

LISTA CIBARIA

895. *Consumato alla Richelieu.*
 896. *Fette di tonno alla Brindisina.*
 897. *Prosciutto alla Regina Margherita.*
 898. *Sassefrica alla Genovese.*
 899. *Quaglie in saltiero.*
 900. *Dolce all'Algerina.*

895. **Consumato alla Richelieu.** — Fate 400 grammi farcia di vitello (*Vedi N. 1802*). Stendetela sopra una carta pecorita unta, all'altezza d'un centimetro; in mezzo metterete il seguente farcito: 50 grammi per qualità di tartufi bianchi, fegato grasso e prosciutto, tutti cotti e legati con un po' di farcia. Arrotolatela cercando di tenerla ben rotonda e fatela cuocere; indi levate la carta, tagliatela a fette e servite in 3 litri di consumato.

896. **Fette di tonno alla Brindisina.** — Picchiettate di filetti d'alici 2 grosse fette di tonno. Disponetele in un saltiero a fuoco con legumi e lardo; lasciate soffriggere leggermente, indi bagnate con una tazza di vino bianco e un decilitro passato di pomodoro; ridotta la cozione ad un terzo, unitevi 6 decilitri di Spagnuola, terminandovi la cottura. Collocate le fette sul piatto, serbandole al caldo, passate la cozione, digrassatela ed esponetela ancora a fuoco, aggiungendovi 2 dozzine di arselle, una giuliana di funghi freschi e un triturato cerfoglio; dopo 10 minuti d'ebollizione, unite il sugo d'un limone e un pezzo burro di gamberi, versando il tutto sopra alle fette.

897. **Prosciutto alla Regina Margherita.** — Mettete a bagno per 24 ore un piccolo prosciutto del peso di 2 chilogrammi circa; levate l'osso, lasciandogli solo un pezzo di

stinco; togliete tutta la parte oscura e dategli una forma rotonda. Mettete al posto dell'osso un pezzo di legno rotondo; involgete il prosciutto in un lino e fatelo cuocere come al N. 482, dandogli 2 ore di cottura. Lasciatelo divenir freddo nella sua cozione, indi levate il pezzo di legno e riempite il vano con un pastello di fegato d'oca (*Vedi N. 1167*) con tartufi neri; mettetelo in ghiaccio fino all'ora di servirlo, tagliato a fette, sopra uno zoccolo in burro a colori nazionali, contornato di gelatina e coll'osso coperto di carta frastagliata.

898. **Sassefrica alla Genovese.** — Fate cuocere la sassefrica come al N. 214. Scolatela, tagliatela a pezzi disponendola poi in un saltiero con burro; fate soffriggere a fuoco moderato, unendovi uno scalogno, prezzemolo, basilico, uno spicchio d'aglio e 2 alici, il tutto tritato. Bagnate con una tazza Spagnuola e lasciate subbollire per 10 minuti circa per poi aggiungervi il sugo d'un limone e servirla.

899. **Quaglie in saltiero.** — (*Vedi N. 533*).

900. **Dolce all'Algerina.** — Con del composto di pane di munizione (*Vedi N. 516*) apparecchiate una torta; levate la mollica dal mezzo, serbandone il coperchio. Lavorate a fuoco colla frusta da cucina 4 tuorli d'uova, passandovi assieme a poco a poco un bicchiere di siroppo al rach, uno di estratto di thè e 3 fogli di colla di pesce liquefatta. Spumoso che sia il composto, mettetelo sul ghiaccio, sempre lavorandolo e, prima che diventi solido, incorporatevi 2 bicchieri di lattemiele e una dadolata di buccie d'arancio candite. Inzuppate l'interno della suddetta torta con maraschino unendovi quindi il composto. Mettete il coperchio, mascheratela totalmente e decoratela con crema pasticciera al maraschino.