

## LISTA CIBARIA

241. *Vermicelli in brodo all'Andalusa.*  
 242. *Totani fritti.*  
 243. *Filetti di fagiano alla Principessa di Galles.*  
 244. *Luppoli all'Olandese.*  
 245. *Arrosto di codino di vitello.*  
 246. *Dolce di sfogliata alla Napolitana.*

241. **Vermicelli in brodo all'Andalusa.** — Ponete a fuoco 3 litri di brodo con un decilitro passato di pomodoro; quando bolle, aggiungete 200 grammi vermicelli, 100 grammi punte d'asparagi, 100 grammi polpini di rane, il tutto già stato cotto. Digrassate e versate in zuppiera.

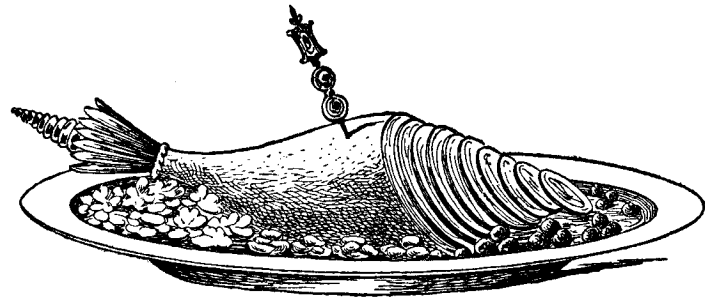
242. **Totani fritti.** — Pulite e dignazzate 12 totani, tagliateli a grossi filetti; fateli asciugare, infarinateli friggendoli poi di bel colore in olio bollente o strutto; scolateli e serviteli sopra tovagliolo con prezzemolo fritto e una salsa pomodoro acida a parte.

243. **Filetti di fagiano alla Principessa di Galles.** — Levate i filetti da 3 fagiani, sopprimete ogni pellicola e nervi. Divideteli in due, disponeteli in un saltiero spalmato di burro facendoli soffriggere d'ambo le parti a fuoco vivace; bagnateli con un po' di marsala e una tazza di salsa Varchouse (*Vedi N. 1664*), sostituendo la vellutata di pesce con vellutata di fagiano. Serviteli in corona sopra una bordura di fiorio di lenti (*Vedi N. 952*), mettendo al centro una guarnizione di code di gamberi, morbidelle di selvaggina (*Vedi N. 415*) e funghi, il tutto cosperso colla cozione dei filetti.

244. **Luppoli all'Olandese.** — (*Vedi N. 118*).

245. **Arrosto di codino di vitello.** — Procurate un pezzo vitello di 2 chili circa: la parte del codino. Legatelo con dello

spago, collocatelo in una casseruola con un po' di grassa di arnioni, burro e rosmarino. Salatelo e cuocetelo a forno per 2 ore circa e servite col sugo a parte e contornato di cre-scione all'aceto e sale.



N. 260. — *Coscia di montone all'italiana.* (*Vedi pag. 88*).

246. **Dolce di sfogliata alla Napolitana.** — Stendete della pasta sfogliata all'altezza di 4 millimetri circa; con un modello di cartone rotondo del diametro di 25 centimetri, tagliate 5 dischi che metterete sopra lastra, bucherellandoli; indi spingeteli in forno, e a cottura perfetta, levateli per sovrapporli uno all'altro alternandoli con uno strato di crema all'arancio mista con un triturato di cedro. Mascherate la superficie con ghiaccia all'arancio e all'ingiro granellatelo di pistacchi.