

== LISTA CIBARIA ==

2023. *Maccheroni al sugo.*
 2024. *Lombata di cinghiale in salsa piccante.*
 2025. *Piccioni alla Von Siebold.*
 2026. *Teste di funghi alla crema.*
 2027. *Filetti di pesce persico alla gratella.*
 2028. *Crema pasticciera alla vaniglia, frita.*

2023. **Maccheroni al sugo.** — Fate cuocere in acqua salata, per 30 minuti circa, 500 grammi di maccheroni; metteteli a fuoco un saltiero con 100 grammi burro e, quand'è rosolato, unite una tazza di sugo di stufato; sgocciolate i maccheroni, aggiungeteli al sugo, mescolandoli con 100 grammi di formaggio e sale in occorrenza.

2024. **Lombata di cinghiale in salsa piccante.** — Mettete per 24 ore in marinata cotta (*Vedi N. 92*) una lombata di cinghiale. Asciugatela e collocatela in una casseruola a fuoco, con un fondo di legumi e lardo; rosolata che sia da ambo le parti, bagnatela con 4 decilitri vino bianco e un litro brodo. A cottura completa, disponetela sopra piatto: passate alla stamigna la sua cozione, digrassandola e facendola poi ridurre ad un terzo, aggiungete una tazza di salsa piccante (*Vedi N. 284*) e versatela sopra alla lombata.

2025. **Piccioni alla Von Siebold.** — Disossate 6 piccioni novelli ai quali lascerete una zampa per ciascuno. Apparecchiate una farcia di piccioni (*Vedi N. 1105*); aggiungetevi 100 grammi fra tartufi neri e prosciutto cotto, tagliati a dadolini, 3 amaretti ridotti in polvere e 50 grammi giuliana di carciofi cotta e condita con burro. Col detto composto, riempite i piccioni, ai quali darete la forma di una grossa pera Von Siebold; avvolgeteli in pezzuole affinché mantenga-

gano la forma voluta lasciandovi fuori la zampa, imitando così il gambo della pera. Fateli cuocere in un sugo di carne con legumi e un bicchierino di cognac per un'ora circa, indi disimballateli, levate il filo e collocateli sopra uno strato di passato di marroni, servendoli cosparsi della loro cozione, passata, digrassata e condensata.

2026. **Teste di funghi alla crema.** — Mettete in un saltiero spalmato di burro 12 teste di funghi ben forbite; fatele cuocere a lento fuoco, aggiungendovi 4 decilitri di buona crema, sale, pepe, raschiatura di noce moscata, un triturato di cerfoglio e prezzemolo. A cottura perfetta, servitele cosparsa della loro cozione coll'aggiunta di 2 tuorli d'uova e un pezzo di burro.

2027. **Filetti di pesce persico alla gratella.** — (*Vedi N. 1391*).

2028. **Crema pasticciera alla vaniglia, frita.** — Apparecchiate una doppia dose di crema come è descritto al N. 498, sostituendo il cacao con dello zucchero vanigliato ed aggiungendovi maggior farina. Stendetela sopra lastra unta e, fredda che sia, tagliatela a dischetti, per poi impagnarla e friggerla di bel colore nello strutto bollente. Servitela ben calda, spolverizzata di zucchero.