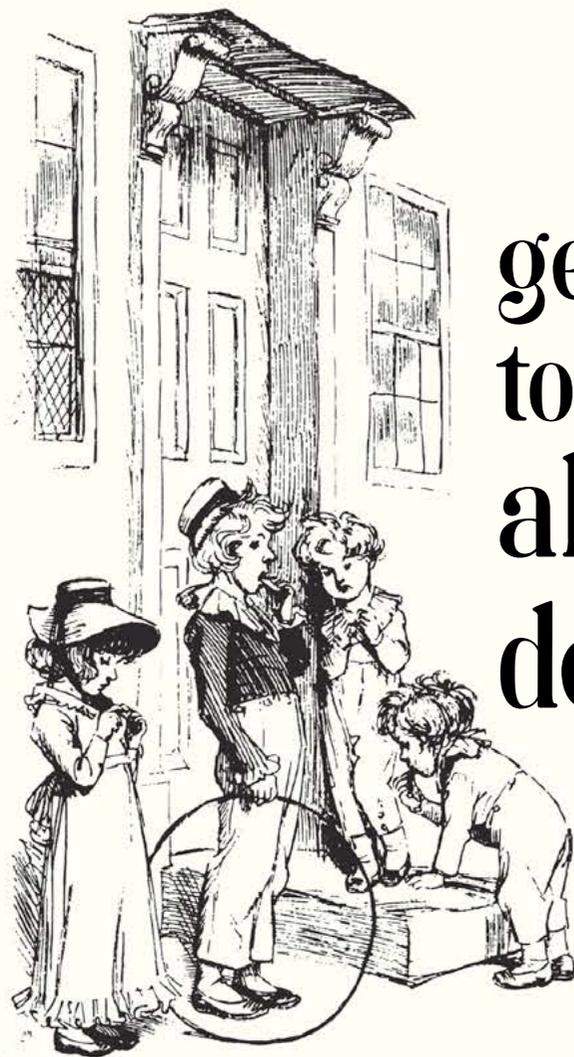
*Per la gelatina di cipolle*

60 ml di olio extravergine d'oliva  
4 cipolle affettate sottili  
4 rametti di timo  
leggermente schiacciati  
100 g di zucchero di canna chiaro  
50 ml di aceto di vino rosso  
55 g di gelatina di ribes rosso  
sale e pepe nero

1. Preparate la gelatina di cipolle. Scaldare l'olio in una casseruola e soffriggeteci delicatamente le cipolle, i rametti di timo e un po' di sale e pepe per 20–25 minuti, finché le cipolle sono molto morbide e dorate. Togliete i rametti di timo e unite lo zucchero, l'aceto e la gelatina di ribes rosso. Fate sobbollire per 6–8 minuti, finché la salsa è densa e gelatinosa, poi lasciate raffreddare del tutto.
2. Spennellate i funghi con l'olio, condite con sale e pepe e cuoceteli sotto il grill caldo 2–3 minuti per lato. Nel frattempo, tostate i panini circa 1 minuto per lato, finché sono leggermente dorati.
3. Farcite ogni panino con due funghi, qualche spinacino e un po' di gelatina di cipolle e servite subito.



# Porcherie e dolci:



gelati,  
torte e  
altre  
delizie

---

**I**n *Persuasion*, uno dei tanti oggetti del contendere tra la giovane madre querula Mary Musgrove (la sorella dell'eroina del libro, Anne Elliot) e la suocera che vive alla Casa Grande è che ogni volta che i suoi figli vanno a trovare la nonna, lei li vizia da morire dando loro tante "porcherie e dolci". Mary si lamenta con Anne che «li asseconda e li vizia così tanto... che ogni volta tornano a casa indisposti e di cattivo umore per il resto della giornata».

Qui Mary Musgrove viene presa in giro, ma di sicuro Jane Austen condivideva le preoccupazioni di Mary sul viziare eccessivamente i bambini: la nostra assennata scrittrice è sempre a favore della moderazione in tutte le cose. D'altra parte, di certo non disapprovava torte e dolci. Per sua stessa ammissione, aveva un debole per una buona torta, anche se, come sempre, è difficile sapere se con la famiglia non si lasci andare all'ironia: in una lettera a sua sorella Cassandra scritta il 15 luglio 1808, descrive una visita a una pasticceria e aggiunge, "Sai quanto mi interessa l'acquisto di un pan di Spagna".

