

## == LISTA CIBARIA ==

1747. *Zuppa passato di tordi alla Francoforte.*

1748. *Carpione alla Veronese.*

1749. *Coscie di polli alla S. Rossore.*

1750. *Carciofi alla Lombarda.*

1751. *Leprotto alla Vercellese.*

1752. *Bavarese alle mandorle amare.*

1747. **Zuppa passato di tordi alla Francoforte.** — Consultate l'istruzione per la zuppa passato di grouses alla Spagnuola (*Vedi N. 1705*) impiegando 12 tordi. Servitela con 100 grammi d'orzo cotto in brodo e 200 grammi di piselli.

1748. **Carpione alla Veronese.** — Squamate e disviscerate un carpione; collocatelo in una navicella da pesci con un fondo di legumi ed erbe aromatiche; bagnatelo a metà della sua altezza con vino rosso di Valpolicella esponendolo a forno, lasciandolo subbollire leggermente fino a cottura. Scolatelo e disponetelo su piatto; passate allo staccio la sua cozione, fatela ridurre ad un terzo, aggiungendovi una tazza di Spagnuola ed una giuliana di tartufi, sedano e code di gamberi; versatela sopra il pesce e servitelo.

1749. **Coscie di pollo alla S. Rossore.** — Disossate 10 coscie di pollo, come al N. 279. Ad una farcia di vitello e fegato d'oca, aggiungete 100 grammi funghi cotti, 50 grammi lingua, 25 code di gamberi e 30 grammi fra pistacchi e nocciuole toste, il tutto tagliato a dadolini. Farcite le coscie, cucitele e fatele cuocere in buon sugo per un'ora circa; servitele sopra uno strato di risotto, cosparsa della loro cozione e guarnite di teste di funghi farcite.

1750. **Carciofi alla Lombarda.** — Apparecchiate e fate cuocere in acqua e sale 12 carciofi come è descritto al N. 388;

disponeteli poi in saltiero con burro, mettendo su ogni mezzo carciofo un cucchiaino di farcia di vitello, coll'aggiunta di qualche amaretto in polvere e d'un triturato di cipolle soffritte. Spingeteli in forno moderato aggiungendovi una tazza di vellutata di vitello con qualche cucchiaino salsa pomodoro. A cottura perfetta, serviteli cosparsi della loro cozione.

1751. **Leprotto alla Vercellese.** — Lasciate in marinata cotta (*Vedi N. 92*) un leprotto per 2 ore; indi asciugatelo e cuocetelo allo spiedo per 2 ore circa, bagnandolo spesso con lardo liquefatto. A cottura perfetta, tagliatelo a pezzi, collocandolo sul piatto e servitelo cosperso del seguente intinto: Levate l'unto della ghiotta e mettete in esso 4 cucchiaini di aceto serpentario, due decilitri sugo di selvaggina e un triturato funghetti, dando loro 5 minuti d'ebollizione.

1752. **Bavarese alle mandorle amare.** — Sbogliantate e pelate 50 grammi mandorle amare; indi pestatele nel mortaio con qualche cucchiaino latte, mettendole poi in un recipiente con 120 grammi zucchero in polvere, versandovi sopra ad esse mezzo litro latte bollente. Dopo 30 minuti, passate allo staccio il latte aromatizzato per preparare la bavarese come è descritto al N. 1986; sopprimete però il maraschino.