

## == LISTA CIBARIA ==

1189. *Zuppa alla California.*  
 1190. *Cervelle alla Lucchese.*  
 1191. *Polpette di sogliole ai tartufi.*  
 1192. *Fagioletti verdi alla Sorbiatti.*  
 1193. *Culaccio di bue arrosto, freddo.*  
 1194. *Dolce alla Cesare Lombroso.*

1189. **Zuppa alla California.** — Apparecchiate una zuppa di tartaruga (*Vedi N. 1825*). Preparate 12 filetti d'anguilla saltati al burro e marsala, 24 morbidelle di salmone e 30 granchietti puliti e cotti; aggiungete tutto alla zuppa di tartaruga, versandola in zuppiera. Servite a parte un piatto di biscotto Fenz (*Vedi N. 1699*).

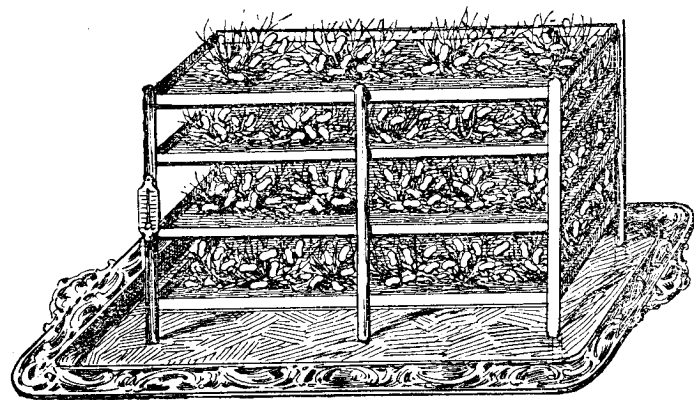
1190. **Cervelle alla Lucchese.** — Levate la pellicola di 2 cervelle; tagliatele a pezzi rettangolari marinandoli per qualche ora, per poi passarli alla farina e all'uovo e lasciarli cadere nello strutto bollente. Fritte di bel colore, scolatele e servitele sopra a dei crostoni di pane, similmente passati all'uovo e fritti della medesima forma, contornandole con prezzemolo fritto.

1191. **Polpette di sogliole ai tartufi.** — Mediante batteuola, stendete dei filetti di sogliole, tutti della medesima dimensione; passateli d'una sol parte con uno strato di farcia di merlango e, sopra a questa mettete una dadolata di tartufi, code di gamberi e piselli frantumati; rotolateli in forma di grossi turaccioli formando le polpette disponendole man mano in un saltiero spalmato di burro, uno accanto all'altro. Spingetele a fuoco, spruzzandole con del marsala e bagnandole con della vellutata di pesci e salsa pomodoro; lasciatele subbollire per 15 minuti circa, aggiungendovi 200 grammi

tartufi affettati. Servitele cosparse della loro cozione e tartufi contornati di crostoni di pane fritti.

1192. **Fagioletti verdi alla Sorbiatti.** — (*Vedi N. 748*).

1193. **Culaccio di bue arrosto, freddo.** — Apparecchiato cotto un pezzo di culaccio nel modo indicato al N. 539. Lasciate che si raffreddi onde servirlo, tagliato a fette, sopra un piatto contornato di legumi sott'aceto ed accompagnato d'una salsa piccante fredda (*Vedi N. 284*).



N. 936. — Bozzoli al bosco: dolce fantasia. (*Vedi pag. 313*).

1194. **Dolce alla Cesare Lombroso.** — Apparecchiate cotto in uno stampo a bomba un composto di pasta Genovese (*Vedi N. 132*). Praticate sulla parte della cupola un'incisione per estrarvi la mollica che si trova nell'interno della suddetta bomba; inzuppatala di siroppo alla vaniglia, ed al momento di servire il dolce, riscaldatelo, mascherandolo poi completamente con marmellata d'albicocche; riempite il suddetto vuoto con crema all'ananaso mista con delle ciliegie candite, mettendone anche alla base in corona, cospargendo il tutto con pistacchi a filetti.