Nelle case delle persone molto ricche, tutta la moderazione svaniva di colpo quando si trattava della portata del dessert a una cena formale: sulla tavola appena apparecchiata potevano esserci frutti esotici coltivati in serra disposti in piramidi, cosa di cui Elizabeth Bennet è testimone nella casa signorile di Darcy nel Derbyshire; e poi sculture in pasta di zucchero di fiori e cherubini, gelati serviti in fantastiche forme architettoniche e una profusione di biscotti, macaron e altre prelibatezze, il tutto accompagnato con vini dolci da dessert.

Nel XXI secolo potremmo trovarci meglio con la portata finale nella versione più povera dei Dashwood (comunque ancora apparecchiata da un domestico): "Sistemato il dolce e il vino e rimaste sole, la signora Dashwood ed Elinor stettero a lungo immerse nello stesso doloroso silenzio".

---



## Syllabub montato

La panna e il vino si sposano a meraviglia in questo dessert, un grande classico inglese. È un modo delicato, cremoso e ricco per terminare il pasto. Se volete, potete servirlo con shortcakes o biscotti al limone.

**I**l syllabub, un glorioso mix di panna, vino, zucchero e limone, era chiaramente un grande piacere nella vita della giovane Jane Austen, dato che compare due volte nelle lettere di Lesley Castle, il suo romanzo incompiuto scritto forse nel 1792, quando aveva appena sedici anni. In una delle lettere, Miss Charlotte Lutterell scrive di come sua sorella sia corsa da lei per riferirle delle cattive notizie, “il suo viso bianco come un syllabub montato”, e in un'altra la sua amica Miss Margaret Lesley scrive di suo fratello che ha un cuore “delicato come un dolce e soffice come un syllabub montato”. Entrambi gli esempi riassumono perfettamente le attrattive di un syllabub ben fatto: un bicchiere di pallida, zuccherosa e spumosa delizia, con oltretutto una spinta alcolica, infantile e adulto allo stesso tempo.

### PER 4

PREPARAZIONE: 10 MINUTI

280 ml di panna densa  
90 ml di vino bianco dolce  
50 g di zucchero semolato  
la scorza grattugiata e il succo  
di ½ limone

1. Montate la panna in una ciotola pulita con uno sbattitore elettrico finché inizia a mantenere la forma.
2. Aggiungete il vino, un terzo alla volta, sbattendo bene dopo ogni aggiunta per assicurarvi che il composto sia ben amalgamato.
3. Incorporate lo zucchero e il succo di limone e continuate a sbattere finché il syllabub è denso e spumoso. Distribuite nei bicchieri, cospargete con la scorza di limone e servite.

## Delizia ai frutti di bosco

Questa ricetta richiede un po' di tempo, ma il risultato vale lo sforzo. Ed è perfetta quando si hanno ospiti perché si può preparare con largo anticipo. Vi serviranno sei stampi rotondi da 7,5 cm che potrete usare per fare gli strati della torta e della mousse, oppure potete creare i vostri stampi tagliando delle strisce di fogli di acetato.

**L**a festa per la raccolta delle fragole a Donwell Abbey è una delle scene più memorabili di Emma. Mentre gli ospiti di Mr. Knightley si occupano dei fragoletti, la Austen ci offre uno scampolo della loro conversazione: una conversazione guidata, sembra, dalla presuntuosa moglie del vicario, Mrs. Elton, autoproclamata guida del gruppo. Vi troviamo una sorta di sintesi delle “idées reçues”, i luoghi comuni sulle fragole nell'Inghilterra della Reggenza:

*Il miglior frutto d'Inghilterra... il più amato di tutti... sempre sano. Questi fragoletti sono i più belli e le fragole sono del tipo migliore... E delizioso coglierle da soli... l'unico modo per goderle davvero... La mattina è decisamente il momento migliore... non ne sono mai stanca... ogni specie è buona... la fragola di giardino è infinitamente superiore... nessun confronto... le altre sono a stento mangiabili... le fragole di giardino sono molto rare... quelle del Cile sono le più popolari... quelle bianche hanno la fragranza più delicata...*

