

## LISTA CIBARIA

1969. *Minestra di pasta alla Spagnuola.*

1970. *Bodini alla Santarosa S.*

1971. *Astacchi all'Americana.*

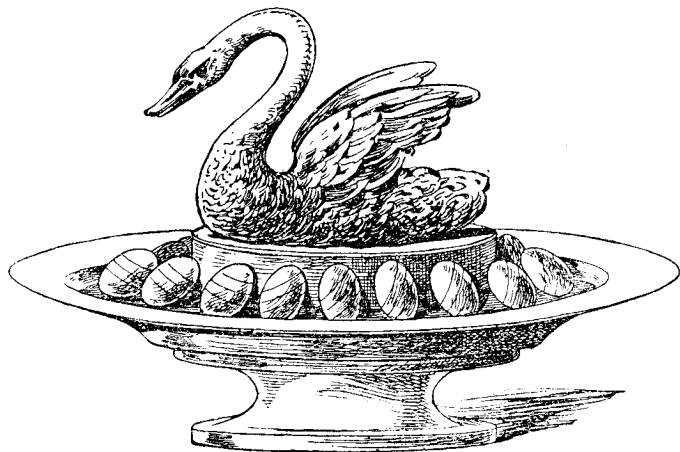
1972. *Broccoli alla Parmigiana.*

1973. *Galli di montagna allo spiedo.*

1974. *Gelato di crema alla vaniglia.*

1969. **Minestra di pasta alla Spagnuola.** — (*Vedi N. 385*).

1970. **Bodini alla Santarosa S.** — Preparate una farcia di piccioni (*Vedi N. 1105*) ultimata con qualche cucchiaino di cognac e coll'aggiunta d'un triturato di tartufi neri. Divi-



N. 1848. — Cigno in croccante. (*Vedi pag. 617*).

dete la farcia in tante cucchiainate, mettendovi al centro di ciascuna una piccola giuliana di creste e code di gamberi. Fateli raffermare in acqua bollente, scolateli, asciugateli, per poi impanarli e friggerli di bel colore nello strutto bollente. Serviteli sopra tovagliolo.

1971. **Astacchi all'Americana.** — Dividete in due per il lungo, 4 piccoli astacchi ancora vivi; metteteli a fuoco vivace in un saltiero in cui avrete preparato 4 scalogne tritate, burro e olio. Fateli soffriggere per 10 minuti, scolate il loro unto e spruzzateli con 2 bicchierini di cognac, indi aggiungete 2 cucchiaini di farina per poi stemperarla con 2 decilitri di vino bianco, 2 di passato di pomodoro, una tazza di brodo, sale, spezie, pepe cayenne e un triturato di prezzemolo, serpentina, 2 foglie di lauro, 2 alici e uno spicchio d'aglio. Lasciateli subbollire a saltiero coperto per 20 minuti circa; indi serviteli in cespuglio, cosparsi della loro cozione.

1972. **Broccoli alla Parmigiana.** — (*Vedi N. 1462*).

1973. **Galli di montagna allo spiedo.** — (*Vedi N. 1781*).

1974. **Gelato di crema alla vaniglia.** — Apparecchiatelo come è descritto al N. 894, mettendovi un po' più di vaniglia e sopprimendo il maraschino.