

## LISTA CIBARIA

2029. *Zuppa di falsa tartaruga.*  
 2030. *Filetti di trota alla Lariana.*  
 2031. *Coscie d'anitre alla Francoforte.*  
 2032. *Florio di piselli alla Spagnuola.*  
 2033. *Quadrello di porco allo spiedo.*  
 2034. *Mele meringate.*

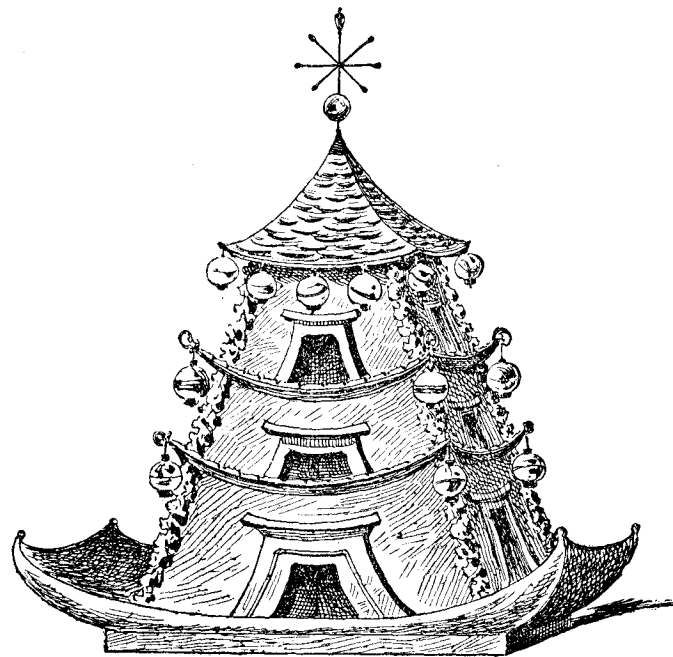
2029. **Zuppa di falsa tartaruga.** — Fate cuocere in buon sugo mezza testina rasata e disossata mettendola poi fra due piatti, su cui porrete un peso; lasciatela raffreddare, indi con un coppa-paste da 3 centimetri di diametro, fate tanti dischetti. Intanto avrete preparato 3 litri di Spagnuola molto liquida, alla quale avrete unito un bicchiere di marsala ridotto, e un pizzico pepe cajenne; aggiungete la testina, 2 dozzine di creste, 300 grammi funghi affettati e ben con-finati. Versate in zuppiera e servite.

2030. **Filetti di trota alla Lariana.** — Levate i filetti a 8 piccole trote; immergeteli nell'uovo per impanarli e frigeteli d'ambo le parti con burro. Intanto, a parte, fate sciogliere 100 grammi burro, aggiungendovi un passato di pomodoro, un bicchierino d'aceto e di brodo e una giuliana di funghetti, citriolini e bietole. Versate sopra ai filetti e serviteli subito.

2031. **Coscie d'anitre alla Francoforte.** — Disossate le coscie di 4 anitre; farcitele con passato di fegato d'oca, misto con una dadolata di prosciutto cotto e tartufi (un terzo del fegato d'oca) il tutto legato con qualche tuorlo d'uovo, un bicchierino di cognac e un pizzico pepe cajenne. Cucitele e fatele cuocere con una buona vellutata di pollo e, a cottura perfetta, sopprimete il filo servendole sopra uno strato di gnocchette alla tedesca (*Vedi N. 1831*) cosparse della loro cozione ridotta.

2032. **Florio di piselli alla Spagnuola.** — Apparecchiatelo come è descritto al N. 1168 e servitelo cosperso di salsa Spagnuola (*Vedi N. 520*).

2033. **Quadrello di porco allo spiedo.** — (*Vedi N. 1157*).



N. 1908. — Pagoda Chinese. (*Vedi pag. 637*).

2034. **Mele meringate.** — Pelate 18 mele, sopprimendo il torso e mantenendole intiere; cuocetele in buon siroppo, poscia lasciate che si raffreddino, mettendo al posto del torso, della marmellata di mele. Disponetele sopra piatto, il fondo del quale, sarà coperto anch'esso di detta marmellata; copritele e decoratele di meringa (*Vedi N. 762*) per poi spolverizzarle di zucchero e spingerle in forno, finchè la meringa sia colorita leggermente.