

## == LISTA CIBARIA ==

1573. *Zuppa d'anitra alla Polacca.*  
 1574. *Polli alla Fieramosca.*  
 1575. *Timballo di riso alla Certosina.*  
 1576. *Carciofi all'Olandese.*  
 1577. *Sella di cinghialeto, arrosto.*  
 1578. *Stracchino gelato al Mocka.*

1573. **Zuppa d'anitra alla Polacca.** — Fate rosolare in una casseruola un'anitra a pezzi; bagnatela con una tazza di vino bianco del Reno e, quando questo sarà asciugato, aggiungete 4 litri di brodo, lasciandola bollire lentamente fino a cottura completa. Estraeate l'anitra e collocatela nella zuppiera con 100 grammi d'orzo di Germania cotto, 150 grammi di piselli e la cozione digrassata e passata alla stamigna.

1574. **Polli alla Fieramosca.** — Diguazzate in acqua fredda per qualche ora 2 polli tagliati a pezzi. Asciugateli e infarinateli, disponendoli in un saltiero con burro, un triturato scalogne e funghi. Allorchè incominciano a colorirsi, bagnateli con mezza bottiglia di Champagne; ridotto a metà, aggiungete un litro di salsa Diplomatica (*Vedi N. 548*), piuttosto liquida. Copriteli e fateli subbollire leggermente e, un quarto d'ora prima della loro cottura, unitevi 4 dozzine olive farcite, una giuliana di tartufi neri e lingua ed in ultimo il sugo d'un limone e un pizzico pepe cajenne.

1575. **Timballo di riso alla Certosina.** — Untate di burro e spolverizzate di pane uno stampo a timballo liscio. Versate in esso del risotto bianco ultimato con burro di gamberi; comprimetelo sul fondo e alle pareti, facendo restare un vano nel mezzo che riempiate con un intingolo alla Certosina (*Vedi N. 295*), unendovi qualche filetto di sogliole. Copritelo

con dell'altro riso e cuocetelo a forno moderato per 10 minuti circa, per poi rovesciarlo sul piatto e servirlo cosparso di sugo misto con salsa pomodoro.

1576. **Carciofi all'Olandese.** — (*Vedi N. 1318*).

1577. **Sella di cinghialeto, arrosto.** — (*Vedi N. 1421*).

1578. **Stracchino gelato al Moka.** — Apparecchiate mezzo litro circa di gelato crema al caffè (*Vedi N. 66*) al quale unite, 2 ore prima del servizio, uguale quantità di lattemiele; indi disponetelo in apposito stampo a mattonella: chiudetelo ermeticamente e collocatelo sotto ghiaccio e sale per 2 ore. Badate che i coperchi devono essere premuniti internamente di carta.