

CARMELO DELLA CROCE DI LUCCA NAPOLI 1864

Regolamento per la Cucina per 80 pietanze

Calzoncini dolci

Fiore rotoli 5; uova n. 20; zucchero rotoli $\frac{1}{2}$; mandorle rotoli 1; ricotta rotoli 1 e $\frac{1}{2}$ e scioppata.

Detti rustici. Fiore rotoli 5 $\frac{1}{2}$; zucchero rotoli $\frac{1}{4}$; uova n. 16; provola rotoli 1 $\frac{1}{4}$; uova n. 36; mozzarella rotoli 2; prosciutto rotoli 1.

Detti con le sole mozzarelle. Fiore rotoli 5 $\frac{1}{2}$; mozzarella rotoli 2 $\frac{1}{2}$.

Calzoncini al forno

Fiore rotoli 5 $\frac{1}{2}$; zucchero rotoli $\frac{1}{2}$; uova n. 16; sugna rotoli 1 $\frac{1}{4}$; mozzarella rotoli 2; provola rotoli 1; ricotta rotoli 1 $\frac{1}{2}$.

[Calzoncini] detti colle alici

Fiore rotoli 5 $\frac{1}{2}$; uova n. 16; zucchero $\frac{1}{4}$; alici rotoli 5; chiappari ; olive g. 15; sugna $\frac{1}{3}$ per dentro l'impasto.

Pizzelle col Lievito

Fiore rotoli 10 $\frac{1}{2}$; uova n. 46; sugna rotoli 2 $\frac{1}{2}$ ed once 4; mozzarella rotoli 2 $\frac{1}{2}$; prosciutto rotoli 1 $\frac{1}{2}$; ed un poco di zucchero.

Pizzelle senza Prosciutto

Fiore rotoli 10; uova n. 34; sugna rotoli 2 $\frac{1}{4}$; alici salate $\frac{3}{4}$; olive mezza misura; chiappari $\frac{1}{4}$; scarola g. 10 ed un poco di zucchero, se si fanno con le mozzarelle ci vogliono rotoli 3.

[Pizzelle] dette di S. Chiara

Fiore rotoli 7 $\frac{1}{2}$ con tutto il lievito; zucchero rotoli $\frac{3}{4}$; uova n. 26; sugna un uovo a rotolo; mozzarella

rotoli 1 $\frac{1}{2}$; prosciutto $\frac{3}{4}$.