

## LISTA CIBARIA

1951. *Crema di riso alla Parini.*  
 1952. *Tacchino novello alla Duca d'Arcos.*  
 1953. *Polpette di vitello con piselli.*  
 1954. *Soffiato di funghi alla Cardinale.*  
 1955. *Dorso di daino all'Inglese.*  
 1956. *Marroni ghiacciati alla vaniglia.*

1951. **Crema di riso alla Parini.** — (*Vedi N. 1327.*)

1952. **Tacchino novello alla Duca D'Arcos.** — Allestite un tacchino, levategli l'osso dello stomaco e la carcassa: farcitelo con una grossa dadolata di fegato grasso, prosciutto e tartufi, legata con farcia di pollo (*Vedi N. 577*); cucite l'apertura, accosciatelo e brigliatelo collocandolo in una casseruola con un fondo di legumi, lardo, burro, 4 chiovi garofano e qualche foglia lauro. Fatelo colorire d'ambo le parti e bagnatelo con un decilitro fra cognac e marsala, un litro sugo di carne e 6 cucchiaini salsa pomodoro. Copritelo, lasciandolo subbollire fino a cottura completa per servirlo, ben tagliato, sopra un letto di tagliatelle, guarnito con piccoli fiori di pomodoro. Passate alla stamigna la sua cozione, digrassandola e restringendola e versatela sopra al tacchino con una giuliana di tartufi.

1953. **Polpette di vitello con piselli.** — Da una noce di vitello, levate 24 fettine che, mediante batteruola, stenderete sopra il desco. Con 100 grammi vitello crudo, 30 grammi ventresca di majale, 2 fegatini di pollo, 50 grammi mollica di pane inzuppata e spremuta, e 50 grammi fra prosciutto crudo e zampone, apparecchiate un farcime tritandoli finalmente; unitevi del prezzemolo, mezzo spicchio d'aglio, tritati, un tuorlo d'uovo, sale e spezie. Collocate al centro d'ogni

fettina una noce del detto composto; rotolatele facendo rimanere ben chiuso il farcime; indi infilzatele a tre per tre sopra stecchi, alternandole con quadratelli di ventresca e salvia. Esponetele a fuoco in un saltiero con burro e una cipolla a dadi e, rosolate che siano, bagnatele con un bicchiere di vino bianco, una tazza di sugo e 4 cucchiaini salsa pomodoro. Copritele lasciandole subbollire per un'ora circa, rivoltandole di tanto in tanto e unendovi dell'altro sugo o brodo in occorrenza; disponetele poi sopra piatto, contornandole di piselli e passandovi sopra la loro cozione.

1954. **Passato di funghi alla Cardinale.** — (*Vedi N. 1102.*)

1955. **Dorso di daino all'Inglese.** — (*Vedi N. 1613.*)

1956. **Marroni ghiacciati alla vaniglia.** — Sopprimete la prima buccia a 50 marroni; indi collocateli a fuoco con acqua, lasciandoli bollire leggermente; levateli un po' prima della loro cottura. Sopprimete anche la pellicola, badando di non romperli e mettendoli man mano in un recipiente per coprirli poi d'un siroppo alla vaniglia; freddi che siano, sgocciolateli e fate restringere il suddetto siroppo, per poi versarlo sopra ancora. Il giorno appresso, velateli ad uno ad uno con fondente alla vaniglia e serviteli entro pirottini di carta.