

== LISTA CIBARIA ==

1567. *Zuppa Montecarlo.*
 1568. *Filetti di luccio fritti: salsa Garibaldi.*
 1569. *Tacchino in salmistro.*
 1570. *Passato d'indivia con crostoni.*
 1571. *Costoline di cervo alla gratella.*
 1572. *Popone: dolce fantasia.*

1567. **Zuppa Montecarlo.** — Apparecchiate una crema di riso e piccioni, sperimentando quella di fagiano (*Vedi N. 283*) e servite in essa la seguente guarnizione: 100 grammi per qualità di tartufi bianchi, creste e composto di consumato Fenzi (*Vedi N. 1699*) tagliati a filetti e cotti.

1568. **Filetti di luccio fritti: salsa Garibaldi.** — Togliete i filetti a 6 piccoli lucci; marinateli per un'ora; asciugateli e infarinateli, immergendoli poi nell'uovo e di nuovo nella farina, disponendoli man mano in una padella d'olio bollente. Fritti di bel colore, scolateli, per disporli sopra piatto cosparsi d'una salsa Garibaldi, fatta in questo modo: Mettete a fuoco un casseruolino con 2 decilitri vino di Capri, 6 alici, 4 chiovi garofano, 2 scalogne e un peperoncino rosso; ridotto il tutto a metà, aggiungete 2 decilitri fra passato di pomodoro e funghi e 4 cucchiari sugo di lamponi. Passatela alla stamigna, rimettetela a fuoco, aggiungendovi un pezzo burro di gamberi, sale in occorrenza, il sugo d'un limone e un trituro di serpentaria.

1569. **Tacchino in salmistro.** — Lo si prepara come la faraona in salmistro (*Vedi N. 585*) mettendovi qualche tordo di più e dandogli maggior tempo di cottura. Servitelo ben caldo con crostoni di pane fritti.

1570. **Passato d'indivia con crostoni.** — (*Vedi N. 112*).

1571. **Costoline di cervo alla gratella.** — Allestitele e fatele cuocere come le costoline di capriolo (*Vedi N. 191*).

1572. **Popone: dolce fantasia.** — Apparecchiate un composto di pasta Genovese (*Vedi N. 132*); cuocetelo in uno stampo a popone diviso in due; svuotate un po' le due parti, inzuppatele di siroppo al popone e riempitele di gelatina spongata pure al popone e mista con mandorle filettate. Congelata che sia la suddetta gelatina, riunite le due metà per poi mascherarle completamente con fondente giallo, verdognolo e con un cornetto di fondente al caffè chiaro, formerete sugli spicchi la parte rustica, imitando il popone meglio che sia possibile.