

LISTA CIBARIA

2071. *Zuppa di panetti alla Piemontese.*

2072. *Sogliole alla Svedese.*

2073. *Filetti d'anitra all'Italiana.*

2074. *Soffiato di piselli.*

2075. *Rotella di vitello arrosto.*

2076. *Pastine per thè.*

2071. **Zuppa di panetti alla Piemontese.** — Apparecchiate dei piccoli panetti di pasta da bignoli; praticate in essi un buco e riempite il centro con della Bechamelle solida, mista con tartufi e formaggio fontina. Turate il buco con una pallottolina di farcia; collocateli nella zuppiera, versate sopra il brodo bollente e serviteli immediatamente.

2072. **Sogliole alla Svedese.** — Levate la pelle, testa e coda a 8 piccole sogliole e marinatete per qualche ora in olio, limone, pepe, sale e prezzemolo, indi asciugatete, immergendole poi nel burro: impanatete e disponetete sopra gratella a fuoco moderato. Colorite che siano d'ambo le parti, collocatete sopra piatto, contornandole con piccoli bocconcini di sfogliata, ripieni d'un passato di funghi e alici, più dei datteri alla Villeroi: servitele ben calde, cosparse d'una salsa Colbert (*Vedi N. 968*).

2073. **Filetti d'anitra all'Italiana.** — Distaccate i filetti a 4 anitre, precedentemente state cotte allo spiedo; parateli e stratificateli d'una sol parte con farcia di pollo (*Vedi N. 577*). Mediante lingua, albume cotto e citriolini, foggiate su ogni filetto 2 banderuole colle aste incrociate; disponeteli in un saltiero coprendoli con della vellutata di pollo, alterata con cajenne e cognac. Lasciateli subbollire per 10 minuti circa e intanto avrete preparato un risotto bianco con tar-

tufi, sul quale metterete i filetti d'anitra in corona, servendoli poi cosparsi della loro cozione.

2074. **Soffiato di piselli.** — (*Vedi N. 1222*).

2075. **Rotella di vitello arrosto.** — (*Vedi N. 1865*).

2076. **Pastine per thè.** — Dosi: Farina di riso 200 grammi, zucchero 100 grammi, burro 50 grammi, cacao in polvere 20 grammi, un uovo e 2 tuorli, 40 grammi mandorle macinate e un pizzico sale. Con tutti i suddetti ingredienti, formate una pasta che lascierete posare per parecchie ore; indi foggiate le pastine a vostro piacere, collocandole mano sopra una lastra e cuocendole poi a forno moderato.