

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

937. *Minestra alla Greca.*  
 938. *Pescheria d'acqua dolce, fritta.*  
 939. *Pasticcio caldo alla Finanziara.*  
 940. *Boleti alla Bavarese.*  
 941. *Tacchino allo spiedo, freddo.*  
 942. *Samaritani.*

937. **Minestra alla Greca.** — (*Vedi N. 1789*).

938. **Pescheria d'acqua dolce, fritta.** — Dopo aver lavato ed asciugato 800 grammi di pescheria, infarinatela e friggetela di bel colore ad olio bollente. Servite sopra tovagliolo.

939. **Pasticcio caldo alla Finanziara.** — Apparecchiate una cassa da pasticcio di pasta fina; riempitela di fagioli, copritela con un coperchio della medesima pasta, lasciandogli un buco al centro e decorandolo colla stessa pasta. Spingetela a forno moderato per 30 minuti circa. Togliete il coperchio e i fagioli, stratificate internamente con farcia di pollo (*Vedi N. 577*), ed esponete per 5 minuti sulla bocca del forno per far rappigliare la farcia. Levate il pasticcio dallo stampo, adagiatelo sul piatto con tovagliolo e servitelo ripieno d'un grosso intingolo alla Finanziara (*Vedi N. 344*).

940. **Boleti alla Bavarese.** — (*Vedi N. 796*).

941. **Tacchino allo spiedo, freddo.** — Disviscerate e sopprimete l'osso dello stomaco ad un grosso tacchino; imbrigliatelo e cuocetelo come al N. 1823 dandogli maggior tempo di cottura. indi lasciate che si raffreddi per servirlo, tagliato

a pezzi e collocato su piatto oblungo nella sua primitiva forma, contornato di crescione.

942. **Samaritani.** — Prepare cotte 12 dariole di pasta Genovese (*Vedi N. 132*). Levate la loro superficie per svuotarle e inzupparle di curaçao riempiendole poi con un composto di Bavarese alle rose (*Vedi N. 870*); mascherateli completamente con marmellata d'albicocche e cospargeteli con un triturato di pistacchi.