

==== LISTA CIBARIA ====

1507. *Zuppa morbidelle alla Veneta.*
 1508. *Anitra al passato di lenti.*
 1509. *Costoline d'agnello alla Balbo.*
 1510. *Funghi alla Mirella.*
 1511. *Leprotto all' Indiana.*
 1512. *Canestro di tartufi neri: dolce fantasia.*

1507. **Zuppa morbidelle alla Veneta.** — Mettete a fuoco 50 grammi di burro con 100 grammi di farina; quando è rosolata, aggiungete 50 grammi formaggio grattugiato, indi stemperate con 2 decilitri di brodo legato di pollo, formandone una pasta un po' consistente, alla quale vi unirete 6 tuorli d'uova dopo averla però ritirata dal fuoco, e sale, pepe e noce moscata. Con questo composto, farete le morbidelle nel modo già indicato e le servirete in una zuppa passato di patate (*Vedi N. 133*) molto allungata.

1508. **Anitra al passato di lenti.** — Apparecchiate cotta un'anitra come al N. 704 e servitela sopra uno strato di passato di lenti. Passate allo staccio la sua cozione, digrassatela e versatela sopra all'anitra.

1509. **Costoline d'agnello alla Balbo.** — Apparecchiate cotte 15 costoline d'agnello come al N. 848. Indi stratificatele d'una sol parte con un passato di fegato grasso e tartufi; fredde che siano, immergetele in una pastella a friggere (*Vedi N. 426*), lasciandole poi cadere nello strutto bollente. Cotte di bel colore, scolatele e servitele ben calde, cosparse d'una salsa pomodoro con citriolini, capperi, scalogne e filetti d'acciughe.

1510. **Funghi alla Mirella.** — (*Vedi N. 1324*).

1511. **Leprotto all' Indiana.** — Tagliate in 10 pezzi un leprotto marinandolo per 2 ore; asciugatelo e infarinatelo friggendolo poi con burro a fuoco vivace per 5 minuti e spruzzandolo all'ultimo con 2 bicchierini di cognac; lasciate poscia che si raffreddi, passatelo al pane e collocatelo sopra gratella a colorire d'ambo le parti. Servitelo cosperso d'una salsa Indiana (*Vedi N. 128*).

1512. **Canestro di tartufi neri: dolce fantasia.** — Apparecchiate una pasta da bignoli (*Vedi N. 198*), aggiungete ad essa un cucchiaino cacao in polvere, indi foggiatele in tante piccole pallottole, mettendole sopra lastra per cuocerle a forno moderato. Fredde che siano, farcitele di crema al cioccolato, mascherandole pure colla medesima, per poi avvolgerle in cioccolato ridotto in polvere, dando così l'aspetto di tartufi neri. Li servirete entro un canestro fatto con grissini, oppure con pasta di mandorle.