

== LISTA CIBARIA ==

1789. *Minestra alla Greca.*

1790. *Dadolata di bue con uova affogate.*

1791. *Suprema di pollo alla Mafalda.*

1792. *Florio di pomodoro alla Polacca.*

1793. *Fringuelli allo spiedo.*

1794. *Frittata soffiata al fior d'arancio.*

1789. **Minestra alla Greca.** — Apparecchiate 3 litri di zuppa passato di piselli (*Vedi N. 775*) piuttosto liquido; ponetelo a fuoco aggiungendovi 50 grammi per qualità di sedano, carote tagliate a dadolini e ben condite, più 6 filetti di montone fritti al burro e cotti in buon sugo e marsala e 100 grammi riso pure cotto a parte in brodo. Digrassate, versate in zuppiera e servite.

1790. **Dadolata di bue con uova affogate.** — Con un chilo di manzo, precedentemente cotto in ristretto, apparecchiate una dadolata che metterete in una casseruola ove vi sia un soffritto di cipolla: aggiungete una tazza di Spagnuola e lasciatela subbollire per parecchi minuti. Intanto preparate 10 uova affogate, che servirete attorno alla dadolata mascherandole con Spagnuola (*Vedi N. 520*).

1791. **Suprema di pollo alla Mafalda.** — Levate i filetti da 6 grossi polli: sbogliantateli per due minuti in brodo bollente; metteteli a raffreddare sotto a leggera pressione, per poi praticare in ciascun filetto una specie di borsetta, nella quale introdurrete un passato di prosciutto cotto e tartufi, legato con tuorlo d'uovo. Chiudete l'apertura passandovi tutt'attorno un cordoncino di farcia di pollo (*Vedi N. 577*). Stratificate anche la superficie della detta farcia, montata con panna. Tagliate 12 dischi di lingua e, con un coppa-pasta più piccolo,

levate il mezzo formando un cerchio; applicateli sopra ai filetti, mettendovi al centro un triturato di pistacchi ben verdi e terminate la loro cottura in buona vellutata di pollo. Serviteli sopra una bordura di florio di piselli; fate ridurre la loro cozione, aggiungetevi un pezzo di burro, un triturato di prezzemolo e versatela sopra ai filetti.

1792. **Florio di pomodoro alla Polacca.** — Preparate il composto come viene indicato al N. 790, aggiungendovi 150 grammi passato di prosciutto. Versatelo in istampo burrato e decorato con tartufi neri, cuocetelo per poi servirlo cosparso di buona crema alterata con pepe cajenne.

1793. **Fringuelli allo spiedo.** — I fringuelli si preparano e si cuociono nel modo indicato per i culbianchi (*Vedi N. 1649*).

1794. **Frittata soffiata al fior d'arancio.** — Preparate un composto di frittata soffiata come al N. 60, sostituendo la raschiatura di limone, con gocce di essenza di fiori d'arancio, oppure con 25 grammi dei detti fiori passati allo staccio.