

==== LISTA CIBARIA ====

1945. *Zuppa passato di pernice alla S. Uberto.*
 1946. *Sardine alla Nantes.*
 1947. *Scaloppe alla Stanley.*
 1948. *Piselli alla contadina.*
 1949. *Polli alla Krapotkine.*
 1950. *Biscotto nero.*

1945. **Zuppa passato di pernici alla S. Uberto.** — Pestate la carne di due pernici cotte con uguale quantità di lenti, già stati cotti in buon sugo: passate allo staccio e diluite con 3 litri brodo di selvaggina. Rimettetela a fuoco per riscaldarla, senza però che abbia a bollire; digrassatela, versandola poi in zuppiera con 24 morbidelle di selvaggina (*Vedi N. 415*) e 24 morbidelle di lenti (*Vedi N. 493*).

1946. **Sardine alla Nantes.** — Levate le teste e le anteriora a 2 dozzine di sardine: marinatete, disponendole poi sopra gratella unta, a fuoco moderato; fatele cuocere d'ambo le parti, cospargendole di sovente con olio. Collocatetele sopra piatto cosparsa d'una salsa peperata (*Vedi N. 92*) mista con qualche cucchiaino gelatina d'uva spina e una giuliana di tartufi.

1947. **Scaloppe alla Stanley.** — Untate di burro degli stampini a forma di cuore. Disponetevi nell'interno uno strato di farcia di vitello (*Vedi N. 1802*); cospargete sopra alla farcia un triturato di tartufi, prosciutto e fegato d'oca, precedentemente cotti in marsala e buon sugo; coprite con un altro strato di farcia, decorate la superficie con tartufi neri e lingua. Fateli cuocere in forno a bagno-maria per poi sformarli e servirli in corona sopra piatto, cosparsi d'una vellutata di pollo e mettendovi al centro dei cavoli di Bruxelles al burro.

1948. **Piselli alla Contadina.** — Ponete in una casseruola un litro di piselli con 100 grammi burro, 2 cucchiaini farina di frumento, 150 grammi di ventresca di majale tagliata a pezzetti e 6 decilitri di brodo. Saltellateli per un istante e spingeteli a fuoco moderato per terminare la loro cottura, rivoltandoli di tanto in tanto ed aggiungendovi un pizzico di zucchero.

1949. **Polli alla Krapotkine.** — (*Vedi N. 1697*).

1950. **Biscotto nero.** — Dosi: Farina integrale 150 grammi, burro 120 grammi, zucchero al velo 110 grammi, un tuorlo 2 uova, cacao in polvere 25 grammi, un pizzico sale, bicarbonato e raschiatura limone. Lavorate finchè sia spumoso burro e zucchero, indi aggiungete le uova ad uno ad uno; poscia la farina, cacao, raschiatura limone, sale e bicarbonato. Cuocetelo a forno moderato in uno stampo burrato ed infarinato.