

LISTA CIBARIA

1141. *Zuppa Lisbonese.*
 1142. *Piccoli soffiati alla Fattoressa.*
 1143. *Costolette di montone alla Mazzini.*
 1144. *Patate alla contadina.*
 1145. *Maccarelli al burro nero.*
 1146. *Gelatina spongata al maraschino.*

1141. **Zuppa Lisbonese.** — Preparate 3 litri consumato di tapioca (*Vedi N. 781*) legato con 4 tuorli d'uova e servitele con 24 morbidelle di pollo, 100 grammi di piselli cotti e 100 grammi di prosciutto magro, cotto, tagliato a filetti.

1142. **Piccoli soffiati alla Fattoressa.** — Pestate nel mortaio 150 grammi per qualità di filetto di tacchino e di piccioni, precedentemente cotti allo spiedo; aggiungete 2 decilitri di Bechamelle, 20 grammi lenti cotte, sale, pizzico pepe e noce moscata. Passate allo staccio e mettete il tutto in una terrina, lavorandolo col mestolo di legno ed aggiungendovi 80 grammi Parmigiano e 50 grammi tartufi, ambedue tagliate a dadolini, 4 tuorli d'uova e 3 albumi in neve. Untate delle cassetine di pirofila, riempitele del composto ed esponetele a forno moderato, sopra lastra, per 10 minuti circa. Servite subito sopra tovagliolo.

1143. **Costolette di montone alla Mazzini.** — Allestite 10 costolette, picchiettandole di filetti d'alici e facendole cuocere in buon sugo; in ultimo unite alla loro cozione una tazza di salsa Italiana (*Vedi N. 710*). Disponetele in corona sopra piatto, cosparsa della loro cozione e guarnendo il centro con un intingolo di code di gamberi, funghi e morbidelle fatte con farcia di montone alle erbe fine, condensato con salsa di pomodoro.

1144. **Patate alla contadina.** — Procurate 12 patate rotonde, grosse; praticate alla superficie di ciascuna un'incisione rotonda del diametro di 3 centimetri. Mettetele in forno e, a metà cottura, levatele, toglietene la parte superiore e mediante cava-verdure, estraete un po' di patata dal centro, che sostituirete con un pezzo di burro, del formaggio, pepe e sale. Copritele spingendole di nuovo in forno per terminare la loro cottura; servite sopra tovagliolo.

1145. **Maccarelli al burro nero.** — Allestite e fate cuocere 6 maccarelli come è descritto al N. 341 e serviteli conornati di fette di limone e cosparsi di burro nero.

1146. **Gelatina spongata al maraschino.** — Apparecchiate una gelatina al maraschino, consultando, per la confezione, quella d'arancio (*Vedi N. 36*); indi mettetela in un recipiente, sopra ghiaccio, sbattendola con una frusta da cucina finchè sarà spongata. Allora la verserete in uno stampo per collocarla nel ghiaccio per qualche ora.