*Le fragole di giardino e quelle bianche erano due specie native, mentre quelle del Cile erano una nuova tipologia proveniente dal Sud America.*

*Mrs. Elton, nonostante non sia “mai stanca” di raccogliere le fragole, ben presto si indebolisce per il caldo e va a sedersi all'ombra. Forse una di queste delizie leggere come una piuma le avrebbe offerto un po' di ristoro e conforto.*

Continua ->





## PER 6

PREPARAZIONE + COTTURA: 1 ORA,  
PIÙ IL RAFFREDDAMENTO  
E IL RIPOSO IN FRIGORIFERO

3 uova  
70 g di zucchero semolato  
75 g di farina setacciata

### Per la mousse

2 cucchiaini di gelatina in polvere  
2 cucchiari d'acqua fredda  
2 albumi  
70 g di zucchero semolato  
150 ml di panna densa  
125 g di frutti di bosco surgelati,  
fatti scongelare e frullati

### Per decorare

qualche ribes rosso e lampone interi  
e qualche fragola tagliata a metà  
qualche fogliolina di menta  
zucchero a velo, per spolverare

1. Sbattete le uova con lo zucchero finché il composto è molto denso e la frusta lascia una scia quando la si solleva, poi incorporate delicatamente la farina. Rivestite di carta forno la base e i lati di una tortiera di 35 x 25 cm e versateci il composto.
2. Infornate a 180°C per 12–15 minuti, finché la torta è dorata ed elastica al tatto, poi lasciate raffreddare nello stampo.
3. Se state usando degli stampi rotondi per fare gli strati delle delizie, ricavate 12 dischi dalla torta con ciascuno degli stampi: togliete la torta in eccesso e mettete da parte.
4. Se utilizzate i fogli di acetato per creare gli stampi, tagliate sei dischi da 7,5 cm di torta con un tagliabiscotti. Ricavate delle strisce di acetato di 28 x 7,5 cm. Avvolgete strettamente una striscia intorno a ciascuno dei dischi di torta e fissate con del nastro adesivo. Mettete su una teglia.
5. Versate la gelatina in una ciotola sui due cucchiari d'acqua e lasciate riposare per 5 minuti. Mettete la ciotola in una pentola d'acqua a lieve bollore e lasciatecela finché la gelatina si è sciolta in un liquido trasparente. Montate a neve ferma gli albumi, poi incorporate gradualmente lo zucchero finché la meringa è densa e lucida. Montate la panna in un'altra ciotola. Versate la gelatina nella panna e mescolate, poi unite la purea di frutti di bosco e la meringa.
6. Suddividete tra gli stampi, poi coprite con i dischi di torta rimasti. Mettete le mousse in frigorifero per 4–5 ore, finché si sono solidificate. Togliete le delizie dagli stampi, cospargete con qualche frutto intero o a metà, un paio di foglioline di menta, spolverate di zucchero a velo setacciato e servite.



# Socialità:



ricevimenti  
e balli

---

**I**georgiani amavano la socialità e gli intrattenimenti: pranzi, partite a carte, ricevimenti e balli, oltre ai ritrovi nelle apposite sale in località termali come Bath e, su scala minore, nelle locande delle città di campagna, scandivano il calendario sociale. C'erano occasioni per tutti, soprattutto per i giovani, per mettersi in mostra ed essere esibiti e, con un po' di fortuna, incontrare il coniuge adatto. L'aspetto, i vestiti, le maniere, la conversazione e i traguardi raggiunti erano tutti in bella mostra e soggetti a giudizio, come scopre con mortificazione Elizabeth Bennet in Orgoglio e Pregiudizio, quando finisce sotto lo sguardo esigente di Mr. Darcy.

La scena classica di Jane Austen è il ballo, che si tiene nella sala di ritrovo locale o nella sala da ballo di una grande casa privata. Per tutti gli abitanti del quartiere, un ballo era un evento molto atteso e, come i cotillon, i valzer e le quadriglie che vi si danzavano, era una peculiare combinazione tra la massima formalità e un sottile erotismo. Era l'unica grande occasione che avevano i giovani per valutarsi a vicenda, flirtare e conoscersi. Saper ballare bene era un promettente indizio per individuare un possibile coniuge, sia per gli uomini che per le donne.

