

==== LISTA CIBARIA ====

1309. *Risotto alla Galileo Galilei.*
 1310. *Filetti di sogliole alla Francese.*
 1311. *Galantina di pernice con gelatina.*
 1312. *Tartufi all'Italiana.*
 1313. *Quadrello di porco allo spiedo.*
 1314. *Rossole d'albicocche.*

1309. **Risotto alla Galileo Galilei.** — Tagliate a pezzetti 300 grammi fra salsiccia e prosciutto. Metteteli in una caseruola con un triturato di cipolla; fate rosolare, indi aggiungete 600 grammi di riso e 200 grammi di foglie di cavoli a filetti. Bagnate il tutto con del brodo bollente, facendolo bollire per 16 minuti e unendovi all'ultimo 50 grammi di formaggio pecorino, 20 datteri di mare, sgusciati e cotti in vino bianco e un pezzo di burro di gamberi (*Vedi N. 631*).

1310. **Filetti di sogliole alla Francese.** — Levate i filetti a 4 grosse sogliole; parateli e marinateli per qualche ora, asciugando e passando poi all'uovo per cuocerli allo strutto bollente; scolateli servendoli cosparsi d'una salsa prezzemolo (*Vedi N. 2103*) mista con sugo di limone e un pizzico pepe bianco.

1311. **Galantina di pernice con gelatina.** — Disossate una grossa pernice. Apparecchiate un composto di galantina, consultando quella di fagiano (*Vedi N. 387*) aggiungendovi un filetto di lepre e 100 grammi farcia di selvaggina. Farcitela e cucitela procedendo come al N. 387.

1312. **Tartufi all'Italiana.** — Pulite ed affettate 400 grammi tartufi. Disponeteli in un saltiero nel quale avrete preparato un soffritto di scalogne con burro ed olio; spingeteli a fuoco,

bagnandoli con un decilitro marsala, uno di Spagnuola, sale e un triturato d'alice, uno spicchio d'aglio e prezzemolo. Fateli subbollire per 5 minuti circa, servendoli poscia con crostoni.

1313. **Quadrello di porco allo spiedo.** — (*Vedi N. 1157*).

1314. **Rossole d'albicocche.** — Stendete la sfogliata per apparecchiare le rossole come è descritto al N. 422, mettendovi nel mezzo un cucchiaino di dadolata d'albicocche siropate al maraschino.