

LISTA CIBARIA

601. *Zuppa d'asparagi.*
 602. *Salmone a lesso: salsa Giuseppe Verdi.*
 603. *Costolette di vitello alla Ciocca G.*
 604. *Fave fresche alla Spagnuola.*
 605. *Piccioni arrosto al sugo di limone.*
 606. *Savarin all'ananasso.*

601. **Zuppa d'asparagi.** — Tagliate il verde degli asparagi a pezzetti, fateli cuocere in acqua salata, badando che conservino il loro verde; sgocciolateli e serviteli in buon brodo con crostini.

602. **Salmone a lesso - Salsa G. Verdi.** — Disponete in una navicella da pesci un salmone intero, squamato e disviscerato. Copritelo completamente con acqua, un po' d'aceto bianco, sale, legumi e qualche fetta di limone senza pelle e semi. Esponetelo a fuoco finchè incomincia a bollire; quindi, badando che non perda il suo grado di calore, tenete la navicella a fuoco moderato. Dopo un'ora circa, scolatelo e servitelo sopra piatto con tovaigliolo, guarnito con fette di limone, patate, prezzemolo, accompagnato con una salsa G. Verdi, fatta in questo modo: Ponete a fuoco un casseruolino con 2 decilitri vino bianco, un bicchierino cognac e aceto serpentario, scalogno, timo, basilico, 4 chiovi garofano e pepe; ridotta la cozione ad un terzo, passatela e rimettetela nel casseruolino con un pezzo di burro d'alicei, un cucchiaino senape, un decilitro panna, sale abbastanza e un triturato di serpentaria verde.

603. **Costolette di vitello alla Ciocca G.** — Apparecchiate cotte 12 costolette come sono descritte al N. 309. Levatele dalla cozione lasciandole raffreddare; aggiungete alla cozione una dadolata di code di gamberi e tartufi neri e fatela ri-

durre ad un terzo. Stendete della sfogliata all'altezza di 4 millimetri; collocatevi sopra le costolette; stratificate la superficie d'un passato di fegato grasso, e sopra a questo, la suddetta dadolata coll'aggiunta di qualche cucchiaino di sugo. Passate il contorno della sfogliata con pennello intriso d'uovo; coprite le costolette con dell'altra sfogliata, comprimetele, pennellatele d'uovo disponendole poi in forno caldo sopra lastra; a cottura perfetta, le servirete in corona sopra piatto mettendo al centro dei piselli condensati con sugo di carne.

604. **Fave fresche alla Spagnuola.** — Sbogliate un litro di fave, sopprimendo la pelle e fatele cuocere in buon brodo. Scolatele e disponetele in un saltiero a fuoco con burro facendole saltellare per poi aggiungervi 3 decilitri Spagnuola. Corrette che siano di sale, versatele sul piatto servendole contornate di crostini.

605. **Piccioni arrosto al sugo di limone.** — Procedete per la loro cottura come è descritto per i colombi (*Vedi N. 395*), aggiungendovi all'ultimo il sugo d'un limone e mezzo e 4 cucchiaini brodo. Serviteli tagliati in due, cosparsi del suddetto sugo e contornati di crescione.

606. **Savarin all'ananasso.** — Apparecchiate una bordura di Savarin (*Vedi N. 1302*), inzuppatala di punch e collocatela sul piatto. Su detta bordura metterete in corona dell'ananasso tagliato in fette e ben siroppato, servendone a parte una salsiera del medesimo.