

## LISTA CIBARIA

2047. *Zuppa morbidelle di patate.*  
2048. *Pesce rondine: salsa Olandese.*  
2049. *Cappone farcito alla Lombarda.*  
2050. *Florio di broccoli alla Spagnuola.*  
2051. *Lepre arrosto alla Tedesca.*  
2052. *Gelato d'arancio.*

2047. **Zuppa morbidelle di patate.** — Pestate nel mortaio 250 grammi di patate con 200 grammi carne di pollo, ambedue cotte e fredde; aggiungete 20 grammi burro, 50 grammi formaggio, sale, noce moscata, 3 uova intere e 2 tuorli. Passate tutto allo staccio, foggiate le morbidelle com'è di pratica, e servitele in buon brodo.

2048. **Pesce rondine: salsa Olandese.** — Raffilate e disviscerate un grosso pesce rondine e ponetelo a fuoco coperto di acqua fredda, sale, fette di limone, cipolle e chiovi di garofano; alla prima ebollizione ritiratelo alquanto dal fuoco, badando di conservare lo stesso grado di calore; dopo 30 minuti disponetelo sopra piatto con tovagliolo, contornandolo con carote, gamberi e limoni; servite a parte della salsa Olandese (*Vedi N. 706*).

2049. **Cappone farcito alla Lombarda.** — Pestate nel mortaio 100 grammi nocciuole con 4 amaretti, 50 grammi zinna di vitello cotta, 50 grammi marroni e 6 cucchiaini panna. Passate allo staccio, mettete in una terrina, unendovi 200 grammi farcia di pollo, 2 tuorli d'uova e 100 grammi fra prugne e noci tritate; disossate il petto d'un cappone per farcirlo col detto composto: cucitelo e accosciatelo cuocendolo poi come il tacchino alla Reale (*Vedi N. 188*). Servitelo sopra uno strato di risotto bianco, cosparso della sua cozione.

2050. **Florio di broccoli alla Spagnuola.** — Apparecchiatelo come è descritto al N. 1156, servendolo cosparso di salsa Spagnuola (*Vedi N. 520*).

2051. **Lepre arrosto alla Tedesca.** — (*Vedi N. 1883*).

2052. **Gelato d'arancio.** — Con 400 grammi zucchero, 8 decilitri d'acqua e la raschiatura di 2 aranci, apparecchiate un siroppo. Freddo che sia, mischiatelo col sugo di 5 aranci e di 2 limoni, più qualche goccia d'essenza di vaniglia. Versatelo in gelatiera per apparecchiare il gelato.