***(Aliter)dulcia:***

***piperato mittis mel, merum, passum, rutam. eo mittis nucleos, nuces, alicam elixatam. concisas nuces Abelanas tostas adicies, et inferes.***

**Traduzione**

**Dolci (in altro modo)**

**Metti in piperato miele, (vino) schietto, passito, ruta. Mettigli pinoli, noci, farina (d'orzo) lessata. Aggiungi nocciole tostate e tritate, e servi.**

**Interpretazione**

**Dolcetti al pepe**

**Mettei in infusione 12 grani di pepe in 1 cucchiaio di salsa di soia e un cucchiaino di pasta d'acciughe. Dopo una notte di infusione, polverizza il pepe ed impastalo con il liquido di infusione e stempera con 20 g di cotognata; oppure con due fichi secchi morbidi, bagnando con un po' di Marsala dolce; oppure con solo passito di Pantelleria e 4 foglie di ruta ben sminuzzate; Impasta con 100 gr. di pinoli e 100 gr. di noci polverizzati, aggiungi 100 gr. di semola di grano tenero (o di spelta frantumata, alica) bollita in poca acqua per mezz'ora. Forma delle patine. Fai tostare leggermente in forno oin tegame 50 gr. di nocciole; decora le pastine con le nocciole tostate, tritate grossolanamente.**

(<http://www.archeoempoli.it/ricette.htm>)