

LISTA CIBARIA

1453. *Consumato alla Clermont.*
 1454. *Bodini di pesci alla Salernitana.*
 1455. *Polli alla Raffaello Sanzio.*
 1456. *Pasticcio di legumi.*
 1457. *Noce di vitello arrosto, fredda.*
 1458. *Gelatina d'uva spina.*

1453. **Consumato alla Clermont.** — (*Vedi N. 145*).

1454. **Bodini di pesci alla Salernitana.** — Apparecchiate una farcia di pesci (*Vedi N. 883*) con erbe fine, funghi tritati e scarsa di burro. Dividetela in tante parti sopra desco infarinato; foggiate delle *esse*, che disporrete in saltiero unto



N. 1239. — *Stelle d'Italia in gelatina.* (*Vedi pag. 414*).

per poi sbogliantarle, com'è di pratica; scolate che siano, fatele asciugare sopra panno per poi impanarle e friggerle di bel colore. Servite sopra tovagliolo con foglie di salvia fritta.

1455. **Polli alla Raffaello Sanzio.** — Apparecchiate cotte

in fondo bianco, 3 pollastre; lasciate che si raffreddino in esso, indi disossate i petti, tagliateli a sottili fette, disponendole sopra lastra di marmo ben compatte una all'altra. Stratificatele con una Majonese, con passato di pollo e gelatinata; stendetevi sopra delle fetherelle di tartufi; rappigliata che sia la Majonese, mediante coppa-pasta a tavolozza da pittore, ne estrarrete più che potrete. Velateli d'una salsa alla Choufroid bianca; lucidateli e decorateli con citriolini, tartufi neri, pistacchi e lingua, foggiandovi sopra dei piccoli fiori. Serviteli sopra uno zoccolo in grasso, raffigurante un piccolo monumento, al centro del quale, metterete un pittore con una tavolozza in una mano e nell'altra un pennello. Contornate la base con dischi di gelatina a diversi colori.

1456. **Pasticcio di legumi.** — (*Vedi N. 1198*).

1457. **Noce di vitello arrosto, fredda.** — (*Vedi N. 1373*).

1458. **Gelatina d'uva spina.** — Apparecchiatela nel modo descritto per quella di fragole (*Vedi N. 828*).