

## == LISTA CIBARIA ==

691. *Zuppa alla Regina Ortensia.*  
 692. *Crostini all'Olandese.*  
 693. *Fagiano alla Tedesca.*  
 694. *Cetrioli alla Calabrese.*  
 695. *Lombata di porco allo spiedo, fredda.*  
 696. *Triangolini all'Italiana.*

691. **Zuppa alla Regina Ortensia.** — Preparate una zuppa di passato di piselli e pollo, con soluzione di 4 tuorli d'uova; aggiungete 150 grammi d'orzo perlato cotto e 30 code di gamberi; sale abbastanza, poco pepe cajenne: versate in zuppiera e servite.

692. **Crostini all'Olandese.** — Da un pane di cucina tagliate 30 dischi da 6 centimetri di diametro e 4 millimetri d'altezza; inzuppateli nel burro fuso e passateli d'ambo le parti con formaggio d'Olanda grattugiato, spolverizzando con pepe cajenne. Impanateli, disponendone 15 in un saltiero con burro; copriteli con tant'altri dischi di lingua e, sopra a questi, gli altri dischi di pane; cospargeteli di burro facendoli poi colorire a forno d'ambo le parti.

693. **Fagiano alla Tedesca.** — Picchiettate di lardo un fagiano; procedete come al N. 1166. A metà cottura, collocate in una casseruola in cui avrete preparato dei crauti (*Vedi N. 472*) e salsicciuoli tedeschi, terminando la cottura a fuoco lento. Tagliatelo a pezzi e disponetelo su piatto sopra ai crauti, circondato dai salsicciuoli e cosperso colla sua cozione che avrete passata, digrassata e ridotta ad un terzo.

694. **Cetrioli alla Calabrese.** — Allestite 8 cetrioli come è descritto al N. 460, sostituendo la salsa Olandese, con della

salsa pomodoro e unendovi all'ultimo un pezzo di burro ed un triturato di basilico fresco.

695. **Lombata di porco allo spiedo, fredda.** — (*Vedi N. 575*).



N. 572. — Asticciole alla Turca. (*Vedi pag. 192*).

696. **Triangolini all'Italiana.** — Da una pasta sfogliata dello spessore di 3 millimetri, tagliate dei triangolini; sopra a questi, metterete 3 piccoli anelli della medesima pasta. Poneteli sopra lastra, spolverizzandoli di zucchero e cuocendoli a forno ben caldo. Freddi che siano, riempite il vuoto dei suddetti anelli e cioè: uno di gelatina di fragole (*Vedi N. 828*), l'altro di gelatina anisette (*Vedi N. 1080*) e il terzo con della gelatina alla menta (*Vedi N. 858*).