

LISTA CIBARIA

1777. *Tagliorini in brodo.*

1778. *Crostatine di farcia alla Norcese.*

1779. *Scaloppini di locuste alla Bombay.*

1780. *Finocchi alla Napolitana.*

1781. *Galli di montagna allo spiedo.*

1782. *Pannocchie di granoturco: imitazione.*

1777. **Tagliorini in brodo.** — Mettete sopra un tavolo di marmo o legno 600 grammi di farina di semola; formate nel centro la fontana in cui metterete 5 uova, un pizzico sale e un po' d'acqua tiepida; formatene una pasta piuttosto dura; lasciatela riposare per parecchi minuti, indi stendetela col mattarello più che potete. Dopo 20 minuti circa, fate i tagliorini, gettateli nel brodo bollente dando loro parecchi minuti d'ebollizione: unitevi un po' di formaggio.

1778. **Crostatine di farcia alla Norcese.** — Apparecchiate 700 grammi di farcia di pollo, tenendola scarsa di burro. Mettetela in tanti stampini unti collocandoli poi a bagno-maria; fate rappigliare le crostatine, estraetele, impanandole per due volte; poi, mediante tagliapaste, incidete il coperchio e friggetele di bel colore a strutto: scolatele, svuotandole e servendole ripiene d'una dadolata di tartufi di Norcia e bianco di pollo legati con Spagnuola. Al posto del coperchio, metterete un disco di tartufi neri.

1779. **Scaloppini di locuste alla Bombay.** — Cuocete 2 locuste di mare e, fredde che siano, estraete dal guscio le code che taglierete a scaloppini e li disporrete in un saltiero, riscaldandoli con una tazza di salsa Indiana (*Vedi N. 128*) ed aggiungendovi 200 grammi piselli, stati cotti in acqua e sale. Serviteli in una bordura di risotto bianco alterato con pepe cajenne.

1780. **Finocchi alla Napolitana.** — Apparecchiatevi come è descritto al N. 70, tagliandoli in quattro e sostituendo la salsa Italiana con una salsa di pomodoro cospargendoli poi abbondantemente di formaggio cacio-cavallo.

1781. **Galli di montagna allo spiedo.** — Allestite e fate cuocere 2 galli nel modo indicato per i fagianiani allo spiedo (*Vedi N. 1355*).

1782. **Pannocchie di granoturco: imitazione.** — Preparate il giorno avanti della pasta Margherita, che farete cuocere in istampo rettangolare. Dividetela in due, dando a ciascuna la forma di pannocchia; tagliate queste orizzontalmente a strati per inzupparli di maraschino e spalmarli di crema alla vaniglia; indi riunite gli strati formando ancora le due pannocchie. Avrete preparato intanto della crema al burro, colorita di giallo e profumata d'arancio; mettetela in un cornetto per coprire regolarmente le due pannocchie, formando uno dopo l'altro i grani. Per meglio imitarle, applicherete 3 foglie per ciascuna, fatte con della pasta di mandorle, leggermente tinta di giallo-verde. Si eseguiscono anche delle pannocchie con frutta siropate internamente e meringate all'esterno.