

== LISTA CIBARIA ==

- 217. *Zuppa alla Medici.*
- 218. *Ale di tacchino alla Moscovita.*
- 219. *Coscia di montone alla finanziaria.*
- 220. *Ceci alla Spagnuola.*
- 221. *Tinca fritta alla Milanese.*
- 222. *Soffiato di mele.*

217. **Zuppa alla Medici.** — Preparete una farcia di tordi osservando l'istruzione per quella di fagiano (*Vedi N. 7*); con essa foggierete tante piccole morbidelle in un saltiero spalmato di burro, coperto di brodo bollente, dandovi 2 minuti d'ebollizione. Preparete in una casseruola 3 litri brodo legato di selvaggina, aggiungete le morbidelle, 200 grammi punte di asparagi e 150 grammi maccheroncini, entrambi cotti in acqua e sale: unitevi un poco cajenne e sale abbastanza.

218. **Ale di tacchino alla Moscovita.** — Disossate 12 ale di tacchino fino al primo nodo e farcitele con un triturato di funghi, erbe fine legate con farcia di pollo (*Vedi N. 577*). Cucite le estremità e fatele cuocere in buon sugo con 6 cucchiari di gelatina d'uva spina. Lasciatele raffreddare in esso, comprimendole leggermente; indi passatele al burro liquefatto e pane, fatele colorire alla gratella per servirle cosparsa della loro cozione.

219. **Coscia di montone alla finanziaria.** — Allestite e fate cuocere una coscia di montone come al N. 260, a cottura completa, disponetela su piatto, contornandola con un intingolo alla finanziaria (*Vedi N. 344*).

220. **Ceci alla Spagnuola.** — Apparecchiate 500 grammi di ceci cotti come al N. 1837, aggiungendovi una giuliana

di radici di prezzemolo, porri e prosciutto, facendoli cuocere in buon sugo. Serviteli contornati di crostoni di pane fritti.

221. **Tinca fritta alla Milanese.** — Squamate ed aprite dalla parte del dorso una tinca di 800 grammi circa e marinatela per un'ora; asciugata e infarinata che sia, friggetela in abbondante olio bollente. Cotta e di bel colore, scolatela e servitela con una salsa piccante.

222. **Soffiato di mele.** — Con un chilo di mele appiole apparecchiate un passato molto ristretto con sapore di limone, poscia procedete per la confezione com'è descritto al N. 1938 per quella di pesche.