

LISTA CIBARIA

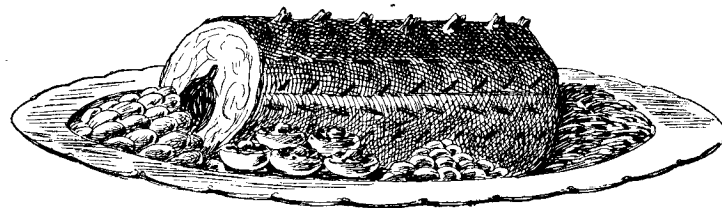
1621. *Zuppa di beccaccie alla Ticinese.*
 1622. *Rombo alla Palumbo.*
 1623. *Costoline di pavoncello alla Carême.*
 1624. *Florio di carote alla crema.*
 1625. *Polpettine al forno, fredde.*
 1626. *Gelatina di crema al kirsch.*

1621. **Zuppa di beccaccie alla Ticinese.** — Apparecchiate un passato di beccaccie, sperimentando il passato di pernice (*Vedi N. 901*); servitelo con 200 grammi di riso cotto in brodo e 24 piccole morbidelle di beccaccie.

1622. **Rombo alla Palumbo.** — Disponete in una rombiera, avente il fondo coperto di legumi, fette di lardo, prosciutto e burro, un rombo di media grossezza. Spingetelo a fuoco e, dopo 15 minuti, bagnatelo con una bottiglia vino bianco di Capri; mettetelo in forno per 45 minuti circa, bagnandolo di sovente colla sua cozione; indi disponetelo sopra piatto, contornandolo con arselle alla Villeroy (*Vedi N. 1640*) e piccole barchette fatte con composto di patate alla Duchessa, ripiene d'una dadolata di code di gamberi, funghi e pisellini, amalgamati colla cozione del rombo, già passato allo staccio e alla quale avrete unito una salsa Reggenza (*Vedi N. 914*) e un pezzo burro di gamberi. Parte la impiegherete per mascherare anche il rombo e parte la servirete in una salsiera.

1623. **Costoline di pavoncello alla Carême.** — Levate le 8 costoline da 4 pavoncelli; sopprimete le pellicole e i nervi e praticate in esse un'incisione longitudinale, formando una specie di borsellino; farcitela con una piccola dadolata di tartufi, lingua, prosciutto, amalgamati con farcia di pollo.

Comprimete i bordi passandovi in giro un cordoncino di farcia. Disponetele in un saltiero con burro e scalogne; soffritte che siano d'ambo le parti, osservando che non prendano troppo colore, bagnatele con mezza bottiglia Champagne e una tazza di brodo. A cottura perfetta, servitele sopra un passato di spinaci, cosparse della loro cozione ridotta ed ultimata con pepe cajenne e una giuliana di tartufi.



N. 1334. — Rocchio di salmone alla Favorita. (*Vedi pag. 446*).

1624. **Florio di carote alla crema.** — Apparecchiate un passato di carote come è descritto al N. 1450, al quale aggiungerete 3 tuorli d'uova e 2 intieri. Versate il composto in uno stampo burrato e fatelo cuocere a bagno-maria: servitelo cosperso di crema.

1625. **Polpettine al forno, fredde.** — (*Vedi N. 1523*).

1626. **Gelatina di crema al kirsch.** — Apparecchiate la suddetta gelatina come è descritto per quella di cacao (*Vedi N. 204*) sostituendo questo con un decilitro di kirsch ed aggiungendovi un po' più di zucchero.