

LISTA CIBARIA

1351. *Zuppa alla Polacca.*
 1352. *Cervelle fritte alla Milanese.*
 1353. *Trotoline fredde alla Galeazzo II.*
 1354. *Cavoli alla Cacciatora.*
 1355. *Fagiano allo spiedo.*
 1356. *Sciarlotta alla Nicolò Tommaseo.*

1351. **Zuppa alla Polacca.** — Fate rosolare allo spiedo un piccolo pollo, indi ponetelo in una casseruola con 300 grammi petto di vitello, 200 grammi di prosciutto e 4 litri d'acqua. Fate bollire, schiumate e, quando il tutto è cotto, levatelo e passate il brodo allo staccio in un'altra casseruola; digrassatelo, rimettetelo a fuoco, aggiungendovi 100 grammi d'avena pulita e cotta prima in buon brodo; lasciate bollire per alcuni minuti, indi versate in zuppiera ed unitevi la carne tagliata a filetti.

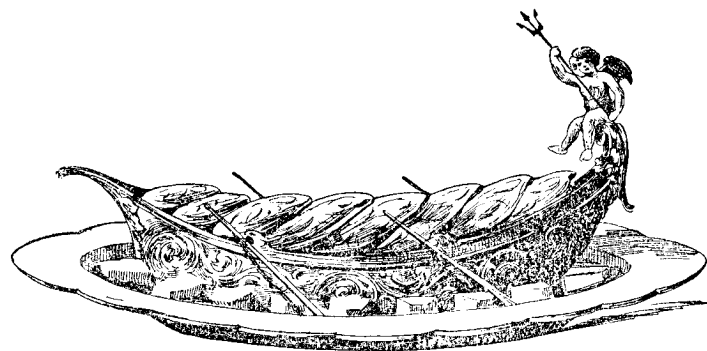
1352. **Cervelle fritte alla Milanese.** — Levate la pellicola a due cervelle; tagliatele in tanti pezzi impanandole e friggendole poi d'ambo le parti con burro. Spolverizzatele di sale e servitele con limone a parte o con salsa di pomodoro.

1353. **Trotoline fredde alla Galeazzo II.** — Allestite 8 trotelle levando loro la spina, squame e viscere. Farcitele con della farcia di pesci ai tartufi neri e disponetele poi in saltiero con burro; fatele leggermente colorire, per poi bagnarle con 4 decilitri vino bianco e 2 di brodo, unitevi un mazzolino d'erbe odorifere, 4 chiovi garofano e un pizzico paprika. Lasciatele cuocere, per 10 minuti circa, a lento fuoco evitando l'ebollizione; raffreddate che siano nella loro cozione, ponetele su piatto passando alla stamigna il loro fondo; digrassatelo, unite un decilitro gelatina e un cucchiaino senape alla serpentaria; esponetelo sul ghiaccio, rimuovendolo col

fuscello finchè incomincia a congelarsi; allora lo verserete sopra alle trotelle. Decorate con citriolini, capperi e funghetti e guarnite con piccole insalatine alla Manzoni (*Vedi N. 1091*).

1354. **Cavoli alla Cacciatora.** — Procedete per la cottura come è descritto per i pit-sai alla Cacciatora (*Vedi N. 238*).

1355. **Fagiano allo spiedo.** — Disviscerate 2 fagiani infrolliti; picchiettateli di lardo, innastandoli e assicurandoli poi allo spiedo per cuocerli a lento fuoco per 2 ore circa, bagnandoli spesso con burro e salandoli a dovere. Serviteli come è descritto al N. 203.



N. 1125. — Filetti di sogliole alla Selinunte. (*Vedi pag. 376*).

1356. **Sciarlotta alla Nicolò Tommaseo.** — Preparate cotta una lastra di marzapane all'Italiana (*Vedi N. 30*) dello spessore d'un centimetro circa. Tagliatela in tanti quadretti, tutti della medesima dimensione; mascheratene una parte con ghiaccia al maraschino, una d'alkermes, cioè rossa e la terza alla menta verde. Allorchè la ghiaccia sarà disseccata, li disporrete in uno stampo quadrato, uno accanto all'altro formando dei vessilli; riempite il vuoto con una gelatina di crema alla Manin Daniele (*Vedi N. 1200*) mista con un po' di lattemiele. Esponete su ghiaccio per qualche ora, poscia rovesciate su piatto e servite.