

== LISTA CIBARIA ==

775. *Zuppa passato di piselli.*

776. *Filetti di sogliole alla Messinese.*

777. *Lingua di bue affumicata.*

778. *Crochette di carciofi.*

779. *Coniglio arrosto al forno: insalata Giordano.*

780. *Quadrifoglio: dolce fantasia.*

775. **Zuppa passato di piselli.** — Fate cuocere lestamente in acqua e sale un litro e mezzo di piselli freschi con qualche gambo di prezzemolo e mezza cipolla. Cotti che siano, sgocciolateli passandoli poi allo staccio; indi con 3 litri di brodo sciogliete il passato; fatelo bollire ancora per 20 minuti, aggiungendovi un pizzico zucchero e, al momento di versare in zuppiera, fate sciogliere un pezzo di burro. Servite a parte un piatto di crostini.

776. **Filetti di sogliole alla Messinese.** — Levate i filetti a 4 sogliole; batteteli leggermente disponendoli poi in un saltiero a fuoco con burro e un triturato scalogne; spruzzateli con vino marsala, sale e pepe. Freddi che siano, passateli nel burro misto con tuorlo d'uovo, poi al pane; esponeteli a fuoco sopra una gratella finchè avranno preso colore; allora li disporrete su piatto, sopra uno strato di tagliarini condensati colla cozione dei filetti e dell'altro burro. Nel medesimo tempo preparate una salsa pomodoro colla quale cospargerete i filetti.

777. **Lingua di bue affumicata.** — Apparecchiate una lingua salata com'è descritto al N. 122; mettetela appesa ad un gancio sotto alla cappa del camino: coprite la brace che avrete preparato con della segatura e un po' d'erbe aromatiche; fate prendere tutto il fumo alla lingua e continuate

l'operazione per 4 giorni, per 2 ore circa ogni volta. Prima di cuocerla la metterete a bagno in acqua tiepida per un'ora procedendo per la cottura come al N. 122 e servendola sopra uno strato di passato di cipolle e, in testa al piatto, un fiocco di crauti.

778. **Crochette di carciofi.** — Fate cuocere in acqua e sale 12 girelli di carciofi; scolateli e tagliateli a dadolini disponendoli poi in una casseruola a fuoco con burro, facendoli saltellare per alcuni minuti. Poscia amalgamateli con 3 decilitri di Bechamelle molto densa, 20 grammi formaggio, un pizzico pepe e spezie, un uovo e un tuorlo; freddo che sia il composto, terminate le crochette come è descritto al N. 146.

779. **Coniglio arrosto al forno: insalata Giordano.** — Apparecchiate il coniglio come è descritto al N. 449 e servitelo con un'insalata in questo modo: Diguazzate in diverse acque 500 grammi spugnole e cuocetele in vino bianco, aceto e sale; scolatele, tagliandole poi a pezzetti e mischiatele con 200 grammi di olive senza nocciolo e 150 grammi fra citriolini e tartufi neri. Conditela con Majonese, servendola in piramide in una insalatiera, mascherata completamente colla suddetta Majonese e decorata con note, pause e motivi musicali, fatti con tartufi, citriolini e barbabietole.

780. **Quadrifoglio: dolce fantasia.** — Apparecchiatelo come è descritto per la foglia d'edera (*Vedi N. 150*), cuocendolo in uno stampo a forma di quadrifoglio e disegnandovi al centro, con ghiaccia bianca, una ragnatela col rispettivo ragno al centro, fatto in pastigliaccio.