

== LISTA CIBARIA ==

1381. *Zuppa di piselli alla giardiniera.*
 1382. *Orecchie di majale all'Istrianiana.*
 1383. *Pernice alla Pastrengo.*
 1384. *Florio di fagioletti verdi.*
 1385. *Quadrello di vitello allo spiedo, freddo: insalata Francesca da Rimini.*
 1386. *Dolce gelato alla Turcomanno.*

1381. **Zuppa di piselli alla giardiniera.** — Fate cuocere in acqua e sale 800 grammi di piselli e metteteli in 3 litri di brodo bollente; a parte imbianchite e condite 100 grammi per qualità di lattuga, acetosella e cerfoglio; indi unite il tutto alla zuppa, lasciandola bollire per qualche minuto ancora. Disgrassatela, versate in zuppiera e servite con crostini fritti.

1382. **Orecchie di majale all'Istrianiana.** — Dopo aver pulite 4 orecchie, sbogliantatele per parecchi minuti in acqua bollente, indi tagliatele a grossi filetti facendo cuocere in buon sugo e all'ultimo aggiungete una salsa peperata (*Vedi N. 92*), delle cipolline e carotoline, precedentemente cotte in brodo. Servitele sopra piatto, contornate di crostini di pane fritti.

1383. **Pernice alla Pastrengo.** — Apparechiate cotte 2 pernici come al N. 291. Servitele sopra uno strato di pasato di funghi contornandole di pomodoro farciti con scalogne, code di gamberi, alici e prezzemolo, amalgamato il tutto con un po' della cozione della pernice.

1384. **Florio di fagioletti verdi.** — Cuocete 600 grammi fagioletti; scolateli e fateli asciugare a fuoco con burro, passandoli poi allo staccio; aggiungete al detto passato 4 deci-

ltri Bechamelle, un pugno formaggio grattugiato, un pizzico spezie e 4 uova sbattute. Versate il composto in uno stampo burrato e cuocetelo a bagno-maria. Lo servirete cosparso di buon sugo.

1385. **Quadrello di vitello allo spiedo, freddo: insalata Francesca da Rimini.** — Preparate e servite il quadrello come al N. 1247, accompagnandolo colla suddetta insalata, fatta in questo modo: Sopprimete la pelle a 8 sedani-rapa; tagliateli per metà e cuoceteli con acqua e sale; scolati che siano, mediante cava-verdure, praticate in essi un vano al centro, lasciandovi lo spessore d'un centimetro circa. Marinateli con olio, sugo di limone, sale, pepe e un triturato di scalogne; intanto tagliate a dadolini metà del sedano che avrete estratto, al quale vi unirete 100 grammi per qualità di tartufi neri, citriolini, filetti d'aringhe e tonno: amalgamate e condite con Majonese, poscia riempite i suddetti sedani, mascherandoli con Majonese gelatinata e decorandoli con filetti d'alici, tartufi neri e citriolini. Serviteli sopra una coppa fatta con ghiaccio.

1386. **Dolce gelato alla Turcomanno.** — Preparate un composto di pasta Genovese (*Vedi N. 132*); fatelo cuocere in una piccola tortiera e in uno stampo a cupola. Cotto che sia, lasciate che si raffreddi per poi farcire la torta con crema alle nocciuole, inzupparla con siroppo alla vaniglia e mascherarla con fondente al cacao, decorandola poi con ghiaccia bianca. Levate la mollica dal centro del l'altro composto dello stampo, lasciandovi uno spessore d'un centimetro, indi riempitelo con un gelato di pesche (*Vedi N. 1260*) misto con fragole e ananasso a dadini. Rimettetelo nel suddetto stampo, copritelo e collocatelo sotto a ghiaccio e sale ancora per due ore; all'ultimo sformatelo, mascheratelo di fondente profumato di rosa e disponetelo al centro della suddetta torta, servendolo subito con una piccola banderuola impiantata alla sommità.