

== LISTA CIBARIA ==

349. *Zuppa alla Modenese.*
350. *Trota alla Verbanese.*
351. *Filetti di lepre alla Melchiorre Gioja.*
352. *Zucchette gratinate.*
353. *Noce di vitello lardellata arrosto. - Insalata Basanese.*
354. *Buffetti alla Vicentina.*

349. **Zuppa alla Modenese.** — Preparate in una casseruola un pezzo di burro con 800 grammi di spinacci cotti, spremuti e tritati; fateli soffriggere un po', indi levateli ed aggiungete 30 grammi formaggio grattugiato, sale, noce moscata e 3 uova intiere; rimestate tutt'assieme: spalmate di burro una tortiera, nella quale metterete il composto. Esponetelo a forno moderato per 10 minuti, poscia levatelo dalla tortiera, tagliatelo a dadi e servite in 3 litri zuppa passato di patate molto allungata.

350. **Trota alla Verbanese.** — Levate le squame, alette e visceri a una trota; legatele la testa con spago e collocatela in una navicella da pesci coperta di vino bianco di Capri, sugo di carne e 3 decilitri passato di pomodoro; fatela subbollire per 20 minuti, rivoltandola dopo dieci. Disponetela sopra piatto contornandola di piccoli funghi interi, morbidelle di pesci (*Vedi N. 883*) foggiate con cucchiaini, olive farcite con farcia di pesci alle erbe fine, tutt'e tre cotte e condite colla cozione della trota che avrete fatta restringere, legata e corretta con un bicchierino di cognac. Della detta salsa servitene pure una salsiera a parte e un po' sopra alla trota.

351. **Filetti di lepre alla Melchiorre Gioja.** — Procurate 6 filetti di leprotto, picchiettateli di zinna, tartufi neri e lingua. Disponeteli a fuoco in una tortiera con burro, erbe

odorose, fette di prosciutto e cipolla. Allorchè incominceranno a colorirsi, li bagnerete con un decilitro d'aceto bianco e uno di marsala; ridotto il suddetto liquido a un terzo, aggiungete una tazza di brodo; coprite e lasciate subbollire per 40 minuti circa, indi levateli e manteneteli al caldo. Passate la loro cozione allo staccio, digrassatela, legatela con un decilitro circa di passato di marroni, poi aggiungete una tazza panna e un triturato di serpentaria. Collocate i filetti sopra un passato di cipolla e serviteli cosparsi della loro cozione e guarniti di girelli di carciofi ripieni (*Vedi N. 1654*).

352. **Zucchette gratinate.** — (*Vedi N. 130*).

353. **Noce di vitello lardellata arrosto. - Insalata alla Basanese.** — Preparate la noce come è descritto al N. 155 e servitela accompagnata dalla suddetta insalata fatta in questo modo: Levate le punte a degli asparagi di Bassano; cuocetele in acqua e sale e condite con olio, sugo di limone, pepe e sale. Collocate al centro dell'insalatiera un'insalata composta di rape, sedano, cetriolini e punte d'asparagi, indi copritela con delle altre punte d'asparagi, decorandola poscia con majonese.

354. **Buffetti alla Vicentina.** — Dose: farina semola 240 grammi, acqua 2 decilitri circa, burro 100 grammi, zucchero in polvere 20 grammi, uova 4 ed un tuorlo, pizzico sale, fiore di sambuco e la raschiatura d'un limone. Preparate la pasta procedendo come è descritto al N. 198; poscia foggiate in piccoli bastoncini, che porrete per un istante a fuoco in una casseruola d'acqua bollente, indi metteteli in acqua fredda, e dopo un'ora circa, sgocciolateli sopra un lino per poi disporli su lastra burrata ed infarinata e spingerli in forno moderato per 20 minuti circa. Serviteli tanto caldi che freddi, accompagnati d'una crema al cacao.