

== LISTA CIBARIA ==

1627. *Zuppa alla Modenese.*
 1628. *Scaloppini di fegato grasso alla Diplomatica.*
 1629. *Lepre alla De-Luca con gelatina.*
 1630. *Passato di zucchette con crostoni.*
 1631. *Tacchino arrosto alla Milanese: insalata alla Reale.*
 1632. *Biscotto al rhum.*

1627. **Zuppa alla Modenese.** — (*Vedi N. 349.*)

1628. **Scaloppini di fegato grasso alla Diplomatica.** —

Fate cuocere due fegati d'oca in sugo, marsala ed erbe fine; lasciateli divenir freddi nella loro cozione; indi tagliateli a fetterelle, unendole a due a due e mettendo fra l'una e l'altra un leggero strato di passato di pollo con tartufi. Inviluppateli d'una pastella da bignoli, mettendoli man mano nello strutto bollente e, fritti di bel colore, scolateli e serviteli sopra tovagliolo con salvia fritta.

1629. **Lepre alla De-Luca con gelatina.** — Ad una lepre togliete la parte anteriore, ossia: il petto, gambe e il pezzo di tronco colla testa. La parte superiore picchiettatela di prosciutto e disponetela a fuoco in una casseruola con un fondo di legumi, burro, lardo, erbe odorifere, chiovi di garofano e bacche di ginepro. Dopo 15 minuti, spruzzatela di aceto e serpentaria (un decilitro) e 2 di marsala; asciutti che siano questi, aggiungete un litro di brodo e 3 decilitri vellutata di funghi. A cottura completa, tagliatela in bell'ordine e disponetela sul piatto; passate la cozione ad un panno, digrassatela, fatela ridurre ad un terzo aggiungendovi 2 decilitri gelatina ridotta; correggetela di sale, unitevi un pizzico paprika e, quando incomincia a raffreddare, versatela sopra alla lepre. Mettetela sul ghiaccio fino all'ora del servizio.

1630. **Passato di zucchette con crostoni.** — Tagliate a pezzi 12 zucchette e disponetele in un saltiero con burro, qualche fetta di prosciutto, un po' di sugo e sale. Spingete a fuoco, ed a cottura perfetta, passatele allo staccio amalgamando il passato con una tazza di Bechamelle, un po' di formaggio, raschiatura noce moscata, sale e un pizzico zucchero; all'ultimo unitevi un pezzo di burro e servitelo con crostoni.

1631. **Tacchino arrosto alla Milanese: insalata alla Reale.** — Cuocete e servite il tacchino come è descritto al N. 1397, accompagnandolo colla suddetta insalata fatta nel seguente modo: Fate cuocere in acqua salata 600 grammi fra punte d'asparagi e finocchi; scolateli e disponeteli in un'insalatiera con 200 grammi tartufi bianchi, 100 grammi olive e uno scalogno, il tutto tagliato a filettini. Conditela con Majonese, alterata con pepe cajenne.

1632. **Biscotto al rhum.** — Dosi: Zucchero 280 grammi, uova 2, tuorli 3, albumi montati 4, nocciuole macinate 40 grammi, farina semola 260 grammi, burro 160 grammi e 4 cucchiari rhum. Lavorate finchè siano spumosi le uova e i tuorli collo zucchero, indi incorporate il burro appena fuso, poi gli albumi ed infine le nocciuole, farina e rhum. Cuocetelo a forno moderato in uno stampo burrato ed infarinato.