

## ==== LISTA CIBARIA ====

1717. *Consumato alla Rumena.*  
 1718. *Lombata di cinghiale alla cacciatora.*  
 1719. *Soffiato di cappone.*  
 1720. *Broccoli al passato di cipolle.*  
 1721. *Galline faraone alla gratella.*  
 1722. *Bodino alla Candiotta.*

1717. **Consumato alla Rumena.** — (*Vedi N. 175*).

1718. **Lombata di cinghiale alla cacciatora.** — Mettete in marinata cotta (*Vedi N. 92*) per 24 ore una lombata di cinghiale; indi disponetela in una casseruola con un fondo di legumi, lardo e prosciutto, spingendola a fuoco; quando incomincia a colorirsi, bagnatela con 4 decilitri vino bianco e un litro brodo, lasciandola subbollire per 2 ore circa a casseruola coperta. A cottura completa, disponetela sopra piatto: passate allo staccio la sua cozione, fatela restringere aggiungendovi una dadolata di funghi, citriolini, olive, cipolline, capperi, un pizzico pepe e sale in occorrenza. Versatela sopra alla lombata e servitela.

1719. **Soffiato di cappone.** — Levate la carne d'un cappone, precedentemente stato cotto in fondo bianco. Pestatela nel mortaio, aggiungendovi un decilitro vellutata di pollo ridotta; passatela allo staccio e mischiatela ad una tazza di Bechamelle un po' densa e fatta con farina di patate. Allorquando il composto sarà tiepido, unitevi 6 tuorli d'uova, 5 albumi in neve, un pizzico pepe e un triturato tartufi bianchi. Untate di burro una casseruola d'argento, oppure uno stampo di pirofila, versatevi il composto e, 20 minuti prima di servirlo, esponetelo a forno moderato. Appena cotto, servitelo immediatamente sopra tovagliolo.

1720. **Broccoli al passato di cipolle.** — (*Vedi N. 1498*).

1721. **Galline faraone alla gratella.** — Procurate 2 faraone novelle; allestitele e cuocetele attenendovi all'istruzione per i polli alla gratella (*Vedi N. 1847*).

1722. **Bodino alla Candiotta.** — Apparecchiate metà composto di bodino di semolino come è descritto al N. 1614, indi aggiungete ad esso 150 grammi passato di marroni, 100 grammi uva passa di Corinto e 200 grammi fra buccia d'arancio e ananasso, canditi ambedue, più 3 uova e 3 tuorli, 100 grammi zucchero al lampone e 4 bicchierini kirsch. Versate il composto in uno stampo unto ed infarinato e cuocetelo come è descritto altre volte, servendolo poi cosparso di siroppo al maraschino.