

## == LISTA CIBARIA ==

1591. *Consumato alla Fiorentina.*  
 1592. *Noce di vitello alla Lorenziana.*  
 1593. *Piccioni alla De-Musset.*  
 1594. *Soffiato di sedano.*  
 1595. *Leprotto all'Indiana.*  
 1596. *Offelle alla crema.*

1591. **Consumato alla Fiorentina.** (*Vedi N. 571*).

1592. **Noce di vitello alla Lorenziana.** — Picchiettate una fesa con 200 grammi lingua e 100 grammi alici; mettetela per 24 ore in marinata cotta (*Vedi N. 92*); indi asciugatela disponendola poi sopra uno spiedo, involtata in una carta oliata; dopo un'ora e mezza di lenta cottura, levate la carta e lasciatela così ancora per mezz'ora circa, bagnandola di sovente con burro e panna e facendole prendere un colorito biondo. Levatela e disponetela sopra piatto, tagliata a fette, contornandola con girelli di carciofi ripieni d'un passato di funghi e mascherandola con una salsa peperata (*Vedi N. 92*). Servitene anche una salsiera a parte.

1593. **Piccioni alla De-Musset.** — Disossate 3 piccioni, lasciandovi le gambe e le alette; farciteli con una giuliana di tartufi, lingua, prosciutto, carote e porri legati con una farcia di vitello (*Vedi N. 1802*), alterata con paprika. Cuciteli dandovi la primitiva forma; avvolgeteli in pezzuole cuocendoli in buon sugo; a cottura perfetta, levateli dalle pezzuole, toglietegli il filo e serviteli sopra uno strato di passato di marroni, cosparsi della loro cozione ristretta e coll'aggiunta d'un triturato di cerfoglio.

1594. **Soffiato di sedano.** — Fate cuocere in brodo la

parte bianca di 10 sedani. Scolateli e spremeteli disponendoli poi in un saltiero a fuoco con burro, finchè siano asciugati. Allora passateli allo staccio, per poi amalgamare il passato con uguale volume di Bechamelle densa, sale, un pizzico pepe, spezie e 30 grammi formaggio. Freddo che sia il composto, incorporate 5 tuorli d'uova e gli albumi in neve. Terminatelo come venne descritto più volte.

1595. **Leprotto all'Indiana.** — (*Vedi N. 1511*).

1596. **Offelle alla crema.** — Apparecchiate la pasta sfogliata come è descritto al N. 42; stendetela all'altezza di 4 millimetri circa e mettete sopra a questa dei cucchiaini di crema alla nocciola o alla vaniglia, indi pennellate d'uovo tutt'attorno e piegate il lembo della pasta su se stessa, estraendo poi le offelle mediante taglia-paste rotondo scanellato. Collocatele sopra lastra spolverizzate di zucchero e cuocetele a forno.