

LISTA CIBARIA

1147. *Minestra di riso e punte d'asparagi.*

1148. *Fette di salmone alla Fabrizi N.*

1149. *Quaglie alla Marconi.*

1150. *Crochette di piselli.*

1151. *Bistecche all'Inglese.*

1152. *Biscotto Fallières C.*

1147. **Minestra di riso e punte d'asparagi.** — Ponete a fuoco una casseruola con 3 litri di brodo e 100 grammi di punte d'asparagi; fatele bollire per alcuni minuti aggiungendovi poi 300 grammi di riso e, prima di versarla in zuppiera, 30 grammi formaggio e un pezzetto burro.

1148. **Fette di salmone alla Fabrizi N.** — Tagliate un salmone a fette da due centimetri; disponetele in un saltiero spalmato di burro; spingetele a forno, bagnandole con una tazza di vino Champagne e una di Spagnuola; lasciatele subbollire per 25 minuti circa, cospargendole spesso della loro cozione. Disponete le fette sul piatto, mascherandole con una salsa acciughe; la cozione la farete restringere ad un terzo, unendovi all'ultimo 2 dozzine d'ostriche e una giuliana di funghi, fondi di carciofi e olive. Intanto avrete preparato delle boccatine di sfogliata, che serviranno di guarnizione al salmone, riempite della detta giuliana. A parte servirete una salsa acciughe, fatta in questo modo: Passate allo staccio 4 alici con 50 grammi burro; mettetele in un casseruolino con 2 decilitri salsa Spagnuola (*Vedi N. 520*); spingete a fuoco senza far bollire, lavorate con una frusta ed aggiungete un triturato di prezzemolo, un pizzico pepe e il sugo d'un limone. Per servizio di magro metterete della vellutata di pesci, invece della Spagnuola.

1149. **Quaglie alla Marconi.** — Dissosate 10 quaglie, lasciandovi solo il collo e le testoline. Farcitele con della farcia di pollo e fegato d'oca e una piccola dadolata di tartufi e prosciutto cotto. Cucitele dandovi la primitiva forma; r avvolgetele in pannolini, mettendovi un piccolo sostegno lungo il collo, onde si mantenga teso. Le farete cuocere in buon sugo, lasciandole intiepidire in esso, per poi stringerle di più nei loro pannolini. Lasciate che si raffreddino sopra ghiaccio sotto a leggiera pressione; indi disimballatele, passandole quindi ad una salsa Choufroux apparecchiata colla loro cozione e disponendole poi man mano sopra lastra. Rappigliata che sia la salsa, decoratele con tartufi neri, lingua e gelatina e servite sopra uno zoccolo in grasso foggia dov'è tutt'attorno dei piccoli soggetti della telegrafia; guarnite con piccoli timpanini di gelatina spumosa.

1150. **Crochette di piselli.** — Fate cuocere in brodo 400 grammi piselli. Scolateli facendoli poi saltellare per alcuni minuti a fuoco con burro e amalgamandoli con 3 decilitri di densissima Bechamelle, un pugno formaggio grattugiato, raschiatura noce moscata, pizzico pepe, sale e 2 tuorli d'uova. Freddo che sia il composto, terminate come al N. 146.

1151. **Bistecche all'Inglese.** — (*Vedi N. 965*).

1152. **Biscotto Fallières C.** — Dosi: farina di riso 100 grammi, zucchero 200 grammi, mandorle toste macinate 150 grammi, uova intere 5, tuorli 3, la raschiatura d'un arancio e un decilitro di buon maraschino. Per la confezione procedete come è descritto al N. 96.