

## == LISTA CIBARIA ==

1615. *Zuppa morbidelle alla Svizzera.*

1616. *Bue fritto alla Veneziana.*

1617. *Galantine di tordi con gelatina.*

1618. *Teste di funghi rossi alla Latina.*

1619. *Galline regine al forno.*

1620. *Mele alla Tommaso Grossi.*

1615. **Zuppa morbidelle alla Svizzera.** — Pestate nel mortaio 200 grammi patate cotte e fredde, con 100 grammi di carne di vitello cotta, 50 grammi di grojera, 30 grammi burro, pizzico sale, cajenne e noce moscata; in ultimo aggiungete 3 tuorli d'uova. Passate allo staccio e mettete il tutto in una terrina per mischiarvi un triturato di tartufi, timo e cerfoglio; foggiate tante pallottoline, imbianchitele nel brodo bollente e servitele nella zuppiera con 3 litri di consumato.

1616. **Bue fritto alla Veneziana.** — Mettete a fuoco in un saltiero una cipolla affettata e burro; quand'incomincia a colorirsi, bagnatela con un decilitro vino bianco; ridotto questo a metà, unitevi 4 cucchiaini salsa pomodoro, una tazza Spagnuola, un cucchiaino aceto serpentario, un pizzico pepe e spezie. Tagliate a fette un pezzo di manzo, precedentemente stato cotto a lesso, e disponetelo nel saltiero, lasciandolo subbollire per 15 minuti circa; servitelo mettendovi sopra la sua riduzione.

1617. **Galantina di tordi con gelatina.** — Disossate per galantina 10 tordi. Tagliate a piccoli dadi 100 grammi per qualità di prosciutto, lingua e ventresca salata, 50 grammi di tartufi neri e 15 grammi di pistacchi; amalgamate il tutto con 200 grammi di farcia selvaggina (*Vedi N. 415*), un bic-

chierino cognac e un decilitro marsala. Mettete il composto al fresco per 12 ore, indi farcite i tordi, cuciteli e procedete per la cottura come al N. 453. Servite sopra zoccolo in burro, con contorno di gelatina apparecchiata colla loro cozione.

1618. **Teste di funghi rossi alla Latina.** — (*Vedi N. 1426*).

1619. **Galline regine al forno.** — Allestitele e fatele cuocere come è descritto per le ottarde al forno (*Vedi N. 1451*).

1620. **Mele alla Tommaso Grossi.** — Sopprimete la pelle a 12 piccole mele Reginette; mediante tubetto di latta, estraete il torso, che sostituirete con una densa crema pasticciera al maraschino, mista con una piccola dadolata di nocciuole e ananasso. Ravvolgetele in una pasta fina (*Vedi N. 56*), collocandole man mano sopra lastra e decorandole della medesima pasta; pennellatele d'albume, spolverizzatele di zucchero cuocendole a forno moderato, indi servitele ben calde sopra a della marmellata d'albicocche al rhum.