

LISTA CIBARIA

1897. *Zuppa alla Cust R.*
 1898. *Majale salato alla Fùstenwalde.*
 1899. *Filetti di tinche alla Londinese.*
 1900. *Cavoli farciti gratinati.*
 1901. *Ortolani allo spiedo.*
 1902. *Bignoli d'ananasso.*

1897. **Zuppa alla Cust R.** — Pestate la carne di due pernici cotte allo spiedo nel mortaio, con un terzo del loro volume fra marroni e tartufi; unitevi una tazza di Bechamelle, sale, pizzico pepe cajenne e noce moscata; passate allo staccio, mettetela in una terrina, tramenando assieme 2 tuorli d'uova e due intieri. Untate dei piccoli stampini, empiteli del detto composto e fateli cuocere a bagno-maria per poi sfomarli, collocandoli nella zuppiera con 3 litri di zuppa passato di marroni (*Vedi N. 355*) molto allungata.

1898. **Majale salato alla Fùstenwalde.** — Procurate un pezzo da 2 chili carne magra di majale fresco. Strofinatelo con 200 grammi sale, facendogliene assorbire il più che sia possibile; collocatelo in un recipiente, in luogo fresco, e coperto di sale, pepe e coriandoli schiacciati. Dopo 4 giorni, lo estrarrete, diguazzandolo per qualche ora in acqua fredda e mettendolo a fuoco coperto d'acqua; dopo 30 minuti d'ebollizione scolatelo per metterlo in un'altra casseruola con vino bianco, sugo di carne e qualche decilitro passato di cipolle, lasciandolo subbollire fino a cottura completa. Indi tagliatelo a fette, disponetelo sopra piatto, contornandolo con tagliatelle, condensate con burro e sugo del majale, crochette di patate (*Vedi N. 610*) e crochette di funghi (*Vedi N. 316*). Passate alla stamigna la cozione, fatela restringere, digrassatela, aggiungete un pizzico paprika e versatela sopra alla carne.

1899. **Filetti di tinche alla Londinese.** — Levate i filetti di 6 piccole tinche; sopprimete la pelle, batteteli leggermente e stratificateli d'una sol parte con una farcia di pesci, mista con tartufi e raschiatura di limone. Fateli rassodare in un saltiero a fuoco con una tazza di vino bianco e, raffreddati che siano, asciugateli e impanateli facendoli colorire d'ambo le parti, sopra gratella a fuoco moderato: serviteli cosparsi d'una salsa Maggiordomo (*Vedi N. 1526*).

1900. **Cavoli farciti gratinati.** — Si apparecchiano come è descritto per i pit-sai farciti gratinati (*Vedi N. 1438*).

1901. **Ortolani allo spiedo.** — Disviscerate 2 dozzine d'ortolani; mozzate loro le gambe ed introducete le teste nello stomaco, torcendo il collo; innastateli e assicurateli allo spiedo, alternandoli con lardo e salvia; cuoceteli a buon fuoco per 15 minuti circa, salandoli e cospargendoli di burro. Serviteli sopra crostoni di pane, contornati di quarti di limone.

1902. **Bignoli d'ananasso.** — Pelate e tagliate a fette un medio ananasso, sopprimendo il torso; macerate per 30 minuti con rhum e zucchero, indi asciugatele e passatele alla pastella (*Vedi N. 426*) per poi friggerle di bel colore a strutto bollente. Sgocciolatele, servendole spolverizzate di zucchero.