

== LISTA CIBARIA ==

517. *Minestra crema di riso alla cacciatora.*
 518. *Fette di tonno. - Salsa tartara.*
 519. *Cappone in salmistro alla gelatina.*
 520. *Florio di carciofi alla Spagnuola.*
 521. *Spalla di montone allo Spiedo.*
 522. *Timballo alla Contessa.*

517. **Minestra crema di riso alla cacciatora.** — Consultate l'istruzione per la crema di riso e fagiano (*Vedi N. 283*) adoperando delle pernici, aggiungendo 200 grammi di funghi a filetti e 200 grammi morbidelle di pernici (*Vedi N. 415*).

518. **Fette di tonno. - Salsa Tartara.** — Procuratevi 4 fette di tonno dell'altezza di 2 centimetri; picchiettatele con filetti d'acciughe e collocatele a fuoco in una casseruola con legumi tagliuzzati, vino bianco, chiovi garofano e sale. Lasciatele subbollire per un'ora circa, indi le disporrete sul piatto, sopra ad una salsa Tartara, contornandole con una guarnizione di olive ripiene di farcia magra con funghi.

Modo di fare la salsa Tartara: Apparecchiate una salsa majonese (*Vedi N. 850*), aggiungendo un triturato di capperi, citriolini, funghetti, scalogne, erbe fine e un cucchiaino di senape.

519. **Cappone in salmistro alla gelatina.** — Attenetevi all'istruzione per il salmistro di faraona (*Vedi N. 585*), unendo alla cozione, dopo averla digrassata e passata allo staccio, una tazza di gelatina. Disponete in bell'ordine su piatto il cappone, copritelo colla sua salsa, passando poi a più riprese con pennello intriso di gelatina; decorate la superficie con funghi e cetriolini sott'aceto, contornatelo di gelatina e servitelo ben freddo.

520. **Florio di carciofi alla Spagnuola.** — Apparecchiate il florio di carciofi come è descritto al N. 160 e servitelo cosperso d'una salsa Spagnuola fatta in questo modo: Ponete una casseruola a fuoco con 150 grammi fra prosciutto crudo, lardo, burro e una cipolla a dadi; al loro accenno a colorirsi, aggiungete 50 grammi farina semola, che farete cuocere per poi diluirla con un litro di buon sugo di carne, un decilitro marsala e una tazza brodo, aggiungendovi un pezzo di carota, scdano, 2 chiovi garofano e un ramicello timo. Tramenate fino ad ebollizione e lasciate che si riduca a metà, digrassandola e passandola poi in un lino corretta di sale.

521. **Spalla di montone allo spiedo.** — (*Vedi N. 275*).

522. **Timballo alla Contessa.** — Foderate uno stampo da timballo, con dischetti di pasta fina (*Vedi N. 56*) sormontandoli uno all'altro e bagnandoli di burro depurato. Ricolmate il timballo con strati di mele alla Smirnese (*Vedi N. 456*), mettendovi per ciascun strato, della marmellata di pesche; coprite la frutta con un disco della suddetta pasta; esponete a forno per 20 minuti circa, indi capovolgetelo sul piatto e servitelo cosperso totalmente di marmellata di pesche al kirsch.