

LISTA CIBARIA

1771. *Zuppa di marroni alla Lionese.*
 1772. *Lombata di camoscio alla Trentina.*
 1773. *Pollastra alla conte di Torino.*
 1774. *Florio di carote alla Spagnuola.*
 1775. *Rognata di vitello, arrosto: insalata di broccoli.*
 1776. *Gelatina di Pesche.*

1771. **Zuppa di marroni alla Lionese.** — Levate la prima e la seconda buccia a 60 marroni; poneteli in una casseruola con acqua e sale facendoli cuocere, cercando di tenerli intieri; indi conditeli in una tortiera con burro e sugo di carne. Collocateli nella zuppiera con 3 litri brodo legato di pollo e una giuliana di cipolle e rape cotte e ben condite. A parte servite dei crostini fritti.

1772. **Lombata di camoscio alla Trentina.** -- Procurate una lombata di camoscio; picchiettatela con grossi filetti di prosciutto crudo mettendola in marinata cotta (*Vedi N. 92*) per 3 giorni. Fatela cuocere come la lombata di cinghiale alla cacciatora (*Vedi N. 1718*), aggiungendovi la sua marinata; dopo aver passato allo staccio e digrassata la cozione, unitevi una tazza di panna, senza più farla bollire. Tagliate a fette la lombata; disponetela sopra piatto contornandola con fondi di carciofi ripieni di passato di funghi, delle grosse patate e piselli. Mascherate il tutto colla sua riduzione e servitene una salsiera a parte.

1773. **Pollastra alla conte di Torino.** — Apparecchiate una grossa pollastra come al N. 1419, i filetti della quale li passerete ad una salsa alla Choufroux rossa, verde, e bianca naturale, disponendoli man mano sopra lastra. Rappigliati che siano, lucidateli con gelatina, indi preparate uno zoccolo in

burro a colori nazionali; disponete al centro dello zoccolo una spongata di prosciutto (*Vedi N. 657*) in forma della polastra. Copritela coi filetti, formando delle banderuole a tre colori, mettendovi anche le coscie e le alette, passate ad una salsa alla Choufroux bruna e lucidati con gelatina. Contornate la base pure con gelatina e piccoli pomodoro ripieni d'una dadolata di tartufi, sedano, scalogne ed alici, condensati con Majonese.

1774. **Florio di carote alla Spagnuola.** — Preparatelo come è descritto al N. 1624 e servitelo cosparso di Spagnuola.

1775. **Rognata di vitello, arrosto: insalata di broccoli.** — Preparete e servite la rognata come è descritto al N. 1583, accompagnandola colla suddetta insalata, fatta in questo modo: Cuocete in acqua e sale un broccolo: scolatelo, dividetelo in tanti pezzi, collocandolo in un' insalatiera e condendolo con olio, aceto, sale, pepe e un triturato di prezzemolo.

1776. **Gelatina di pesche.** — Apparecchiate la suddetta gelatina come è descritto al N. 1758 per quella d'albicocche.