

LISTA CIBARIA

1423. *Zuppa alla d'Artois.*
1424. *Petto di cervo alla D'Aragonese.*
1425. *Agoni freddi alla Lariana.*
1426. *Teste di funghi rossi alla Latina.*
1427. *Galline faraone al forno.*
1428. *Maddalena alla Francese.*

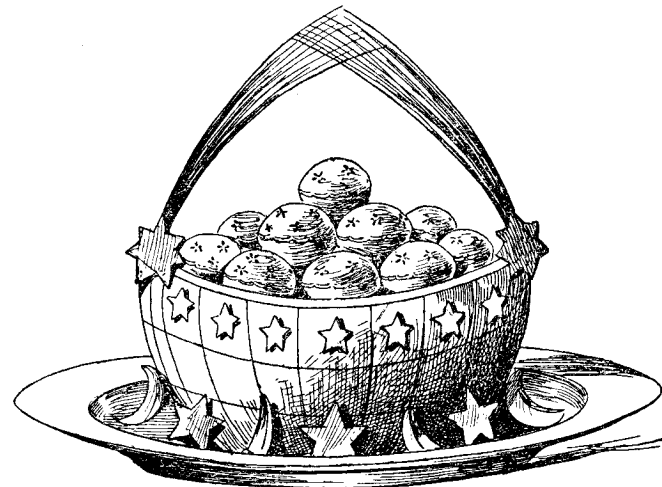
1423. **Zuppa alla D'Artois.** — (*Vedi N. 373*).

1424. **Petto di cervo alla D'Aragonese.** — Apparecchiate cotto in sugo di carne e un terzo di lamponi, due petti di cervo. Lasciateli raffreddare in esso, tagliandoli poi in tanti grossi filetti; immergeteli in burro fuso, indi al pane ed esponeteli a fuoco moderato sopra gratella, facendoli colorire d'ambo le parti. Servirete poi ogni filetto dentro a delle zucchette, divise in due per il lungo, senza semi, precedentemente cotte in acqua e sale e condensate col sugo suddetto. Alla cozione che vi sarà rimasta, vi unirete un triturato di tartufi neri, un decilitro panna, un pezzo di burro e la servirete in una salsiera a parte.

1425. **Agoni freddi alla Lariana.** — Apparecchiate fritti in olio 15 agoni. Scolateli e disponeteli in un piatto concavo. Pestate nel mortaio 4 alici e uno spicchio d'aglio; diluite con 2 cucchiaini olio oliva, 2 decilitri vino bianco e 3 d'aceto bianco, precedentemente bolliti e legati con della farina, coll'aggiunta d'una giuliana di funghetti, citriolini, mele, code di gamberi e girelli di carciofi. Versate il tutto sopra agli agoni che metterete in ghiaccio per servirli il giorno appresso.

1426. **Teste di funghi rossi alla Latina.** — Pulite 12

teste di detti funghi, disponendole man mano in un saltiero spalmato di burro e olio; spingetele a fuoco lento, cospargendovi sopra un triturato di 4 alici, prezzemolo, un pizzico di finocchio, un spicchio d'aglio e 50 grammi ventresca di tonno. Dopo 10 minuti, bagnatele con 2 decilitri vino bianco, spolverizzatele di pepe e sale mettendole poi in forno per terminare la loro cottura. Servitele in legumiera, cosparse della loro cozione, coll'aggiunta del sugo di mezzo limone.



N. 1185. — *Delizie alla Galileo Galilei.* (*Vedi pag. 396*).

1427. **Galline faraone al forno.** — Allestite e cuocete 2 faraone come viene indicato per i capponi al forno (*Vedi N. 371*) dandovi un'ora di cottura.

1428. **Maddalena alla Francese.** — Apparecchiate un composto di Maddalena bianca (*Vedi N. 552*) al quale unirete, all'ultimo, 80 grammi di ciliegie candite, tagliate a dadolini e state macerate in buon cognac. Versatelo in uno stampo unto ed infarinato e cuocetelo in forno moderato.