

LISTA CIBARIA

1537. *Zuppa d'acetosella composta.*
 1538. *Trotoline alla crema d'acciughe.*
 1539. *Coscie di lepre alla Farnese.*
 1540. *Pomodoro alla Chioggiotta.*
 1541. *Pollastre arrosto alla Trentina.*
 1542. *Pesche alla Papin.*

1537. **Zuppa d'acetosella composta.** — Apparecchiate una zuppa d'acetosella come al N. 529, aggiungendovi al momento di versarla in zuppiera, 150 grammi di vitello cotto, 50 grammi di funghi, ambedue trituri finissimi e 3 tuorli d'uova stemperati con un po' di brodo freddo.

1538. **Trotoline alla crema d'acciughe.** — Praticate un'incisione sul dorso di 10 trotoline; riempite la fessura con burro d'alici e disponetele in un saltiero spalmato abbondantemente di burro. Fatele cuocere a forno vivace, unendovi all'ultimo una salsa Olandese (*Vedi N. 706*) coll'aggiunta d'un po' di passato d'alici. Collocatele sul piatto e servitele coperte della loro cozione.

1539. **Coscie di lepre alla Farnese.** — Disossate 4 coscie di lepre, lasciandone un pezzo alle gambe. Apparecchiate una farcia di lepre ai tartufi neri, consultando il N. 415; aggiungete una giuliana di prosciutto cotto e citrioli ben condensati, e fatele le coscie. Ravvolgetele in pezzuole legandole bene con spago e fatele cuocere con sugo e marsala; a cottura perfetta, disimballatele e collocatele sul piatto sopra ad un passato di funghi, contornandole con delle cipolle ripiene. Fate restringere la loro cozione, unitevi 6 cucchiaini di passato di cipolle e versatela sopra alle coscie.

1540. **Pomodoro alla Chioggiotta.** — Apparecchiate i pomodoro come è descritto al N. 262, ed un soffritto di cipolla con burro ed olio, aggiungete 4 alici e 50 grammi fra funghi e prezzemolo tritato, sale, pepe e noce moscata. Lasciate soffriggere il tutto per alcuni minuti per poi unirvi 3 dozzine di taline, un pugno di pane grattugiato e un po' di Spagnuola ridotta. Col suddetto composto riempite i pomodoro: spolverizzateli di pane, cospargeteli d'olio, spingendoli poi in forno a colorirsi; serviteli cosparsi di Spagnuola (*Vedi N. 520*).

1541. **Pollastre arrosto alla Trentina.** — Picchiettate di prosciutto 2 pollastre; arrostatele allo spiedo e, dopo un'ora, salatele e bagnatele col loro unto per poi infarinarle completamente; dopo 5 minuti, fate la medesima operazione, ed in ultimo spolverizzatele abbondantemente con amaretti ridotti in polvere e servitele, tagliate a pezzi, cosparse di sugo, coll'aggiunta di 4 cucchiaini d'aceto serpentario.

1542. **Pesche alla Papin.** — Preparate un composto di Savarin; cuocetelo in istampini a forma di barchette, indi svuotatele un po'; siroppatele al kirsch e, su ciascuna barchetta, metterete una mezza pesca, foggiate anch'essa a barchetta, nella quale metterete un po' di crema pasticciera alle noccioline mista con qualche amaretto in polvere: poscia decorate il tutto con meringa. Spolverizzatele di zucchero, disponetele in forno finchè sarà colorita leggermente la meringa, poi servitele subito sopra ad un siropo al kirsch.