

## == LISTA CIBARIA ==

1087. *Zuppa alla Navarino.*  
 1088. *Asticciuole di lingua di vitello.*  
 1089. *Ventinvola con merluzzo alla Vicentina.*  
 1090. *Florio di luppoli alla crema.*  
 1091. *Tacchino allo spiedo, freddo: insalata Manzoni.*  
 1092. *Sciarlotta alla G. Leopardi.*

1087. **Zuppa alla Navarino.** — (*Vedi N. 7.*)

1088. **Asticciuole di lingua di vitello.** — Da un pezzo di lingua, cotta in buon sugo, tagliatene tanti quadrettini; tagliate pure un'uguale quantità di zinna di vitello, precedentemente cotta. Alternateli sopra stuzzicadenti, avvolgendoli poi in una Bechamelle densa, con qualche tuorlo d'uovo e, freddi che siano, impanateli e frigeteli di bel colore. Scolate, sostituite con spadine metalliche gli stuzzicadenti e servite le asticciuole impiantate sopra un crostone di pane, coprendo la base di prezzemolo fritto.

1089. **Ventinvola con merluzzo alla Vicentina.** — Apparecchiate 600 grammi di pasta sfogliata (*Vedi N. 42*); appianatela all'altezza di 2 centimetri e, dopo 5 minuti, mediante un tagliapaste rotondo di 20 centimetri di diametro, levatene un disco; mettetelo sulla lastra e, con un altro tagliapaste di minor diametro, incidete il coperchio; dorate d'uovo la superficie e spingetelo a forno a cuocere. Cotto che sia, svuotatelo serbandolo al caldo. Intanto avrete fatto sbogliare un chilogrammo di merluzzo, precedentemente stato per 24 ore in bagno; toglietegli la pelle e le spine disponendolo poi in un saltiero a fuoco con burro, 2 scalogne e prezzemolo tritato; dopo 20 minuti lo bagnerete con 2 decilitri vino bianco e una tazza di brodo, lasciandolo subbollire per altri

20 minuti onde s'asciughi ed aggiungendovi 100 grammi uva passa, 200 grammi polpine di rane, 100 grammi fra alici e basilico trituriati, sale, pepe e noce moscata. Versatelo nella ventinvola e servite sopra tovagliolo.

1090. **Florio di luppoli alla crema.** — Procedete per la preparazione come è descritto per il florio di spinaci (*Vedi N. 922*) servendolo cosperso di buona crema.

1091. **Tacchino allo spiedo, freddo: insalata Manzoni.** — Preparate il tacchino come al N. 941, per servirlo con la suddetta insalata fatta in questo modo: Cuocete in acqua e sale 500 grammi fra patate e sedano-rapa; tritateli finamente e disponeteli in un recipiente aggiungendovi 400 grammi fra tonno, alici, funghetti, capperi e tartufi neri, anch'essi trituriati. Condite il tutto con Majonese e gelatina. Preparate cotto 12 girelli di carciofi, più 12 piccoli pomodoro svuotati, che riempirete della suddetta insalata e cospargerete la superficie con pistacchi tritati e tuorlo d'uovo sodo e passato allo staccio. Mettete al centro dell'insalatiera una piramide della suddetta insalata, decoratela con Majonese e gelatina e contornatela con girelli di carciofi e pomodoro.

1092. **Sciarlotta alla G. Leopardi.** — Apparecchiate dei bastoncini alla Lombarda (*Vedi N. 504*) sostituendo l'essenza d'anice, colla raschiatura d'un limone. Mascherateli parte con fondente al cioccolato e parte al maraschino; quelli al cioccolato spolverizzateli subito di mandorle e gli altri di pistacchi. Con essi foderate uno stampo a bonetto liscio alternandoli; indi riempitelo a strati di bianco mangiare al maraschino (*Vedi N. 918*) ed al cioccolato (*Vedi N. 1296*). Mettete la sciarlotta su ghiaccio per 2 ore, indi sformatela e servitela sopra tovagliolo.