

## == LISTA CIBARIA ==

1909. *Zuppa di beccaccie alla Savojarada.*  
 1910. *Vitello tonnato caldo alla Romana.*  
 1911. *Pasticcio di piccioni alla Giovanese.*  
 1912. *Melanzane alla Napolitana.*  
 1913. *Sogliole fritte alla Triestina.*  
 1914. *Mele gratinate.*

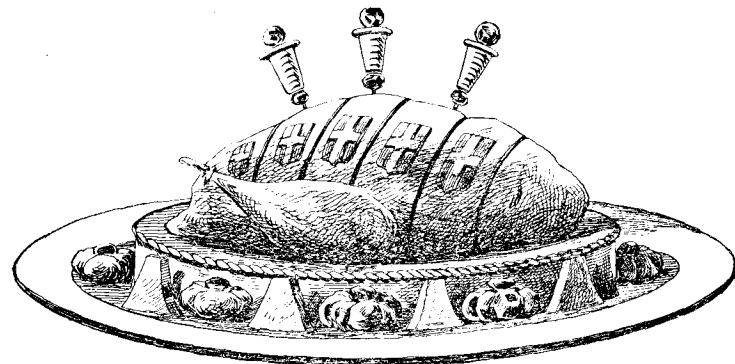
1909. **Zuppa di beccaccie alla Savojarada.** — (*Vedi N. 991.*)

1910. **Vitello tonnato caldo alla Romana.** — Picchiettate di filetti d'alici un sotto-fesa collocandolo poi in nua casseruola con un fondo di legumi, 2 foglie lauro, 4 chiovi garofano, dei ritagli di vitello e qualche fetterella di prosciutto crudo. Bagnatelo con 4 decilitri vino bianco e 4 di brodo; copritelo e spingetelo a fuoco lasciandolo subbollire lentamente; a cottura completa, tagliatelo a fette disponendolo sopra piatto e versandovi sopra la sua cozione, preparata in questo modo: Pestate nel mortaio 140 grammi tonno, 4 alici e i ritagli di vitello; passate allo staccio colla cozione rimettete in una casseruola, unendovi una tazza di panna, pizzico pepe, sale o un triturato di capperi. Prima dell'ebollizione servitela.

1911. **Pasticcio di piccioni alla Giovanese.** — Apparechiate 3 piccioni come è descritto al N. 1173, unendovi in più mezzo cucchiaino polvere Karj. Intanto che termina la loro cottura, rivestite uno stampo liscio di pasta frolla, fatta con metà farina bianca, metà gialla e 2 cucchiaini cacao in polvere. Coprite il fondo del detto stampo con funghi attaccati e, sopra a questi, disponete i piccioni, alternandoli con una giuliana di sedano, code di gamberi e rape. Coprite i piccioni con un altro strato di funghi; cospargeteli con

qualche cucchiaino di sugo concentrato e rinchiudeteli, mettendovi sopra dell'altra pasta facendola attaccare alla precedente. Esponetelo a forno moderato per 20 minuti circa, indi rovesciatelo sul piatto per servirlo ben caldo, cosperso di salsa Spagnuola, mista con tartufi tritati.

1912. **Melanzane alla Napolitana.** — (*Vedi N. 1660.*)



N. 1773. — Pollastra alla conte di Torino. (*Vedi pag. 592.*)

1913. **Sogliole fritte alla Triestina.** — (*Vedi N. 47.*)

1914. **Mele gratinate.** — Pelate e dimezzate 12 mele, sopprimendo il torso; cuocetele scarsamente in siroppo al rhum; poscia collocatele pigiate in istampo a gratino con un po' del loro siroppo; mascheratele di marmellata d'albicocche, cospargendole poi con mandorle in polvere e zucchero. Spingetele in forno finchè saranno colorite.