

## LISTA CIBARIA

1759. *Zuppa farina abbruciata alla Tedesca.*

1760. *Cappone farcito ai tartufi.*

1761. *Scaloppini di salmone alla Garibaldi.*

1762. *Fonduta alla Piemontese.*

1763. *Dorso di lepre lardellato, arrosto.*

1764. *Composta di frutta alla Moscovita.*

1759. **Zuppa farina abbruciata alla Tedesca.** — Ponete una casseruola a fuoco con 200 grammi di burro e 180 grammi di farina semola, rimuovendola continuamente finchè sia quasi annerita; allora bagnatela con 3 litri brodo tramestandolo fino ad ebollizione; lasciate bollire per 30 minuti, indi digrassate, versate in zuppiera con crostini, formaggio e un pezzo burro.

1760. **Cappone farcito ai tartufi.** — Dissosate un cappone lasciandovi le alette e coscie intiere; farcitetelo con una dadolata di tartufi e bianco di pollo, legati con della farcia pure di pollo (*Vedi N. 577*) addizionata con cognac; cucite l'apertura, bardatelo e ravvolgetelo in un tovagliolo dandovi la primitiva forma. Fatelo cuocere in buon sugo, indi disimballatelo, levate il filo tagliandolo e disponendolo sopra uno strato di tagliatelle; fate restringere e legate la sua cozione, digrassatela per servirla sopra al cappone con l'aggiunta d'una giuliana di tartufi.

1761. **Scaloppini di salmone alla Garibaldi.** — Da un pezzo di salmone crudo, levate 15 scaloppini. Disponeteli infarinati in un saltiero con burro e soffriggeteli d'ambo le parti; aggiungete poi una tazza di salsa Garibaldi (*Vedi N. 1568*) e serviteli in corona, cosparsi di detta salsa.

1762. **Fonduta alla Piemontese.** — Tagliate a dadolini 400 grammi Fontina d'Aosta; diguazzatela per 20 minuti in acqua fredda, indi scolatela e mettetela in una casseruola con 100 grammi burro fresco e 3 decilitri latte. Ponete la casseruola a bagno-maria, tramenando la fontina con un mestoletto finchè si sarà sciolta; allora vi unirete 4 tuorli d'uova, incorporandoli per bene. Badate di non lasciarla bollire e che sia densa ma non filosa, e se ciò vi accadesse, non avete altro che aggiungervi qualche cucchiaino d'acqua fredda e un pezzetto burro. Servitela attornata di crostoni e con sopra un'affettata di tartufi bianchi.

1763. **Dorso di lepre lardellato, arrosto.** — Picchiettate di lardo un dorso di lepre, precedentemente stato messo in marinata cotta (*Vedi N. 92*) per 12 ore. Innastatelo ed assicuratelo allo spiedo cuocendolo per 2 ore circa e bagnandolo sovente coll'unto della ghiotta. All'ultimo salatelo, levatelo dallo spiedo per servirlo con una salsa peperata (*Vedi N. 92*).

1764. **Composta di frutta alla Moscovita.** — Apparecchiate in una compostiera, pesche, albicocche e ananasso, il tutto pelato ed affettato, più ciliegie, fragole e lamponi interi. Fate bollire, per 10 minuti circa, 6 decilitri vino bianco con 250 grammi zucchero, un pizzico cannella e vaniglia, la raschiatura di 2 limoni e un decilitro di kirsch; indi passate sopra alla suddetta composta, mettendola poi in ghiaccio a raffreddarsi, ben coperta.