

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

- 1039. *Zuppa di lattughe.*
- 1040. *Cassettine di filetti di triglie.*
- 1041. *Fagiano in salmistro.*
- 1042. *Zucchette fritte in salsa pomodoro.*
- 1043. *Quadrello di montone allo spiedo, freddo.*
- 1044. *Gelato d'amarasche.*

1039. **Zuppa di lattughe.** — (*Vedi N. 565*).

1040. **Cassettine di filetti di triglie.** — Levate i filetti a 10 piccole triglie: affogatele a fuoco in vino bianco, salatele, unitevi un triturato di scalogno, prezzemolo e funghi, precedentemente soffritti in burro, un decilitro passato pomodoro e uno di sugo. Untate delle cassettine quadrilunghe di carta, stratificate il fondo con farcia di pesci (*Vedi N. 883*); disponetevi un filetto per ogni cassetina e un cucchiaino o due della loro cozione. Esponetele a forno moderato affinché si riscaldino e servitele sopra tavagliolo.

1041. **Fagiano in salmistro.** — Apparecchiatelo nello stesso modo del salmistro di faraona (*Vedi N. 585*).

1042. **Zucchette fritte in salsa pomodoro.** — Tagliate a bastoncini delle zucchette; spolverizzatele di sale per farne uscire l'acqua e, dopo 2 ore, asciugatele disponendole in un saltiero con burro. Fatele friggere d'un bel colore, cospargendole di salsa pomodoro e servite con crostoni a parte.

1043. **Quadrello di montone allo spiedo, freddo.** — (*Vedi N. 983*).

1044. **Gelato d'amarasche.** — Mettete a fuoco in una casseruola 500 grammi amarasche, senza il gambo e l'osso con 100 grammi zucchero; dopo alcuni minuti d'ebollizione, passatele allo staccio unendo poi al suddetto sugo, 2 bicchieri di siroppo, il sugo d'un limone e qualche goccia di color rosso innocuo. Assicuratevi che non abbia più di 20 gradi, indi mettetelo in gelatiera per prepararlo.