

LISTA CIBARIA

805. *Zuppa alla Byron.*
 806. *Boccatine Emma.*
 807. *Costolette di porco alla Marchigiana.*
 808. *Funghi uovoli alla Fiorentina.*
 809. *Fagiano allo spiedo, freddo.*
 810. *Sciarlotta alla Boccaccio.*

805. **Zuppa alla Byron.** — Preparate 3 litri di passato d'asparagi, misto con passato di gamberi (*Vedi N. 211*) legato con 3 tuorli d'uova. Servite con 2 petti di pollo e 100 grammi di lingua, cotti ambedue e tagliati a filettini, unitamente a un piatto di composto Carusel (*Vedi N. 13*).

806. **Boccatine Emma.** — Mediante mattarello, stendete una sfogliata (*Vedi N. 42*) all'altezza di 7 millimetri circa; con taglia-pasta di 5 centimetri di diametro, levatene tanti dischi, mettendoli sopra lastra e praticando alla superficie d'essi un'incisione di 3 centimetri circa di diametro; pennellateli con uovo ed esponeteli a forno piuttosto forte e, cotti che siano, svuotateli riempiendoli poi con un passato di fegato grasso, precedentemente cotto in buon marsala e sugo, più, un terzo del suo volume di passato di pistacchi e un triturato di tartufi neri, il tutto legato con buona panna. Copriatele con un disco di tartufo e servitele ben calde.

807. **Costolette di porco alla Marchigiana.** — Marinare 10 costolette di porco; dopo un'ora disponetele sopra grattella a fuoco vivace, cospargendole di sovente con la loro marinatura. A cottura perfetta, ritiratele per disporle sopra a mezzi peperoni (qualità gialli e rossi) precedentemente stati fritti al burro; indi collocatele sul piatto sopra ad uno strato di passato di sedano. Cospargetele di salsa Spagnuola ultimata con sugo di limone e burro d'alici e servite.

808. **Funghi uovoli alla Fiorentina.** — (*Vedi N. 970*).

809. **Fagiano allo spiedo, freddo.** — Cotto che sia il fagiano come è descritto al N. 1355, lasciate che si raffreddi, per poi servirlo contornato di piccole insalatine alla Majonese e gelatina, accompagnato con una salsiera di salsa Tartara (*Vedi N. 518*).

810. **Sciarlotta alla Boccaccio.** — Apparecchiate una lastra di composto di cialde all'arancio (*Vedi N. 1992*): cuocetelo ed appena estratto dal forno, tagliatelo in tanti dischi di 6 centimetri circa di diametro; con essi foderate uno stampo sormontandoli uno all'altro, poscia riempitelo con una bavarese ai fiori d'arancio mista ad una dadolata di ciliegie, ananasso e cedro, tutti canditi e già stati macerati in kirsch. Mettete lo stampo in ghiaccio finchè il composto sarà congelato e servitelo capovolto sopra piatto con tovagliolo.