

## == LISTA CIBARIA ==

1795. *Zuppa di crosta gratinata con lattughe.*  
 1796. *Zander all'Offenbach.*  
 1797. *Petti d'allodole alla Cairoli.*  
 1798. *Boleti alla Bordolese.*  
 1799. *Spalla di vitello al forno.*  
 1800. *Involtini alla Lucchese.*

1795. **Zuppa di crosta gratinata con lattughe.** — Preparate una zuppa di crosta gratinata come al N. 583, alterando l'interno e il disopra della crosta con delle lattughe farcite (*Vedi N. 2035*) cotte e ben condite. A parte servirete del buon brodo.

1796. **Zander all'Offenbach.** — *Zander: qualità di pesce proveniente dai laghi del Nord della Germania.* — Tagliate a piccoli rocchi un medio zander: disponetelo in un saltiero, abbondantemente spalmato di burro. Spingetelo a forno e, colorito che sia d'ambo le parti, bagnatelo con vino bianco e Spagnuola, aggiungendovi una giuliana di fondi di carciofi, porri, mele precedentemente cotti in buon sugo. Collocatelo su piatto, unite alla cozione un decilitro sugo di melagrano, un pezzo di burro, un pizzico pepe cajenne e sale in occorrenza; versate il tutto sopra al pesce e servitelo ben caldo.

1797. **Petti d'allodole alla Cairoli.** — Levate i petti a 3 dozzine d'allodole: disossateli e disponeteli in un saltiero con burro friggendoli d'ambo le parti; spruzzateli di marsala e bagnateli con una vellutata di pollo, aggiungendovi una dadolata di tartufi e delle patate in forma di piselli. Serviteli in cassetine di pirofila, mettendo 2 petti per ciascuna cassetina.

1798. **Boleti alla Bordolese.** — Pulite 18 teste di detti funghi e metteteli in un saltiero con burro e olio; fateli cuocere a fuoco lento, aggiungendovi un triturato di scalogne e prezzemolo, pepe e sale: spruzzateli di vino Bordeaux e bagnateli con un po' di Spagnuola.

1799. **Spalla di vitello al forno.** — Disossate un pezzo di spalla del peso di 2 chilogrammi circa e procedete per la sua cottura come è descritto al N. 155.

1800. **Involtini alla Lucchese.** — Lavorate in una terrina 4 uova e 4 tuorli, unendovi 140 grammi farina di semola, 70 grammi di zucchero in polvere e un pizzico sale: poscia diluite il tutto con latte o panna, finchè diverrà una pasta colante. Mettete a fuoco una padella di ferro con un po' di burro, versate in essa 4 cucchiaini del suddetto composto e fate una frittatina; continuate poi la medesima operazione finchè avrete terminato il composto. Stratificate d'una sol parte le suddette frittatine con passato di marroni dolce alla vaniglia e misto con nocciuole toste e tritate. Rotolatele su se stesse e disponetele su piatto spolverizzandole di zucchero e foggiando su di loro dei disegni mediante ferro rovente.