

## LISTA CIBARIA

7. *Zuppa alla Navarino.*
8. *Crostatine di riso alla Carducci.*
9. *Lombata di majale alla Trevisana.*
10. *Cardi alla Francese.*
11. *Polli allo spiedo.*
12. *Sciarlotta Edoardo André.*

7. **Zuppa alla Navarino.** — Fate soffriggere in una casseruola un triturato di scalogne; aggiungete 700 grammi piselli, 200 grammi patate, 3 litri brodo e spingete a fuoco; a cottura completa, passate allo staccio, rimettete nella casseruola, aggiungendovi sale e pepe rosso e servite con 30 code di gamberi cotte e sgusciate, 100 grammi di piselli e delle piccole morbidelle di fagiano fatte in questo modo: levate i filetti ad un fagiano e sopprimete i nervi; pestateli nel mortaio, aggiungendovi 80 grammi burro, 100 grammi mollica pane inzuppata nel brodo e spremuta, 25 grammi tartufi neri, sale, noce moscata, 20 grammi formaggio grattugiato, 3 tuorli d'uova; pestate tutto per bene, formatene un sol corpo e passate allo staccio; mettete il tutto in un cornetto di carta, e con questa farcia, foggiate in un saltiero unto, tanti piccoli bastoncini. Bagnateli di brodo bollente: dopo 2 minuti di ebollizione lenta, levateli asciutti per metterli nel composto della zuppa.

8. **Crostatine di riso alla Carducci.** — Con 600 grammi di riso apparecchiate un risotto bianco (*Vedi N. 1117*); con esso riempite 20 stampini da pasticcio a cerniera, precedentemente unti di burro. Metteteli sopra una lastra coperti con una carta unta. Raffreddati che siano, estraeteli; mediante un coltellino praticate un'incisione alla sommità segnando il coperchio: pennellate le crostatine con burro, disponetele sopra una lastra, mettendola poi in forno vivace, finchè avranno

preso un bel colore. Appena fuori dal forno, levate il coperchio, svuotatele e riempitele con un passato di prosciutto diluito con panna fresca, fegatini di pollo tagliati a dadolini e cotti in buon marsala, un pizzico cajenna e sale in occorrenza. Coprite il composto con un disco di tartufi neri; collocate le crostatine sopra piatto con tovagliolo ripiegato e servitele.

9. **Lombata di majale alla Trevisana.** — Allestite una lombata, mettetela in una casseruola con un fondo di legumi; spingetela a forno coperta; allorchè sia rosolata d'ambo le parti, bagnatela con un bicchiere di vino bianco. Un quarto d'ora prima della sua cottura, digrassatela ed unitevi una tazza di salsa peperata (*Vedi N. 92*). La disporrete quindi sopra piatto tagliata a fette passandovi sopra la sua cozione e contornandola con cipolle ripiene (*Vedi N. 646*).

10. **Cardi alla Francese.** — (*Vedi N. 154*).

11. **Polli allo spiedo.** — Abbrustiate 2 polli ed allestiteli mettendovi un pezzo di burro e salandoli nell'interno; imbrigliateli, metteteli sullo spiedo a cuocere per 50 minuti circa, bagnandoli spesso col burro della ghiotta. A cottura perfetta, tagliateli a pezzi collocandoli su piatto nella primitiva forma. Serviteli guarniti di crescione spruzzato d'aceto e dell'insalata a parte.

12. **Sciarlotta Edoardo André.** — Burrate uno stampo liscio da sciarlotta; copritelo internamente con fette sottili di pane integrale, leggermente inzuppate nel burro; mascheratele con marmellata di pesche e ricolmate il vuoto con una miscela di frutti siroppati e cioè: pesche, ananasso e ciliege; alternateli colla suddetta marmellata. Coprite le frutta con un disco di pane integrale cosparso di burro; esponete a forno finchè il pane sia colorito; al momento di servirla rovesciatela su piatto e cospargetela con marmellata di pesche allungata con del kirsch.