

## LISTA CIBARIA

1279. *Zuppa passato di fagioli alla Solari.*

1280. *Pollastra alla Provinciale.*

1281. *Scaloppe alla Beatrice.*

1282. *Melanzane all'Aversana.*

1283. *Asticciuole alla Mazzini.*

1284. *Lattemiele al maraschino.*

1279. **Zuppa passato di fagioli alla Solari.** — Fate cuocere in acqua e sale 500 grammi di fagioli bianchi; scolateli mettendoli poi in una casseruola con un soffritto di cipolla, un pezzetto carota, sedano e prosciutto crudo; bagnateli con del brodo facendoli bollire per 15 minuti, per poi passarli allo staccio. Il passato diluitelo con 3 litri di brodo bollente aggiungendo una soluzione di 3 tuorli d'uova, senza farli più bollire, una tazza di panna, 100 grammi di piselli e 200 grammi punte d'asparagi cotte. Versate in zuppiera e servite con un piatto di crostini.

1280. **Pollastra alla Provinciale.** — Fate soffriggere per alcuni minuti in un saltiero un pezzo di burro, olio, 3 acciughe, uno spicchio d'aglio, un pizzico funghi e prezzemolo tritati finamente; indi unitevi una pollastra, cotta a metà allo spiedo e tagliata a pezzi. Bagnatela con 3 decilitri vino bianco; fatelo ridurre ad un terzo, poi aggiungete un decilitro passato di pomodoro e 4 di brodo. Copritela, lasciandola subbollire fino a cottura completa; la disporrete poi sopra piatto, versandovi sopra la sua cozione digrassata, unendovi 100 grammi citriolini tritati e il sugo di mezzo limone.

1281. **Scaloppe alla Beatrice.** — Da una noce di vitello, levate 12 piccole sfalde; battetele leggermente, picchiettatele con lingua e tartufi. Le farete rosolare a fuoco vivace con

burro d'ambo le parti, salandole e spruzzandole di marsala; levate che siano dal fuoco, stendetevi sopra uno strato di passato di fegato d'oca con tartufi. Servitele in corona con un cespuglio al centro di cavoli di Bruxelles al burro e coparse d'una vellutata di pollo ai tartufi bianchi.

1282. **Melanzane all'Aversana.** — Levate la pelle a 10 melanzane, dividetele in 4 parti, togliendo un po' della loro mollica. Fatele cuocere scarsamente in acqua e sale, scolandole e disponendole poi in un saltiero con burro e un trituro di scalogne; fatele soffriggere a fuoco lento aggiungendovi, dopo 15 minuti, una giuliana di funghi sott'aceto, 4 cucchiaini salsa pomodoro, un pizzico pepe, noce moscata e un pezzo di burro.

1283. **Asticciuole alla Mazzini.** — Tagliate 300 grammi di noce di montone a quadratelli; marinateli con olio, sugo di limone, prezzemolo, scalogne, sale, pepe e noce moscata; un'ora dopo li asciugherete infilzandoli su piccole asticciuole metalliche, alternandoli con uguale quantità di quadratelli di ventresca salata, prosciutto crudo, arnioni d'agnello marinati e salvia; 15 minuti prima di servirle, disponetele sopra gratella a fuoco vivace rivoltandole di tanto in tanto e cospargendole di burro e sugo di limone. Servite sopra una salsa peperata (*Vedi N. 92*).

1284. **Lattemiele al maraschino.** — Procedete come è descritto al N. 24, sostituendo il curaçao con del buon maraschino.