

== LISTA CIBARIA ==

367. *Zuppa alla Leopoldo II.*

368. *Totani in saltiero.*

369. *Lombata di daino alla Scozzese.*

370. *Asparagi alla Pensilvania.*

371. *Cappone al forno.*

372. *Torta di pasta frolla alla marmellata.*

367. **Zuppa alla Leopoldo II.** — Preparate in una casseruola sedano, carote, cipolle, 2 foglie lauro, 3 chiovi garofano, una fetta di prosciutto e un'anitra; fate rosolare il tutto e bagnate con un decilitro madera e 4 litri brodo, aggiungendovi 100 grammi lenti. Fate cuocere lentamente, indi estraete l'anitra, disossatela e con la carne farete un florio, consultando la maniera per quello di pollo (*Vedi N. 447*), e quando sarà freddo lo taglierete a dadi per servirlo entro la sua cozione passata allo staccio, corretta di sale, unendovi 100 grammi funghi, tagliati a filetti e cotti con burro e panna.

368. **Totani in saltiero.** — Puliti che siano i totani, tagliateli in quattro e disponeteli in un saltiero a fuoco, nel quale avrete messo burro, cipolla, prezzemolo e alice, il tutto triturato. Fate saltellare per alcuni minuti, aggiungendovi un po' di passato pomodoro, vino bianco, pepe e una giuliana di tartufi: correggeteli di sale e serviteli.

369. **Lombata di daino alla Scozzese.** — Allestite una lombata, mettetela in un saltiero con fette di lardo, burro, erbe odorifere e cipolla. Spingetela in forno moderato per 2 ore circa, bagnandola di sovente con burro, vino bianco e sugo lamponi. A cottura completa, disponetela, tagliata, su piatto, guarnita di crochette di carote (*Vedi N. 190*). Passate la sua cozione, digrassatela, unite una tazza di Spagnuola

(*Vedi N. 520*) e servitela parte in salsiera e parte sopra alla lombata.

370. **Asparagi alla Pensilvania.** — Cotti che siano 2 chili d'asparagi, scolateli e, adagiati sul piatto, cospargeteli con un triturato di cerfoglio e basilico fresco, coprendoli con zabbaglione fatto con vino bianco, un terzo di kirsch e poco zucchero.

371. **Cappone al forno.** — Salate l'interno d'un cappone e mettetevi un ramicello di rosmarino; fatelo cuocere a forno regolare per un'ora e mezza circa. Servitelo tagliato a pezzi, disposti in bell'ordine con insalata a parte.

372. **Torta di pasta frolla con marmellata.** — Dose: farina semola 300 grammi, zucchero 100 grammi, burro 150 grammi, un uovo e due tuorli, raschiatura di limone. Mettete tutto sul tavolo, formandone un sol corpo lavorando leggermente; poscia stendete la pasta col mattarello allo spessore di 4 millimetri circa: coprite una tortiera unta, formando tutt'attorno un bordo della medesima; mettetela al centro uno strato di marmellata, decoratela colla stessa pasta e cuocetela a forno.