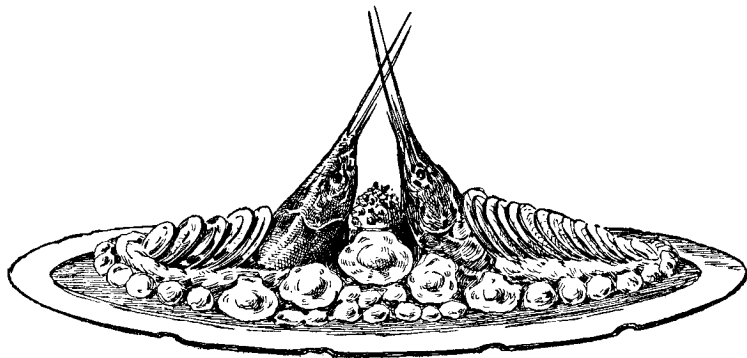


LISTA CIBARIA

1783. *Zuppa di riso alla Mussulmana.*
 1784. *Merlanghi fritti al burro.*
 1785. *Filetti di tordi alla Bordoiese.*
 1786. *Zucchette farcite alla Regina.*
 1787. *Costolette di vitello alla gratella.*
 1788. *Punch allo Champagne.*

1783. **Zuppa di riso alla Mussulmana.** — Apparecchiate un risotto con 250 grammi di riso, un pizzico di pimento in polvere, 200 grammi carne di majale magra, tritурata e ben condita, un pizzico seme finocchio e 3 tuorli d'uova. Untate e spolverizzate di pane dei piccoli stampini, riempiteli di ri-



N. 1515. — Locuste di mare alla D'Orleans. (Vedi pag. 506).

sotto, esponendoli a forno e, quando sono coloriti, estraeteli, collocandoli nella zuppiera con 3 litri di brodo bollente.

1784. **Merlanghi fritti al burro.** — Puliti che siano 12 piccoli merlanghi, infarinateli e frigeteli di bel colore in abbondante burro, servendoli con del limone.

1785. **Filetti di tordi alla Bordoiese.** — Togliete i filetti a 16 tordi: sopprimete i nervi e le pellicole; infarinateli e disponeteli in un saltiero con burro, spingendoli a fuoco vivace e, soffritti che siano d'ambe le parti, bagnateli con un bicchiere vino Bordeaux, 4 cucchiari salsa pomodoro e una tazza Spagnuola, sale, pepe e spezie. Serviteli subito sopra uno strato di passato di lenti, cosparsi della loro cozione.

1786. **Zucchette farcite alla Regina.** — (Vedi N. 868).

1787. **Costolette di vitello alla gratella.** — (Vedi N. 671).

1788. **Punch allo Champagne.** — Apparecchiatelo come è descritto al N. 840, sostituendo il vino di Capri e rum, con una bottiglia di Champagne.