

T2

De re coquinaria III, 4, 3
Cetrioli all'alessandrina

I cetrioli erano importati a Roma dall'Egitto, e questo giustifica forse la denominazione del piatto, anche se nella ricetta non sono compresi ingredienti esotici.

Cetrioli all'alessandrina: tira fuori dall'acqua i cetrioli lessi, salali e disponili su un piatto. Trita pepe, cumino¹, seme di coriandolo, menta verde e radice di silfio²; cospargi d'aceto. Aggiungi carota e pinoli tritate. Fa' una salsa di aceto, miele, soffritto e olio, e cospargine i cetrioli. Fa' bollire, cospargi di pepe e servi in tavola.

1. cumino: aroma usato come condimento.

2. silfio: antica pianta della famiglia del finocchio, oggi estinta, veniva usata abbondantemente in medicina.