

LISTA CIBARIA

1369. *Minestra di riso alla Veneta.*
1370. *Fette di trota alla Gonzaga.*
1371. *Pane di pernice alla Dumas.*
1372. *Patate all' Inglese.*
1373. *Noce di vitello arrosto, fredda.*
1374. *Soffiato di pere.*

1369. **Minestra di riso alla Veneta.** — (*Vedi N. 19.*)

1370. **Fette di trota alla Gonzaga.** — Procurate 10 fette di trota, possibilmente levate dal centro e dello spessore di un centimetro e mezzo. Mediante coltello, praticate in ognuna una specie di taschetta; farcitele con funghi e code di gamberi, amalgamati con una salsa pomodoro; ravvicinate le estremità passandovi un pochino di farcia (*Vedi N. 883*); impanatele e frigetete di bel colore con burro depurato e, cotte che siano, servitele sopra una salsa pomodoro.

1371. **Pane di pernice alla Dumas.** — Apparecchiate 500 grammi farcia di pernice (*Vedi N. 415*); mettetela in una terrina per incorporarvi 100 grammi fra tartufi neri, prosciutto cotto e un bicchierino di cognac. Untate di burro uno stampo liscio cilindrico; in esso vi metterete la farcia; fatelo cuocere a bagno-maria per 40 minuti circa, osservando che non indurisca troppo. Rovesciate su piatto; mascherate con una salsa Spagnuola al madera e guarnite di piccole boccatine ripiene di tartufi alla Spagnuola.

1372. **Patate all' Inglese.** — Fate cuocere in acqua e sale

delle patate intiere. Scolatele, togliete loro la pelle e servitele sotto ad un tovagliolo con burro a parte.

1373. **Noce di vitello arrosto, fredda.** — Allestite e cuocete una noce come è descritto al N. 155; lasciate che si raffreddi per servirla, tagliata in fette, contornata di piccole insalatine ed accompagnata d'una Majonese (*Vedi N. 850*).

1374. **Soffiato di pere.** — Procedete come è descritto per quello di mele (*Vedi N. 222*).