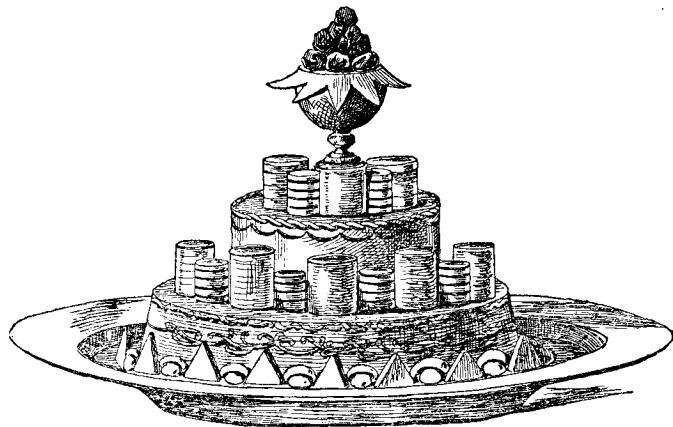


== LISTA CIBARIA ==

1327. *Crema di riso alla Parini.*
 1328. *Fritto misto all'Italiana.*
 1329. *Filetti d'acciughe alla Mentone.*
 1330. *Citrioli alla Livornese.*
 1331. *Cappone arrosto alla Cleopatra.*
 1332. *Zabaglione gelato.*

1327. **Crema di riso alla Parini.** — Apparecchiate 3 litri di zuppa passato di gamberi grassa (*Vedi N. 211*) che servite con 250 grammi di piccole morbide farcia di pollo (*Vedi N. 577*) e 200 grammi fiorio di piselli tagliato a dadi.



N. 1107. — Bianco di pollo alla Boltraffio: (*Vedi pag. 370*).

1328. **Fritto misto all'Italiana.** — Levate la pellicola a delle animelle, cervelle, schienali, granelli di montone e fegato. Tagliateli in fette e a pezzi; marinare il tutto, poi asciugate, infarinate, passate all'uovo per friggere a strutto bollente. Servirete sopra tovagliolo e al centro mette-

rete un cespuglio di carciofi divisi in quattro e broccoli a mazzolini, ambedue cotti, marinati, immersi in pastella e fritti.

1329. **Filetti d'acciughe alla Mentone.** — Dividete in due filetti ciascuna, 10 grosse acciughe salate. Marinatele con sugo di limone e, dopo un'ora, asciugatele mascherandoli d'una salsa alla Choufroux, composta di vellutata di pesci e sugo d'uva spina. Lucidatele con gelatina, decorateli con caviar e Majonese e servite in corona sopra una bordura di gelatina di pesci.

1330. **Citrioli alla Livornese.** — (*Vedi N. 988*).

1331. **Cappone arrosto alla Cleopatra.** — (*Vedi N. 1073*).

1332. **Zabaglione gelato.** — Con 8 tuorli d'uova, 150 grammi zucchero e 2 decilitri di marsala, apparecchiate un zabaglione; indi incorporatevi 15 grammi colla di pesce disciolta con 6 cucchiaini di maraschino. Prima che incominci a congelare, unitevi 2 albumi d'uova in neve, poscia versatelo in uno stampo per terminare la congelazione sul ghiaccio.