

## LISTA CIBARIA

1483. *Zuppa nido di rondine Salangane.*  
 1484. *Merluzzo alla pastella, fritto.*  
 1485. *Canestro di pomodoro: imitazione.*  
 1486. *Soffiato di fagioli rossi.*  
 1487. *Quarto di daino all'Inglese.*  
 1488. *Bianco-mangiare alle fragole.*

1483. **Zuppa nido di rondine Salangane.** — (Zuppa prelibata per i Chinesi). — Diguazzate in acqua tiepida per qualche ora 100 grammi di nido; estraetelo, pulitelo, tagliatelo a pezzi e collocatelo entro 3 litri di consumato; fatelo bollire leggermente per 15 minuti, aggiungendovi 2 cucchiaini di polvere Karj e 400 grammi foglie di cavoli chinesi, cotti e tagliati a filetti. Versate in zuppiera e servite.

1484. **Merluzzo alla pastella, fritto.** — Dopo aver diguazzato per 24 ore in acqua fredda un merluzzo tagliato a pezzi, sbogliatelo per un istante; indi scolatelo e asciugatelo per immergerlo pezzo per pezzo nella pastella e friggerlo a strutto bollente. Servitelo ben caldo sopra tovagliolo.

1485. **Canestro di pomodoro: imitazione.** — Apparecchiate una farcia di pollo (*Vedi N. 577*) al burro di gamberi e qualche goccia di rosso Bretone. Dividetela in tante parti che spianerete all'altezza di 4 millimetri sopra a delle pezzuole; preparate un passato di prosciutto e legatelo con un pochino di farcia unendovi un triturato di tartufi bianchi; foggiate in tante pallottoline di varie dimensioni che disporrete al centro della suddetta farcia. Rialzate i lembi delle pezzuole, facendo chiudere al centro le pallottole; legate le estremità procurando d'imitare più che sia possibile i pomodoro. Cuoceteli in buon brodo, com'è di regola, lasciandoli raffreddare

in esso; infine disimballateli e lucidateli con gelatina, attaccando loro il gambo, fatto di burro verde. Serviteli ben freddi in un canestro rotondo fatto di pasta di tagliatelle, con tornando la base con crostoni di gelatina.

1486. **Soffiato di fagioli rossi.** — Cuocete mezzo litro di fagioli rossi in brodo. Scolateli, passateli allo staccio e mischiate il passato con 4 decilitri di Bechamelle; freddo che sia il composto, incorporate 5 tuorli d'uova e gli albumi in neve. Terminatelo come è solitamente altre volte descritto.

1487. **Quarto di daino all'Inglese.** — Attenetevi all'istruzione che diedi per la sella di daino arrosto (*Vedi N. 77*), servendolo cosperso d'una salsa Byron (*Vedi N. 656*) oppure d'una gelatina d'uva spina.

1488. **Bianco-mangiare alle fragole.** — Apparecchiate un bianco-mangiare (*Vedi N. 918*); dividetelo in 2 parti; in una metterete 3 decilitri di passato di fragole fresche con qualche goccia di rosso, 120 grammi di zucchero, 2 bicchierini rhum e circa 15 grammi colla di pesce sciolta; l'altra la lascerete naturale. Mettetene uno strato di quella di fragole in uno stampo unto d'olio di mandorle e, consolidata che sia, formate uno strato di quella naturale e così via, alternandole finchè avrete impiegato tutto il composto. Esponetelo su ghiaccio fino all'ora del servizio, poscia sformatelo e servite sopra tovagliolo.