

## LISTA CIBARIA

1495. *Olla Podrida.*

1496. *Scampi alla Trapanese.*

1497. *Uova alla Zucchi B.*

1498. *Broccoli al passato di cipolle.*

1499. *Anitre selvatiche, allo spiedo.*

1500. *Soffiato di lamponi.*

1495. **Olla Podrida.** — Mettete in una casseruola 100 grammi di ceci, già stati a bagno per 12 ore in acqua tiepida; aggiungete 4 litri d'acqua fredda, 500 grammi bue, 300 grammi coscia di montone, una gallina, 200 grammi di prosciutto e 100 grammi di ventresca. Spingete il tutto a fuoco; a tempo schiumate, indi lasciate bollire lentamente per 6 ore, ritirando le carni man mano che sono cotte. Tagliate a grossi spicchi 100 grammi per qualità di carote, rape e 6 lattughe a metà; fatele cuocere nella casseruola dalla quale avrete levate le carni; disponete infine il tutto sopra ad un piatto: le carni al centro, i legumi all'ingiro e serviteli con una zuppiera della loro cozione e una salsiera di salsa pomodoro con un triturato di citriolini.

1496. **Scampi alla Trapanese.** — Sgusciate un chilogramma di scampi: infarinateli e disponeteli in un saltiero con olio, burro e 4 scalogne tritate. Colorite d'ambo le parti, bagnateli con 2 decilitri marsala; ridotto a metà, aggiungete 2 decilitri passato di pomodoro, allungato con brodo, un triturato funghetti e capperi, sale, pepe e una raschiatura di limone. Versateli sul piatto, contornandoli con crostoni di pane fritti.

1497. **Uova alla Zucchi B.** — Sbattete in una terrina 8 uova intere con 6 cucchiaini passato d'asparagi liquido,

2 cucchiaini triturato tra funghi, code di gamberi, cerfoglio, sale e un pizzico pepe. Procurate delle piccole budella di porco: pulitele per bene e fatele a pezzi da 20 centimetri; legate una estremità, e riempitele del suddetto composto, legando poi l'altra estremità. Mettetele in una casseruola piena d'acqua bollente, lasciandole per 15 minuti circa; osservate però che l'acqua non bolla e rimuovetele di tanto in tanto. Quando le salsiccie saranno indurite, le leverete per immergerle in acqua fredda, poscia taglierete loro la pelle, mettendole man mano in brodo caldo; servitele sopra un passato d'asparagi alla crema, cosparse di crema al burro di gamberi.

1498. **Broccoli al passato di cipolle** — Fate cuocere i broccoli in acqua e sale, scolateli e tagliateli a pezzi disponendoli in un saltiero con burro per farli saltellare alcuni minuti; salateli e metteteli sul piatto per servirli cosparsi di un passato di cipolle diluito con del buon sugo.

1499. **Anitre selvatiche, allo spiedo.** — Disviscerate 2 anitre e internate in esse un pezzo di burro, sale ed erbe odorifere; imbrigliatele e innastatele allo spiedo cuocendole per un'ora circa. A cottura perfetta, servitele tagliate in pezzi e cosparse di sugo.

1500. **Soffiato di lamponi.** — Apparecchiatelo come è descritto per quello di fragole (*Vedi N. 1074*).