

LISTA CIBARIA

1711. *Risotto all'Italiana.*

1712. *Anguilla alla Brabante.*

1713. *Filetti di quaglie alla Menotti.*

1714. *Florio d'indivia alla Spagnuola.*

1715. *Roast-beef all'Inglese: insalata Edoardo VII.*

1716. *Bavarese all'ananasso.*

1711. **Risotto all'Italiana.** — Apparecchiate un risotto come al N. 223, sostituendo lo zafferano con un decilitro passato di pomodoro: servitelo con sopra un intingolo di schienali, creste, granelle e funghi.

1712. **Anguilla alla Brabante.** -- Levate la pelle e dissossate un'anguilla. Farcitela con una farcia di pesci mista con funghi ed erbe fine; ravvicinate l'apertura, involtatela in un tovagliolo e collocatela in una casseruola a fuoco, coperta di vino rosso, lardo, prosciutto, 4 chiovi garofano, 2 foglie lauro, erbe aromatiche e cipolla. Lasciatela subbollire per un'ora circa per poi levarla e disporla su piatto, contornandola con tartufi neri e piccole crochette di piselli. Passate la sua cozione per poi servirla sopra all'anguilla e in salsiera, dopo averla digrassata, fatta restringere ad un terzo e aggiunto un decilitro passato di finocchio, un cucchiaino senape Inglese, 4 alici e 100 grammi cerfoglio triturato.

1713. **Filetti di quaglie alla Menotti.** — Levate i filetti a 10 quaglie, sopprimete le pellicole e i nervi; batteteli leggermente, disponendoli in un saltiero con burro. Spingeteli a fuoco vivace, friggendoli d'ambo le parti, indi spruzzateli di marsala ed aggiungetevi un triturato di tartufi e una tazza di doppia panna. Dopo alcuni minuti, serviteli sopra uno strato di passato di marroni.

1714. **Florio d'indivia alla Spagnuola.** — Preparate un passato d'indivia come è descritto al N. 112 aggiungendovi 4 decilitri di Bechamelle e 4 uova sbattute. Mettete il composto in istampo burrato per cuocerlo a bagno-maria; sfornatelo e servitelo coperto d'una buona Spagnuola.

1715. **Roast-beef all'Inglese: insalata Edoardo VII.** — Cuocete e servite il roast-beef come è descritto al N. 35, accompagnandolo colla suddetta insalata fatta nel seguente modo: Pelate ed affettate 6 mele appiole; mettetele in un recipiente aggiungendovi 100 grammi nocciuoie toste triturate, 300 grammi crescione e 150 grammi fra alici, bianco di pollo e capperi. Mischiate tutto e condite con abbondante Majonese all'aceto serpentario.

1716. **Bavarese all'ananasso.** — Aggiungete ad una tazza sugo d'ananasso un bicchiere di siroppo, 20 grammi colla di pesci sciolta con 3 bicchierini di rhum e un cucchiaino zucchero vanigliato. Quando incomincia a congelarsi, incorporate una tazza di lattemiele e versatela in uno stampo mettendola poi per 2 ore sopra ghiaccio.