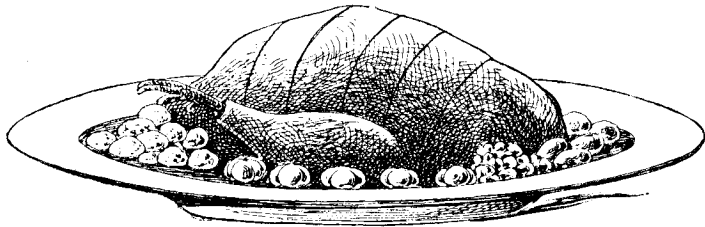


== LISTA CIBARIA ==

1999. *Zuppa alla Condorcet.*
2000. *Fritto alla Provinciale.*
2001. *Filetti di luccio alla Paterson G.*
2002. *Carciofi alla Parmigiana.*
2003. *Sella di capriolo lardellata, arrosto.*
2004. *Soffiato di noci.*

1999. **Zuppa alla Condorcet.** — (*Vedi N. 229*).

2000. **Fritto alla Provinciale.** — Levate la pellicola a 200 grammi di schienali; tagliateli alla lunghezza di 8 centimetri. Prontate altrettanti filetti di fesa di vitello, 12 teste di funghi e 6 carciofi, divisi in quattro; marinare tutto quanto



N. 1881. — Tacchino alla Portoghese. (*Vedi pag. 628*).

con olio, pepe, limone, sale, prezzemolo e scalogno tritato. Dopo qualche ora, impanate tutto e frigate di bel colore a strutto bollente; scolate e servite sopra tovagliolo ripiegato.

2001. **Filetti di luccio alla Paterson G.** — Levate i filetti a 6 piccoli lucci, disponendoli in un saltiero con burro e spingendoli a fuoco; spruzzateli di vino bianco, sale, pepe e spezie. Dopo 10 minuti, disponeteli in corona con bordura

di fiorio di rane (*Vedi N. 27*) cospargendoli di salsa Byron (*Vedi N. 656*) e guarnendo il centro della bordura con un intingolo fatto con morbidelle di pesci e animelle di carpio, dei finocchi e tartufi tagliati a filetti, il tutto condensato con salsa Byron.

2002. **Carciofi alla Parmigiana.** — Preparate e cuocete in acqua e sale 12 carciofi, come è descritto al N. 388. Disponeteli in un saltiero, spalmato di burro, colla parte interna in alto, cospargendoli abbondantemente di formaggio grattugiato e burro; spolverizzateli di sale, poco pepe e spingeteli in forno a colorirsi. Li servirete cosparsi con un po' di Spagnaola.

2003. **Sella di capriolo lardellata, arrosto.** — Procedete per la preparazione e cottura come è descritto per la sella di daino al N. 77.

2004. **Soffiato di noci.** — Procedete come è descritto per il soffiato di nocciuole (*Vedi N. 678*).