

LISTA CIBARIA

1411. *Zuppa passato di piselli al riso.*
 1412. *Fette di tonno alla Provinciale.*
 1413. *Quaglie alla Loubet E.*
 1414. *Tartufi all'Albese.*
 1415. *Arrostò di codino di vitello, freddo.*
 1416. *Cannoncini alla marmellata.*

1411. **Zuppa passato di piselli al riso.** — Preparate 3 litri zuppa passato di piselli (*Vedi N. 775*): aggiungete 200 grammi di riso cotto a parte, un pezzo di burro e servitela.

1412. **Fette di tonno alla Provinciale.** — Tagliate in tante fetterelle una ventresca di tonno: marinatete con olio, limone, sale, pepe per 2 ore; asciugatele, passate su ciascuna fetta un sottile strato di farcia di pesci (*Vedi N. 883*) con erbe fine. Impanatete friggendole poi con olio ben caldo; quando sono di bel colore, scolatete per servirle cosparse d'una salsa pomodoro mista con un triturato di capperi e cetrioli.

1413. **Quaglie alla Loubet E.** — Disossate 10 quaglie e farcitele con un passato di prosciutto misto con funghi, tartufi, erbe fine, un po' di Bechamelle ridotta e qualche tuorlo d'uova. Cucitele adagiandole poi sopra a dei legumi, burro e fettine di lardo; spingetele a fuoco spruzzandole dopo alcuni minuti di marsala e bagnandole con una tazza di Spagnuola (*Vedi N. 520*). Quando saranno cotte a perfezione, levate loro il filo e servitele in corona sopra ad un fiorio di funghi, cosparsi della loro cozione.

1414. **Tartufi all'Albese.** — Passate allo staccio 3 alici con uno spicchio d'aglio. Metteteli in un casseruolino e diluite con un bicchierino di cognac e 4 decilitri di Spagnuola.

Pulite ed affettate 500 grammi tartufi bianchi: disponeteli in una legumiera resistente al fuoco, a strati, cospargendoli della suddetta salsa. Spingete in forno per 5 minuti circa per poi servirli con crostoni.

1415. **Arrostò di codino di vitello, freddo.** — (*Vedi N. 1235*).

1416. **Cannoncini alla marmellata.** — Preparate i cannoncini come è descritto al N. 144 e serviteli ripieni di marmellata.