

## == LISTA CIBARIA ==

943. *Zuppa di rape.*

944. *Crostatine di riso alla D'Alembert.*

945. *Filetti di Pollo alla Palermitana, freddi.*

946. *Piselli alla Giordano.*

947. *Quadrello di porco al forno.*

948. *Dolce Mozart.*

943. **Zuppa di rape.** — Tagliate a filetti 6 rape grosse; collocatele in una casseruola con un soffritto di porri e una fetta di prosciutto; fatele rinvenire alcuni minuti per poi bagnarle con 3 litri di brodo e 3 cucchiai passato di pomodoro. Cotte che siano, digrassatele, togliete il prosciutto e versatele in zuppiera con crostini fritti.

944. **Crostatine di riso alla D'Alembert.** — Apparecchiate 15 crostatine di riso come al N. 38 e, dopo averle svuotate, riempitele con un passato di aragosta disciolto con vellutata di pesci ed addizionata con un bicchierino di cognac; aggiungete anche una giuliana di tartufi e porri precedentemente conditi con burro; copritele con un disco di tartufi servendole ben calde.

945. **Filetti di pollo alla Palermitana, freddi.** — Levate i grossi filetti di 6 polli; sopprimete loro nervi e pellicole, raddoppiateli dando loro la forma ovale; spingeteli a fuoco in un saltiero spalmato di burro, spruzzandoli di marsala, sale e pepe per poi ritirarli e serbarli al fresco. Intanto dividete in due per il lungo 6 melanzane, togliete loro la pelle, mollica e semi. Fatele cuocere in acqua acidulata, scolatele e marinatetele con sugo limone, olio, pepe, sale e un triturato scalogne e prezzemolo. Dopo 2 ore, stratificatele internamente con salsa Tartara (*Vedi N. 518*) e collocate un filetto

per ciascuna mezza melanzana: copriteli d'una salsa Majonese alla panna servendoli ben freddi sopra uno strato di salsa Tartara.

946. **Piselli alla Giordano.** — Mettete un litro di piselli in una casseruola con un triturato di cipolla e 100 grammi burro; soffriggeteli per alcuni minuti, per poi bagnarli con 2 tazze sugo di carne. Terminate la loro cottura aggiungendovi una giuliana di funghi e lingua, un pizzico zucchero e all'ultimo un pezzo di burro e due tuorli d'uova.

947. **Quadrello di porco al forno.** — (*Vedi N. 875*).

948. **Dolce Mozart.** — Preparate cotto in una bordura alta, un composto di mazarino (*Vedi N. 366*). Inzuppate d'al-kermes e farcite di crema alle nocciuole; collocate su piatto e riempite il vuoto con lattemiele primaverile (*Vedi N. 582*) decorando poi colla medesima, servendo ben freddo.