

LISTA CIBARIA

1561. *Minestra tartoline di riso alla cacciatora.*
1562. *Animelle di vitello alla Villerói.*
1563. *Pastello di lepre in crosta, freddo.*
1564. *Carote alla vellutata.*
1565. *Pavone novello allo spiedo.*
1566. *Dolce Narbonne.*

1561. **Minestra tartoline di riso alla cacciatora.** — Operate come per le tartoline alla Regina (*Vedi N. 793*) mettendovi del passato di selvaggina, invece di quello di pollo.

1562. **Animelle di vitello alla Villerói.** — Diguazzate e cuocete in brodo 2 animelle; fredde che siano, tagliatele a fette, immergetele nella salsa Villerói (*Vedi N. 32*) disponendole poi sopra lastra unta: quando la salsa sarà solida, impanatele e friggetele di bel colore a strutto bollente. Servitele sopra tovagliolo.

1563. **Pastello di lepre in crosta, freddo.** — Si procede come il pastello di fagiano (*Vedi N. 711*), adoperando carne di lepre al posto di quella di fagiano e beccaccia e facendolo cuocere un po' di più.

1564. **Carote alla vellutata.** — Si apparecchiano come è descritto al N. 94 per le rape.

1565. **Pavone novello allo spiedo.** — Imbrigliate un pavoncello e picchiettatelo di lardo, salatelo internamente ed introducetegli un ramicello di rosmarino; cuocetelo allo spiedo per 2 ore circa, bagnandolo coll'unto della ghiotta e salandolo a dovere. Servitelo tagliato in pezzi ed accomodato nella sua primitiva forma, contornato di crescione all'aceto e cosperso con poco sugo.

1566. **Dolce Narbonne.** — Apparecchiate cotto in uno stampo a cupola un composto di biscotto Bretonne (*Vedi N. 1554*); freddo che sia, tagliatelo trasversalmente a fette d'un centimetro: inzuppatele di liquore al mandarino e spalmatele di crema pasticciera al burro profumata al kirsch: indi riunite le fette come prima; mascheratelo e decoratelo colla medesima crema serbandolo al fresco fino all'ora del servizio.