

LISTA CIBARIA

979. *Zuppa primaverile.*

980. *Soudak all'Odessa.*

981. *Timballo di maccheroni alla Messicana.*

982. *Pit-Sai alla Bernese.*

983. *Quadrello di montone allo spiedo, freddo.*

984. *Rossole di ciliegie.*

979. **Zuppa primaverile.** — Pulite e tagliate in ordine 100 grammi per qualità di carote, rape, sedano, lattughe, piselli, punte d'asparagi e fagiolini verdi. Preparate in una casseruola un soffritto di cipolla, aggiungendovi i detti legumi, bagnandoli con brodo e 4 cucchiaini di salsa pomodoro; terminate la loro cottura e digrassate; indi preparate nella zuppiera un piccolo fiorio di funghi (*Vedi N. 1606*) tagliati a dadi; unite la zuppa e servitela.

980. **Soudak all'Odessa.** — Preparate un soudak (pesce della Russia); tagliatelo in grosse fette e collocatele in un saltiero con olio, burro, fette di lardo e legumi tagliuzzati; fatelo soffriggere leggermente d'ambo le parti, bagnandolo con una bottiglia di vino bianco di Capri, sale e un pizzico paprika. Lasciatelo subbollire per 30 minuti circa, voltandolo qualche volta, indi disponetelo sul piatto guarnito di piccole crochette di carciofi (*Vedi N. 778*) e olive farcite di passato di funghi. Passate la sua cozione, fatela restringere a siroppo, aggiungendovi un decilitro di passato di tartufi con 3 alici, e con essa mascherate il pesce; servitene una salsiera a parte.

981. **Timballo di maccheroni alla Messicana.** — Apparechiate il timballo come al N. 147; stratificatelo internamente con una farcia d'anitra ed erbe fine. Tagliate a pic-

coli filetti un petto d'anitra, precedentemente cotta allo spiedo; unite la metà del suo volume di fegatini di pollo fritti e un terzo di prosciutto cotto, funghi e scalogne confinati con burro. Amalgamate il tutto con una Spagnuola ristretta, alterata con un cucchiaino polvere indiana Karj; riempite il timballo, copritelo con maccheroni e farcia e fatelo cuocere a bagno maria per 40 minuti circa. Versate su piatto, cospargete d'una Spagnuola e servite subito.

982. **Pit-Sai alla Bernese.** — (*Vedi N. 448*).

983. **Quadrello di montone allo spiedo, freddo.** — Cotto che sia come è indicato al N. 317, lasciate che si raffreddi per servirlo sopra ad una salsa Tartara (*Vedi N. 518*).

984. **Rossole di ciliegie.** — Fate cuocere in maraschino e zucchero delle ciliegie, senza l'osso; amalgamatele con un po' di densa crema; poscia stendete la sfogliata e confezionate le rossole come al N. 422, mettendovi nel mezzo le suddette ciliegie; impanatele e frigatele a strutto bollente, servendole spolverizzate di zucchero.