

LISTA CIBARIA

1321. *Zuppa alla Principessa.*
 1322. *Petto di vitello farcito.*
 1323. *Messicani freddi, con gelatina.*
 1324. *Funghi alla Mirella.*
 1325. *Pernici rosse allo spiedo.*
 1326. *Soffiato di prugne.*

1321. **Zuppa alla Principessa.** — Fate cuocere in un buon brodo una gallina con 150 grammi di riso; disossatela, pestate la carne e passatela allo staccio col riso e 200 grammi di pistacchi, facendo così un passato che diluirete con del brodo e una tazza di panna, senza farlo più bollire. Versate in zuppiera aggiungendovi 200 grammi di composto Massena (*Vedi N. 1267*) tagliato a quadretti.

1322. **Petto di vitello farcito.** — Procuratevi un petto di vitello: diguazzatelo in acqua fredda per qualche ora, indi, mediante coltello, praticate in esso una specie di borsa, che riempirete col seguente composto: Tagliate a pezzettini 150 grammi salsiccia, 100 grammi lardo, 100 grammi citriolini, 200 grammi carne di vitello cotta, 50 grammi pane grattugiato, sale, spezie, 2 uova e un triturato di aglio e prezzemolo. Cucitelo e fate cuocere il petto, sperimentando la fesa di vitello alla Cittadina (*Vedi N. 26*). Servitelo adagiato sopra uno strato di passato di sedano.

1323. **Messicani freddi, con gelatina.** — Tagliate a sottili fette 400 grammi noce di vitello; mediante batteruola stendetele, disponendole sopra il desco. Fate soffriggere, a fuoco vivace, 100 grammi fegatini di pollo, 50 grammi carne magra di vitello con burro e prosciutto; salateli spruzzandoli poi di marsala, sale e pepe e pestate il tutto nel mortaio,

indi passate allo staccio, mettete in una terrina, unendovi un po' di formaggio grattugiato e 30 grammi tartufi a dadolini. Mettete su ogni fetta una nocciuola della suddetta farcia, poi rotolate la carne facendola rimanere al centro. Infilzatene 3 su ogni stuzzicadenti metteteli in un saltiero con burro, esponendoli a fuoco e, rosolati che siano, d'ambo le parti, spruzzateli di marsala e sale. Li servirete ben freddi lucidati e guarniti di gelatina (*Vedi N. 567*).

1324. **Funghi alla Mirella.** — Pulite 12 funghi di media grossezza; tagliate il loro gambo a metà e, mediante cava-verdure, svuotate il gambo, che riempirete poi con una farcia di luccio mista con tartufi ed erbe fine. Collocateli in un saltiero spalmato di burro, bagnandoli con 4 decilitri vino bianco di Capri, spolverizzate di sale e spingete in forno moderato, terminando la loro cottura facendo ridurre tutto il vino, per aggiungervi poi 2 decilitri di vellutata di gamberi. Serviteli sopra crostoni di pane fritti, mascherati completamente del loro intinto.

1325. **Pernici rosse allo spiedo.** — Allestite e fate cuocere le suddette pernici come è descritto al N. 569, dandovi 10 minuti di più di cottura. Tagliatele in quattro e servitele sopra crostoni fritti e contornate di crescione.

1326. **Soffiato di prugne.** — Apparecchiate il passato di prugne e terminate il soffiato come è descritto per quello di fragole al N. 1074, aggiungendovi 4 cucchiaini di kirsch.