

## ==== LISTA CIBARIA ====

889. *Zuppa alla Miani.*  
 890. *Pasticcini alla Murri.*  
 891. *Petti di quaglie alla Tolomei.*  
 892. *Patate alla Lionese.*  
 893. *Filetto di bue allo spiedo, freddo.*  
 894. *Gelato di crema al maraschino.*

889. **Zuppa alla Miani.** — Ponete a fuoco una casseruola con 3 litri crema di riso vellutata (*Vedi N. 403*). Intanto mettete in una terrina 5 tuorli d'uova e 2 interi, con sale, pizzico zucchero e una raschiatura di noci; unite alle uova, sbattendo, un quarto di litro di latte di mandorle. Untate delle piccole forme di timballetti, nelle quali metterete il composto, facendolo cuocere a bagno-maria per poi sformarlo, tagliarlo a dischi e servirlo nella crema.

890. **Pasticcini alla Murri.** — Apparecchiate una pasta babà (*Vedi N. 888*) senza zucchero. Untate delle dariole lisce; riempitele a metà di pasta mettendole a levare e facendole cuocere a forno moderato. Cotti che siano levateli dalle forme, praticate un'incisione alla superficie; svuotateli e riempiteli con una dadolata di prosciutto, bianco di pollo e tartufi, amalgamati con una Bechamelle (*Vedi N. 46*) addizionata con del cognac e pepe cajenne. Coprite i pasticcini con un disco di tartufo nero e serviteli, ben caldi, sopra tovagliolo.

891. **Petti di quaglie alla Tolomei.** — Levate il petto di 10 quaglie, disossatele e fatele cuocere in sugo ristretto. Colla carne delle coscie, un petto di fagiano e 50 grammi tartufi, apparecchiate una farcia, ultimandola con 2 cucchiaini salsa pomodoro. Untate di burro 10 tartellette di forma

oblunga, stratificatele della suddetta farcia, adagiate in queste un petto di quaglia, un triturato di funghi, erbe fine e un cucchiaino del loro sugo; copritele con dell'altra farcia e fatele rappigliare a bagno-maria per poi estrarle e servirle in corona sopra un fiorio d'asparagi (*Vedi N. 904*) salsati con una Spagnuola (*Vedi N. 520*) addizionata con cognac.

892. **Patate alla Lionese.** — Foggiate a spicchi d'aglio un chilo di patate crude e sbogliantatele per parecchi minuti in acqua salata. Scolatele e disponetele in un saltiero a fuoco con burro, terminando la loro cottura, unendovi all'ultimo una giuliana di cipolle soffritte, 2 decilitri Spagnuola, un triturato prezzemolo. Prima di servirle, aggiungete il sugo di un limone.

893. **Filetto di bue allo spiedo, freddo.** — Preparate cotto un filetto com'è descritto al N. 1025; freddo che sia, tagliatelo a fette e servitelo accompagnato d'una salsa Tartara (*Vedi N. 518*).

894. **Gelato di crema al Maraschino.** — Mettete in una casseruola 8 tuorli d'uova con 220 grammi zucchero, 20 grammi dei quali alla vaniglia; lavorate con un mestolo di legno unendovi un litro di panna o latte. Spingete a fuoco, sempre lavorando fino ad ebollizione e passate allo staccio; lasciate che si raffreddi, indi unitevi un decilitro maraschino e mettete in gelatiera contornata di ghiaccio e sale, per prontare il gelato. Servitelo contornato di paste.