

LISTA CIBARIA

1489. *Zuppa alla Goldoni.*

1490. *Piedi di majale impanati, alla gratella.*

1491. *Pasticcio caldo di lepre alla Durando.*

1492. *Zucchette fritte con zucchero.*

1493. *Cappone al forno, freddo.*

1494. *Bodino Gladstone.*

1489. **Zuppa alla Goldoni.** — Mettete in una terrina 8 tuorli d'uova; sbatteteli e unitevi 100 grammi di tartufi di Spoleto trituriati, sale, noce moscata, stemperati con una tazza di brodo legato di pollo. Untate dei piccoli stampini, metteteci il composto e fateli rappigliare a bagno-maria, per poi sformarli e servirli in 3 litri di zuppa legata di pollo, con 200 grammi di piselli cotti in buon brodo.

1490. **Piedi di majale impanati, alla gratella.** — Apparecchiate cotto 4 piedi di majale come al N. 428; divideteli in due e passateli in burro fuso, poi al pane, indi disponeteli sopra gratella a fuoco moderato e, quando avranno preso un bel colore, serviteli accompagnati con una salsa piccante (*Vedi N. 284*).

1491. **Pasticcio caldo di lepre alla Durando.** — Levate la carne delle coscie e dei lombi d'una lepre; tagliatela a dadi e fatela saltellare in un saltiero a fuoco vivace, spruzzandola di marsala, spezie e sale; indi levatela dal fuoco. Preparate la cassa del pasticcio come è descritta al N. 939; apparecchiate pure una farcia di fegatini, prosciutto, ecc., come al N. 711. Mettete uno strato della detta farcia sul fondo della cassa, poi uno di lepre, qualche cucchiaino sugo di selvaggina, fette di prosciutto e dei tartufi affettati. Continuate l'operazione finchè la cassa sarà piena; allora lo fa-

rete cuocere a forno moderato per un'ora circa. Levate il pasticcio dalla cassa e servitelo ben caldo.

1492. **Zucchette fritte con zucchero.** — (*Vedi N. 1204*).

1493. **Cappone al forno, freddo.** — Cotto che sia il capone come è descritto al N. 371, lasciate che si raffreddi, per servirlo accompagnato d'una insalata verde condita con Majonese.

1494. **Bodino Gladstone.** — Tagliate a piccoli dischi un plum-pudding Inglese (*Vedi N. 2094*) freddo; coi suddetti dischi, foderate uno stampo a cupola, sormontandoli uno all'altro. Passate allo staccio 300 grammi di risotto dolce; aggiungete ad esso 200 grammi albicocche crude, tagliate a dadi e precedentemente state macerate in buon rhum, 2 decilitri di crema pasticciera pure al rhum e 6 tuorli d'uova; indi versate il tutto nel suddetto stampo e cuocetelo a bagno maria per 30 minuti circa. Sformatelo e servitelo cosperso d'una marmellata d'albicocche al rhum.