

== LISTA CIBARIA ==

511. *Zuppa primaverile alla Tedesca.*

512. *Rossole di fagiano.*

513. *Keftedes alla Turca.*

514. *Barbe di becco alla Piemontese.*

515. *Porcelletto allo spiedo.*

516. *Pane di munizione.*

511. **Zuppa primaverile alla Tedesca.** — Tagliate finalmente in eguale quantità 200 grammi spinaci, acetosa, cerfoglio; fateli soffriggere in una casseruola con 100 grammi burro; aggiungete 300 grammi piselli, 3 litri brodo, 100 grammi prosciutto a dadolini e lasciate cuocere lentamente. In ultimo digrassatela e versate in zuppiera ove avrete già posto circa 36 gnocche alla Tedesca (*Vedi N. 1831*) cotte a parte in brodo.

512. **Rossole di fagiano.** — Stendete la sfogliata all'altezza di 4 millimetri; disponetevi sopra in linea retta delle pallottole di passato di fagiano con tartufi neri. Copritele con dell'altra sfogliata, foggiatele mediante taglia-paste a dischi rotondi; comprimete l'orlo, impanandole e friggendole poi nello strutto bollente.

513. **Keftedes alla Turca.** — Pestate nel mortaio 600 grammi filetto di bue senza pellicola e grassa; aggiungete 100 grammi prosciutto cotto, 3 scalogne triturate e soffritte, sale, pepe e noce moscata. Dividete il composto in tante grosse pallottole, foggiandole come medaglioni; infarinateli e frigeteli d'ambo le parti a fuoco vivace, spruzzandoli con un decilitro di marsala e bagnandoli con una tazza di Spagnuola. Servite tosto sopra a dei crostoni di pane fritti e, ad ogni medaglione, collocatevi sopra un piccolo fiorio di pomodoro (*Vedi N. 1792*) circondando la base di questi con due filetti d'alicci. Mascherate tutto quanto colla cozione dei Keftedes.

514. **Barbe di becco alla Piemontese.** — Apparecchiatele come è descritto al N. 202, aggiungendovi uno scalogno, un'alice, prezzemolo e 100 grammi tartufi soffritti con burro.

515. **Porcelletto allo spiedo.** — Disviscerate ed innastate il porcelletto per il lungo; fatelo cuocere a lento fuoco per 2 ore e mezza circa, salandolo e cospargendolo con burro. Servite, sopra piatto oblungo, tagliato a pezzi, ma nella sua primitiva forma, accompagnandolo con della salsa piccante (*Vedi N. 284*).

516. **Pane di munizione.** — Dose: farina semola 100 grammi, zucchero 125 grammi, dei quali 25 grammi vanigliato, cioccolato 100 grammi, uova 7, albumi in neve 7. Lavorate in una terrina, finchè siano spumosi i tuorli collo zucchero, indi aggiungete gli albumi ed in ultimo la farina e il cioccolato grattugiato. Cuocetelo in uno stampo a fondo rotondo del diametro di 25 centimetri circa, burrato ed infarinato. Lo servirete spolverizzato di zucchero al velo misto con cacao in polvere.