

LISTA CIBARIA

1069. *Consumato Tiberio.*
 1070. *Filetti di merluzzo alla Patriarca.*
 1071. *Crema di fegato d'oca all'Innominato.*
 1072. *Rape alla panna.*
 1073. *Cappone arrosto alla Cleopatra.*
 1074. *Soffiato di fragole.*

1069. **Consumato Tiberio.** — (*Vedi N. 391.*)

1070. **Filetti di merluzzo alla Patriarca.** — Levate dei piccoli filetti di merluzzo fresco; apparecchiateli e serviteli come quelli al N. 308.

1071. **Crema di fegato d'oca all'Innominato.** — Apparecchiate 500 grammi composto di crema di fegato d'oca (*Vedi N. 1167*); mettetelo in una terrina, incorporandovi un bicchierino di cognac e 200 grammi fra prosciutto cotto e tartufi tagliati a dadi. Dividetelo in due parti, collocandolo sopra una lastra a foggia di mezze bombe; mettetelo sul ghiaccio ad indurire, indi velatele con una salsa alla Choufroux (*Vedi N. 1965*) bianchissima. Decorate la loro superficie con lingua, tartufi neri e pistacchi; lucidatele passandovi il pennello intriso di gelatina disponendole poi sopra a due zoccoli della medesima forma e contornandoli di gelatina resa spungosa.

1072. **Rape alla panna.** — Operate come è descritto per le carote alla Bechamelle (*Vedi N. 46*), mettendovi al posto di questa della doppia panna e all'ultimo un pezzo di burro.

1073. **Cappone arrosto alla Cleopatra.** — Tagliate a dadi 100 grammi per qualità di prosciutto cotto, ventresca di

majale, mele, datteri e prugne senza nocciolo; amalgamate tutt'assieme con 150 grammi farcia di pollo (*Vedi N. 577*). Levate l'osso dello stomaco ad un grosso cappone; riempietelo del suddetto composto; imbrigliatelo e collocatelo in una casseruola con burro spingendolo poi a forno moderato per 2 ore circa e spruzzandolo di tanto in tanto con vino bianco. A cottura perfetta, servitelo tagliato a pezzi, cosparso del suo sugo.

1074. **Soffiato di fragole.** — Passate allo staccio 500 grammi fragole; mettetele in un recipiente al freddo incorporandovi 250 grammi zucchero, 20 dei quali vanigliato, 4 gocce essenza d'arancio, un po' di rosso innocuo e per ultimo 8 albumi d'uova in neve. Versate il composto in uno stampo di pirofila e spingetelo in forno moderato per 20 minuti circa, servendolo subito appena estratto.