

LISTA CIBARIA

319. *Zuppa alla paesana.*
 320. *Salmone alla Reggenza.*
 321. *Soffiato di fagiano.*
 322. *Girelli di carciofi alla Dumas.*
 323. *Filetto di bue al forno. - Insalata verde alla Milanese.*
 324. *Ananasso. - Dolce fantasia.*

319. **Zuppa alla paesana.** — Fate rosolare con burro in una casseruola un triturato di cipolla, bagnatelo con 3 litri brodo, aggiungendovi 100 grammi carote, 100 grammi rape, 200 grammi fagiolotti verdi, un gambo di sedano, 2 porri, 200 grammi foglie di verze e 300 grammi ventresca di majale tagliata a filetti. Lasciate bollire il tutto a giusta cottura, digrassate, unitevi un pizzico cerfoglio e versate in zuppiera con crostini.

320. **Salmone alla Reggenza.** — Ponete in una navicella da pesci un salmone con un fondo di legumi, funghi, burro e fette di lardo, sale, pepe e chiovi garofano. Copritelo con fette di lardo e carta spalmata di burro; esponete a forno moderato per un'ora circa; indi levatelo, mettendolo su piatto guarnito di granelli di pollo alla Villeroy (*Vedi N. 554*), gamberi cotti in vino bianco e teste di funghi fritte e farcite di passato d'alici. Mascherate il salmone con della salsa Reggenza (*Vedi N. 914*) e servitene a parte una salsiera.

321. **Soffiato di fagiano.** — Procedete come per il soffiato di perniciotti (*Vedi N. 20*) sostituendo la carne di pernice con quella d'un fagiano. Spalmate di burro uno stampo da soffiato, versate il composto e mettetelo in forno moderato 20 minuti prima di servirlo.

322. **Girelli di carciofi alla Dumas.** — Fate cuocere 18 girelli di carciofi in acqua e sale, scolateli e disponeteli in

un saltiero spalmato di burro, riempiendoli con una piccola dadolata di tartufi, bianco di pollo e porri soffritti, amalgamati con un po' di Bechamelle. Spolverizzate di formaggio, cospargete di burro, esponendoli a forno moderato finchè avranno preso un biondo leggero.

323. **Filetto di bue al forno. - Insalata verde alla milanese.** — Prontate il filetto come è descritto al N. 59 e servitelo colla suddetta insalata fatta in questo modo: Pestate uno spicchio d'aglio, 2 tuorli d'uova sode e 2 alici; stemperateli con olio, aceto, sale, un pizzico pepe e senape. Con questa salsa condite della cicoria tenera.

324. **Ananasso (Dolce fantasia).** — Preparate in uno stampo a cupola un biscotto Genovese (*Vedi N. 132*); tagliatelo a fette trasversali per inzupparlo di siroppo all'ananaso e farcirlo di crema alla nocciuola, dandovi poi la forma di ananasso, decorando di meringa per imitare il meglio che sia possibile; foggiate le foglie con dell'angelica candita, spolverizzatelo di zucchero e spingete nella stufa, finchè la meringa sia pronta. Lo si fa benissimo anche sostituendo il biscotto con dei frutti siroppati al ristretto.