

## ==== LISTA CIBARIA ====

1267. *Zuppa alla Massena.*

1268. *Filetto di bue alla giardiniera.*

1269. *Anguilla fredda alla Florio I.*

1270. *Teste di funghi ripieni.*

1271. *Polpettine allo spiedo: insalata d'indivia.*

1272. *Bomba Aida.*

1267. **Zuppa alla Massena.** — Ponete al caldo in una casseruola 3 litri brodo legato di pollo con un bicchierino di cognac. Mettete in una terrina 100 grammi di pistacchi, 50 grammi di tartufi neri e 200 grammi marroni, il tutto ridotto in passato, sale e un pizzico pepe cajenne. Stemperate con 3 uova, 5 tuorli e 2 cucchiaini di panna, indi untate dei piccoli stampini, riempiteli del composto e fateli rappigliare a bagno-maria. Versate il brodo nella zuppiera e servitelo coi detti pasticcini, tagliati a dischi.

1268. **Filetto di bue alla giardiniera.** — Apparecchiate cotto un filetto come è descritto al N. 14, astenendovi di mettere il sugo d'uva spina. Servitelo tagliato a fette, contornato di fagiolini, carote, rape, piselli e cavoli fiori, foggiate per bene e messi in bell'ordine.

1269. **Anguilla fredda alla Florio I.** — Levate la pelle, la testa e la spina ad una grossa anguilla, badando di non guastare la pelle. La sua carne la taglierete a dadi con 200 grammi tartufi neri, 20 grammi pistacchi interi e 100 grammi code di gamberi; amalgamate il tutto con 300 grammi farcia di merlango, un tuorlo d'uova, pizzico sale, pepe, noce moscata e un bicchierino cognac. Riempite la pelle dell'anguilla, ravvolgetela in un pannolino e cuocetela in vino bianco, erbe odorifere e chiovi di garofano. Lasciate che si raffreddi

nella sua cozione, indi servitela sopra a del burro alla Maggiordomo, contornata di gelatina, fatta colla sua cozione.

1270. **Teste di funghi ripiene.** — Procurate 12 teste di funghi del diametro di 6 centimetri circa. Fatele friggere con burro per 15 minuti circa spruzzandole di buon sugo; indi collocate al centro d'ogni testa una pallottola di farcia di pollo, mista con tartufi ed erbe fine. Bagnatele con della vellutata di pollo spingendole in forno per altri 10 minuti; servitele cosparse della loro cozione.

1271. **Polpettine allo spiedo: insalata d'indivia.** — Servite le polpettine, cotte nel modo indicato al N. 923, accompagnate colla suddetta insalata, fatta in questo modo: Diguazzate e spremete la parte bianca di 500 grammi d'indivia; mettetela in un'insalatiera e conditela con olio, aceto, sale e un triturato di cerfoglio, mezz'alice e un quarto di spicchio d'aglio.

1272. **Bomba Aida.** — Incamiciate lo stampo con gelato d'uva spina (Ribes) (*Vedi N. 774*) e riempite l'interno con spongata al kirsch, mista con una dadolata di pere e ananasso canditi.