

==== LISTA CIBARIA ====

1465. *Zuppa di cavoli alla Francese.*
 1466. *Costata di bue, in salsa piccante.*
 1467. *Filetti di beccaccie all' Infante.*
 1468. *Fagioletti verdi alla Francese.*
 1469. *Tacchino lardellato, allo spiedo.*
 1470. *Albicocche alla Duse.*

1465. **Zuppa di cavoli alla Francese.** — Preparete una zuppa di cavoli come al N. 1057, sopprimendo i salsicciotti e la carne ed aggiungendovi 300 grammi di ventresca di majale tagliata a filetti.

1466. **Costata di bue in salsa piccante.** — Levate la parte grassa e le pellicole d'una costata di 4 centimetri di altezza; battetela leggermente e marinatela per qualche ora disponendola poi sopra gratella unta per spingerla a fuoco moderato per 20 minuti circa. Cotta che sia, servite sopra una salsa piccante (*Vedi N. 284*). Guarnite l'osso con carta frastagliata.

1467. **Filetti di beccaccie all' Infante.** — Levate i filetti a 4 beccaccie, precedentemente cotte allo spiedo; divideteli in due per tutta la loro lunghezza, stratificateli da una sol parte con un passato di prosciutto legato con un po' di gelatina. Colla carne delle coscie, le anteriora e uguale peso di fegatini di pollo, e un terzo del loro volume di tartufi neri, apparecchiate un composto di spongata di selvaggina. (Badate che i fegatini e le anteriora prima di pestarli, dovreste friggerli con burro, lardo, prosciutto, erbe aromatiche, salarli e spruzzarli di marsala). Mettete il detto composto in una bordura e ponetelo a congelare in ghiaccio. Con del vino madera, sugo e le ossa delle beccaccie, ricaverete una

Spagnuola profumata di selvaggina che adopererete per fare una salsa alla Choufroux (*Vedi N. 1965*); colla suddetta velate i filetti, decorateli con albume d'uovo cotto e pistacchi e lucidateli. Rovesciate la bordura su piatto da servizio adagiandovi sopra i suddetti filetti: contornateli di crostoni di gelatina e serviteli ben freddi.

1468. **Fagioletti verdi alla Francese.** — Lessati che siano i fagioletti, metteteli in saltiero a fuoco con burro; fateli soffriggere per alcuni minuti, aggiungendovi un decilitro velutata di pollo e all'ultimo il sugo di mezzo limone e un pezzo di burro.

1469. **Tacchino lardellato, allo spiedo.** — (*Vedi N. 1823*).

1470. **Albicocche alla Duse.** — Apparecchiate cotte leggermente in buon siroppo, 30 grosse mezze albicocche; disponetele su piatto resistente al fuoco colla parte interna esposta. Mettete su ciascuna un cucchiaino di composto di soffiato di nocciuole (*Vedi N. 678*); spolverizzatele di zucchero e spingetele a forno finchè il soffiato sarà cotto: quindi servitele subito.