I balli della Reggenza potevano durare a lungo: iniziavano alle nove di sera e non terminavano fino alle tre o anche più tardi. I rinfreschi, quindi, compresa una grande quantità di alcol, erano una necessità se i Mr. Bingley e le Miss Bennet del mondo dovevano continuare a ballare e a conoscersi.

Anche se gli intrattenimenti moderni sono con tutta probabilità meno sontuosi o ambiziosi, le prossime ricette evocano ancora un po' del romanticismo e del fascino del ballo di Mr. Bingley a Netherfield.

---





## PER 18

PREPARAZIONE + COTTURA:

25 MINUTI

175 g di burro fuso e fatto raffreddare,  
più altro per imburrare  
3 albumi grandi  
un pizzico di sale  
150 g di farina di mandorle  
100 g di farina setacciata  
150 g di zucchero semolato  
1 cucchiaino d'acqua di rose  
5-7 pezzi (85 g) di lokum a pezzetti  
petali di rosa edibili, per decorare

*Per la panna all'acqua di rose*

275 ml di panna densa  
1 cucchiaino d'acqua di rose  
½ cucchiaino di pasta o di estratto  
di vaniglia  
30 g di zucchero a velo setacciato

1. Spennellate di burro fuso 18 cavità di due stampi per 12 madeleine o stampi per mini muffin.
2. Montate a neve gli albumi con il sale in una ciotola grande e pulita usando uno sbattitore elettrico, poi incorporare delicatamente la farina di mandorle, la farina e lo zucchero. Unite il burro fuso, l'acqua di rose e il lokum.
3. Versate il composto negli stampi e infornate a 220°C per 8-10 minuti, finché i dolcetti sono lievitati e dorati.
4. Nel frattempo, preparate la panna all'acqua di rose. Montate a neve morbida tutti gli ingredienti in una ciotola con uno sbattitore elettrico, poi trasferite in una ciotola da portata.
5. Sfornate i dolcetti e trasferiteli a raffreddare leggermente su una gratella. Servite con delle quenelle di panna all'acqua di rose, decorando con petali di rose edibili.





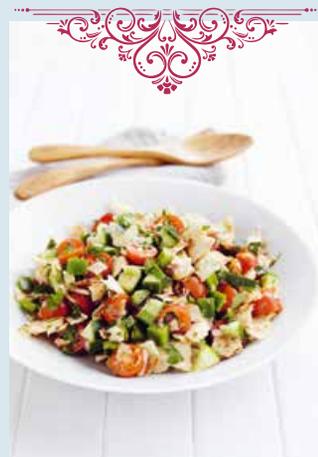
**“Delle buone torte  
di mele sono una parte  
considerevole della  
felicità domestica”**

**Jane Austen**

*Dal picnic a Box Hill passando per la cena del ballo di Netherfield, fino ai pasti in famiglia di Mrs. Bennet e alla raccolta delle fragole a Donwell Abbey, il cibo ha un ruolo prezioso nei romanzi di Jane Austen.*

*A tavola con Jane Austen presenta una sontuosa serie di ricette che colgono tutto lo spirito e il brio del cibo del mondo dell'autrice e dell'epoca della Reggenza, ma adattate e reinterpretate per il gusto moderno. Con piatti come il brodo bianco di Netherfield, le pie per un picnic a Box Hill, la cioccolata del generale Tilney e la delizia ai frutti di bosco, questa splendida raccolta di oltre 70 ricette permette di rivivere i romanzi della Austen da una prospettiva insolita e affascinante.*

*Un bellissimo libro di cucina che svela anche interessanti curiosità sotto forma di brevi approfondimenti e note alle ricette, per immergersi completamente nell'universo della scrittrice che ha saputo conquistare ogni lettore.*



Guido Tommasi Editore

[www.guidotommasi.it](http://www.guidotommasi.it)

25 € IVA inclusa

ISBN: 978 88 6753 353 4



9 788867 533534