

LISTA CIBARIA

433. *Zuppa Vittoria.*
 434. *Noce di vitello alla Viennese.*
 435. *Sogliole gratinate.*
 436. *Cardi alla Romana.*
 437. *Fagiani attartufati arrosto.*
 438. *Quadriglie alla gelatina di lamponi.*

433. **Zuppa Vittoria.** — Ponete a fuoco una casseruola con 3 litri brodo, un legato di pollo (*Vedi N. 139*), a cui unirete i seguenti legumi cotti: 100 grammi per qualità di carote, rape levate col cucchiaino piccolissimo; piselli, punte d'asparagi e fagiolini verdi. Preparate della farcia di pollo (*Vedi N. 577*); dividetela in 3 parti; in una metterete un po' di passato di pistacchi; in un'altra un cucchiaino di salsa pomodoro ridotta e nella terza un triturato di tartufi bianchi. Mettete le 3 farcie nei cornetti per foggare le morbidelle; cuocetele e unitele alla zuppa con sale in occorrenza.

434. **Noce di vitello alla Viennese.** — Picchiettate la noce con filetti di prosciutto e alici; collocatela a fuoco in una casseruola con legumi; quando incomincia a rosolare, bagnatela con vino bianco e brodo; coprite e lasciate bollire lentamente fino a cottura completa. Tagliatela a fette, lasciando un pezzo intero e disponendola sopra un letto di crauti (*Vedi N. 472*). Passate la sua riduzione, digrassatela, aggiungendo all'ultimo della panna, pizzico pepe e sale in occorrenza; versate sulla carne e servite.

435. **Sogliole gratinate.** — Levate la pelle e disviscerate 8 sogliole; indi apparecchiatele cotte, come è descritto per i filetti di pesce persico (*Vedi N. 177*).

436. **Cardi alla Romana.** — (*Vedi N. 1978*).

437. **Fagiani attartufati arrosto.** — Questi fagiani si preparano come è descritto per il tacchino attartufato (*Vedi N. 209*) dandovi minor tempo di cottura, cioè un'ora circa. Serviteli, tagliati in pezzi, piazzati in bell'ordine sopra piatto oblungo, contornati del loro ripieno e cosparsi di sugo.

438. **Quadriglie alla gelatina di lamponi.** — Stendete la pasta sfogliata (*Vedi N. 42*) allo spessore di 4 millimetri; tagliatene tanti quadretti di 6 centimetri per 6; collocateli sopra lastra, mettendo su ciascuno di essi un disco di 4 centimetri di diametro, della medesima pasta; a questi, mediante taglia-paste di 2 centimetri di diametro, toglierete il centro. Spolverizzate di zucchero e cuocete a forno forte. Freddo che siano, servite ripieni di gelatina di lamponi.