LISTA CIBARIA

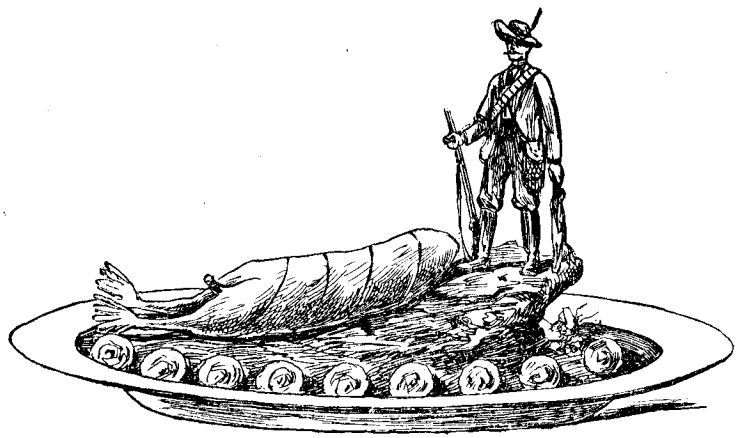
1837. *Zuppa di ceci.*
1838. *Agoni alla Tartara.*
1839. *Allodole all'Italiana.*
1840. *Cardi alla Spagnuola.*
1841. *Filetti di vitello lardellati al forno.*
1842. *Torta alla Svizzera.*

1837. **Zuppa di ceci.** — Mettete a bagno in acqua tiepida per 12 ore 600 grammi di ceci con 50 grammi sale e 3 grammi potassa; scolateli o poneteli in una casseruola con un pezzo di burro e una cipolla triturata facendoli soffriggere per pochi minuti e bagnandoli con 2 litri brodo freddo e una tazza di sugo. Lasciateli bollire lentamente e, dopo 3 ore d'ebollizione, aggiungete un chilogramma di majale, possibilmente magro, 100 grammi per qualità di sedano e carote tagliate a quadrettini e un pizzico d'ammoniaca. Terminate la loro cottura unendovi all'ultimo un triturato di prezzemolo con una foglia di salvia, un pugno formaggio e un pizzico pepe. Tagliate il majale a fette e collocatelo nella zuppiera aggiungendovi i ceci, il brodo e servite.

1838. **Agoni alla tartara.** — Allestite 15 agoni marinandoli poi per qualche ora; disponeteli in un saltiero spalmato di burro e spingeteli a fuoco facendoli colorire leggermente d'ambo le parti; salateli e spruzzateli di vino bianco collocandoli dopo parecchi minuti su piatto cosparsi ed accompagnati d'una salsa Tartara (*Vedi N. 518*).

1839. **Allodole all'Italiana.** — Infilzate su ogni stecca di legno a 3 per volta 24 allodole; disponetele in un saltiero con burro, lardo e 2 scalogne. Spingetele a fuoco e, quando incominciano a colorirsi, spruzzatele di vino bianco, poi bagnatele con una tazza di sugo e 2 decilitri passato di pomidoro, sale, pepe, 200 grammi funghi affettati e un trito rato di serpentaria, prezzemolo, un'alice, uno spicchio d'aglio e finocchio. Lasciatele subbollire per 30 minuti circa a saltiero coperto, indi servitele sopra piatto, coperte dei funghi e della loro cozione, coll'aggiunta del sugo d'un limone e contornate di crostoni di pane fritti.

1840. **Cardi alla Spagnuola.** — Preparate i cardoni come è indicato al N. 154, sopprimendo il sugo, il cerfoglio e prosciutto e condensandoli con della Spagnuola.



N. 1653. — Lepre fredda alla Cesare Beccaria. (*Vedi pag. 552*).

1841. **Filetti di vitello lardellati al forno.** — Procurate 4 filetti di vitello; picchiettateli di lardo disponendoli poi in un saltiero con burro e salvia: spingeteli in forno per 30 minuti circa, salandoli a dovere.

1842. **Torta alla Svizzera.** — Appianate dei ritagli di pasta sfogliata, poscia foderate con essa una tortiera. Contemporaneamente avrete preparato una crema pasticciera al cioccolato che metterete nella suddetta tortiera, alternandola con marroni siroppati ed amaretti frantumati. Spolverizzatela di zucchero e spingetela in forno per 20 minuti circa.