

==== LISTA CIBARIA ====

1021. *Zuppa Castellana.*
 1022. *Spigola alla gratella in agro-dolce.*
 1023. *Boccatine Fedora, con gelatina.*
 1024. *Punte d'asparagi alla Perugina.*
 1025. *Filetto di bue allo spiedo.*
 1026. *Cestella in croccante con frutta gelata.*

1021. **Zuppa Castellana.** — Mettete in una terrina 2 decilitri passato di cipolle (*Vedi N. 727*); scioglietelo con 4 uova intiere, 6 tuorli e 2 cucchiaini di panna. Untate dei piccoli darioli e mettete a ciascuno un cucchiaino del detto composto; fateli rappigliare a bagno-maria, indi sformateli e serviteli nella zuppiera con 3 litri di brodo legato e 200 grammi di piselli cotti.

1022. **Spigola alla gratella in agro-dolce.** — Dopo averla pulita, cesellatela d'ambo le parti e marinatela; dopo 2 ore la disporrete sopra gratella a fuoco moderato, rivoltandola di tanto in tanto e cospargendola d'olio. Cotta che sia, servitela in un piatto concavo, coperta di salsa agro-dolce calda, addizionata con del pepe cajenne.

Modo di fare la salsa agro-dolce: Mettete in un casseruolo 100 grammi zucchero, esponetelo a fuoco e, quando incomincia a prendere colore, aggiungete 10 grammi farina, 2 decilitri brodo e uno d'aceto bianco, 3 amaretti in polvere e sale. Dopo 15 minuti d'ebollizione, passatela allo staccio, rimettetela a fuoco, aggiungendovi 50 grammi fra uvette e pinocchi, lasciandola bollire ancora per 10 minuti.

1023. **Boccatine Fedora, con gelatina.** — Apparecchiate cotte 16 boccatine come è descritto al N. 806, tenendovi l'incisione del coperchio più larga. Tagliate a piccoli dadolini

un petto di fagiano, precedentemente cotto allo spiedo, e 50 grammi per qualità di tartufi, lingua e code di gamberi. Mettete il tutto in una casseruola con un decilitro di marsala e 2 di Spagnuola (*Vedi N. 520*); fate subbollire per 20 minuti, rimuovendo con un mestoletto e, quando tutto è ridotto ad un terzo, aggiungete 2 decilitri gelatina e ritiratelo dal fuoco: tiepido che sia, riempite le boccatine. Mettetele sul ghiaccio fino all'ora di servirle, in ultimo coprite ciascuna di esse con un disco di tartufi e uno di gelatina, ponendoli sul piatto sopra tavagliolo, contornati di gelatina.

1024. **Punte d'asparagi alla Perugina.** — Levate le punte a 2 chili d'asparagi e cuocetele scarsamente in acqua e sale. Scolatele e disponetele in saltiero con burro, soffriggendole a fuoco vivace; poscia bagnatele con 3 decilitri vellutata di pollo, unitevi 150 grammi tartufi neri affettati e versatele tosto nella legumiera per servirle contornate di crostoni.

1025. **Filetto di bue allo spiedo.** — Sopprimete le pellicole ad un filetto; picchiettatelo di lardo ed assicuratelo allo spiedo. Lo cuocerete a buon fuoco per un'ora circa, cospargendolo di burro. Servitelo tagliato in fette contornato di crescione e con qualche insalata a parte.

1026. **Cestella in croccante con frutta gelata.** — Preparate un composto in croccante (*Vedi N. 1170*); untate di olio di mandorle uno stampo a cestella diviso in due, indi mettete il suddetto composto, comprimendolo per bene, stendendolo allo spessore di 7 millimetri circa; freddo che sia, estraetelo dallo stampo. Nel frattempo avrete preparato anche il manico; riunite la cestella, assicurandola con zucchero al caramello; poscia decoratela con ghiaccio, fiori e confetti. La collocherete su piatto per servirla riempita con pezzi duri in forma di frutti a colori spicanti, alternandoli con dell'erba fatta con angelica.