

LISTA CIBARIA

1963. *Zuppa di panetti ripieni.*
1964. *Costa di bue alla Marsalese.*
1965. *Pernici alla Choufroux, con gelatina.*
1966. *Florio di fagioli alla Bretone.*
1967. *Razza al burro nero.*
1968. *Dolce Saint Honoré.*

1963. **Zuppa di panetti ripieni.** — Estraeate la mollica a dei panetti piccolissimi, tagliando la crosta al di sotto. Spalmate l'interno con della farcia di pollo (*Vedi N. 577*) e riempiteli di legumi misti tagliati a dadolini, cotti in brodo e ben conditi; intonacate anche il disotto di farcia, rimettendo a posto le croste.

1964. **Costa di bue alla Marsalese.** — Picchiettatela di lardo e prosciutto e fatela cuocere come la costa di bue alla Napolitana (*Vedi N. 158*), sostituendo al brodo e vino rosso, del vino marsala e qualche decilitro passato di funghi; a cottura completa, tagliatela a fette e collocatela sopra piatto guarnendola di pomodoro farciti con passato di funghi e pezzettini d'alicci. Passate alla stamigna la sua cozione, digrassatela e fatela restringere versandola sopra alla costa.

1965. **Pernici alla Choufroux, con gelatina.** — Preparate cotte 2 pernici, consultando la ricetta N. 729. Indi mettete a fuoco una casseruola con un pezzo di burro e 2 cucchiari farina, rimuovendola con un mestolino, finchè sia colorita, indi bagnate colla cozione delle pernici e un po' di Spagnuola, non tanto colorita. Lasciate subbollire per 30 minuti circa, digrassando e rimuovendo di tanto in tanto; aggiungetevi poi 2 decilitri di gelatina (*Vedi N. 567*) grassa, onde ottenere una salsa brillante. Fatela passare per un lino

e collocatela al fresco finchè vedrete che incomincerà a congelarsi; allora passate pezzo per pezzo le pernici nella detta salsa, mettendoli man mano sopra lastra. Esponeteli in ghiacciaia, per poi lucidarli con gelatina; servitele in cespuglio semplicemente sopra piatto, contornati di gelatina, oppure sopra zoccolo in burro. Badate che per la salsa alla Choufroux bianca, la farina non si dovrà colorire e poi, sostituirte la Spagnuola con vellutata di pollo bianca e una terza parte di panna doppia. La salsa alla Choufroux per pesci la si apparecchia anch'essa nel modo suindicato, impiegando vellutata di pesci e gelatina magra.

1966. **Florio di fagioli alla Bretone.** — Preparate un composto di florio come è descritto al N. 1888; aggiungete 100 grammi prosciutto cotto, 50 grammi tartufi neri tagliati a dadolini e 2 tuorli d'uova in più. Burrate lo stampo, versate in esso il composto, cuocetelo a bagno-maria e servitelo cosperso di buon sugo.

1967. **Razza al burro nero.** — (*Vedi N. 1727*).

1968. **Dolce Saint Honoré.** — Con della pasta da bignoli (*Vedi N. 198*), apparecchiate 3 anelli uno più grande dell'altro. Cotti che siano e freddi, farciteli con lattemiele al kirsch, poscia velateli con caramella, collocandoli uno sopra all'altro su piatto. Riempite il vuoto con del lattemiele pure al kirsch e decoratelo col medesimo.