

== LISTA CIBARIA ==

- 1753. *Consumato Farnese.*
- 1754. *Testina di vitello impanata alla gratella.*
- 1755. *Salmistro di garganello.*
- 1756. *Luppoli alla Maltese.*
- 1757. *Costoline d'agnello alla Milanese.*
- 1758. *Gelatina d'albicocche.*

1753. **Consumato Farnese.** — (*Vedi N. 1273*).

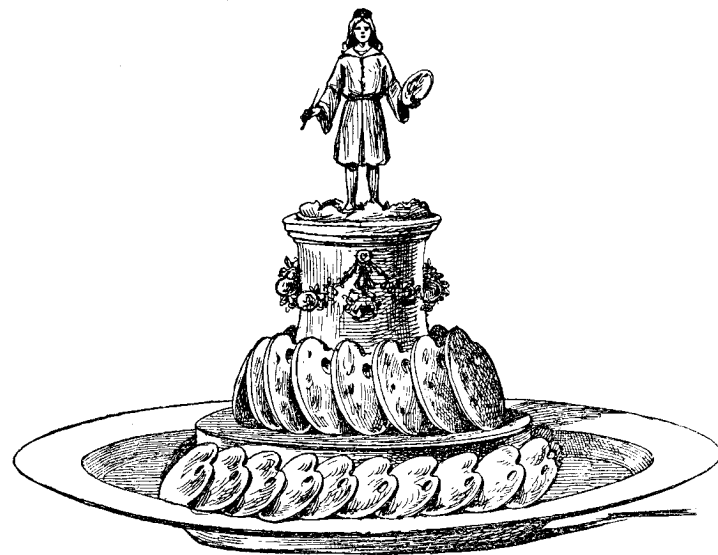
1754. **Testina di vitello impanata alla gratella.** — Procurate mezza testa di vitello rasata. Fatela cuocere con acqua, sale e legumi; indi disossatela e mettetela a raffreddare sotto pressione. In seguito la taglierete a pezzi rettangolari immergendola in burro depurato; panatela e disponetela sopra gratella a fuoco moderato. Colorita che sia d'ambo le parti, servitela ben calda, cosparsa di salsa Colbert (*Vedi N. 968*).

1755. **Salmistro di garganello.** — Allestite allo spiedo 3 garganelli; a metà cottura levateli e tagliateli a pezzi disponendoli in una casseruola a fuoco con 2 beccaccine ed un fondo di legumi, erbe odorose, chiovi garofano e pepe. Dopo 10 minuti circa, bagnateli con un decilitro marsala, una tazza vino di Capri e 2 tazze sugo di carne: a cottura completa, disossate le beccaccine, pestatele e passatele colla cozione che metterete ancora nella casseruola, scaldandola senza farla bollire. Adagiate sul piatto i garganelli, copriteli della cozione e serviteli con crostoni.

1756. **Luppoli alla Maltese.** — Fate cuocere in acqua e sale i luppoli: scolateli disponendoli in un saltiero con burro; spingeteli a fuoco ad asciugare aggiungendovi sale, pepe, spezie ed infine una salsa Maltese, fatta in questo modo: A

tre decilitri di salsa bianca (*Vedi N. 682*), aggiungete un decilitro sugo d'arancio, 2 tuorli d'uova, 50 grammi burro, la raschiatura d'un arancio e il sugo di mezzo limone.

1757. **Costoline d'agnello alla Milanese.** — (*Vedi N. 905*).



N. 1455. — Polli alla Raffaello Sanzio. (*Vedi pag. 486*).

1758. **Gelatina d'albicocche.** — Mettete 18 albicocche in acqua bollente a fuoco, e dopo 3 minuti sgocciolatele facendole poi passare attraverso a un lino; aggiungete al suddetto passato il sugo d'un limone e 2 bicchierini di kirsch; filtratelo e terminate la gelatina come è descritto per quella d'arancio (*Vedi N. 36*).