

==== LISTA CIBARIA ====

1903. *Riso al latte.*  
1904. *Sogliole all'ammiraglio Avellan.*  
1905. *Polli all'Allemanna.*  
1906. *Pomodoro all'Astigiana.*  
1907. *Sella di cervo lardellata, arrosto.*  
1908. *Pagoda Chinese.*

1903. **Riso al latte.** — Ponete a fuoco una casseruola con 3 litri di latte; quando bolle, aggiungete 300 grammi di riso, continuate la bollitura per 20 minuti. Preparate nella zuppiera un pezzo di burro con 3 tuorli d'uova e mescolate assieme.

1904. **Sogliole all'ammiraglio Avellan.** — Sopprimete la testa, coda e pelle a 10 piccole sogliole; disponetele in un saltiero spalmato di burro e spingetele a fuoco bagnandole con un bicchiere di vino del Reno, uno di passato di pomodoro e un po' di Spagnuola. Lasciatele subbollire per 10 minuti, rivoltandole qualche volta, indi collocatele su piatto, sopra uno strato di passato di funghi; alla cozione aggiungete 100 grammi per qualità di piselli, polpini di rane, piccole morbidelle di pesci e il sugo d'un limone. Versate sopra alle sogliole tutto quanto e servite.

1905. **Polli all'Allemanna.** — Fate cuocere 2 grossi polli in brodo bianco; indi tagliateli a pezzi e serviteli sopra uno strato di tagliatelle al burro, mascherati d'una salsa Allemanna fatta in questo modo: Col brodo che avrete cotto i polli, preparate una vellutata che farete ridurre, osservando che non s'attacchi al fondo. Legatela con tuorli d'uova e burro, versandola a poco a poco in una terrina: all'ultimo unitevi un pizzico pepe, il sugo di mezzo limone e passatela alla stamigna se è del caso.

1906. **Pomodoro all'Astigiana.** — Preparate 16 pomodoro come è descritto al N. 1366; riempiteli con un passato di patate alla Duchessa (*Vedi N. 1636*) misto con un triturato di tartufi bianchi. Pennellateli d'uovo sbattuto e cospargeteli di buon sugo, terminando la loro cottura spingendoli in forno.

1907. **Sella di cervo lardellata, arrosto.** — (*Vedi N. 1289*).

1908. **Pagoda Chinese.** — Apparecchiate dei modelli fatti in cartone, rappresentanti tutt'assieme una Pagoda. Stendete della pasta frolla all'altezza di 8 millimetri circa; sovrapponetene i suddetti modelli, tagliando la pasta tutt'attorno; collocalteli su lastre e cuoceteli a forno; freddi che siano, mascherate la parte esterna con fondente profumato alle viole e di color turchino, giallo e bianco. Mettete al centro d'un piatto rotondo una piramide di lattemiele al kirsch, misto con un triturato di viole candite; indi costruite coi suddetti pezzi la Pagoda, attaccandola con ghiaccia e chiudendo nel mezzo il lattemiele. Decoratela completamente con ghiaccia a diversi colori, cercando d'imitare il soggetto più che potrete, attaccandovi agli angoli dei Drops fantasia giapponese.