

LISTA CIBARIA

331. *Zuppa Menzikoff.*
 332. *Cervella di bue in marinata.*
 333. *Piccioni alla Tunisia.*
 334. *Barbe di becco al sugo.*
 335. *Agoni alla gratella.*
 336. *Lattemiele alla vaniglia.*

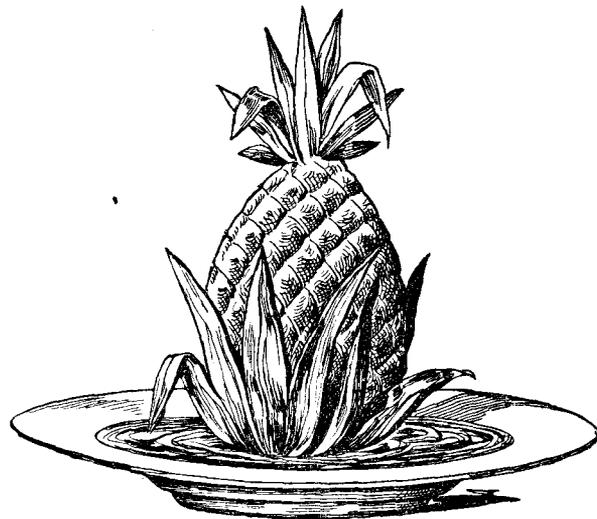
331. **Zuppa Menzikoff.** — Preparate in una casseruola un fondo di legumi, una fetta di prosciutto crudo, 2 foglie lauro, poco timo e pepe; esponete a fuoco con una gallina faraona senza i filetti, 3 cucchiaini farina bianca e bagnatela con un decilitro di marsala e 3 litri e mezzo di brodo; lasciate cuocere per poi disossarla e pestarla passandola allo staccio colla sua cozione, e infine digrassarla. Coi filetti fate delle piccole morbidelle, consultando l'istruzione per quelle di pollo (*Vedi N. 577*). Dopo averle imbianchite, le metterete in zuppiera colla cozione e 200 grammi di funghi tagliati a filetti.

332. **Cervella di bue in marinata.** — Levate la pellicola ad una cervella; mettetela a bollire in acqua acidulata per 10 minuti, e fredda che sia, tagliatela a pezzetti, marinatela per 30 minuti con olio, limone, pepe e prezzemolo trito. Immergete pezzo per pezzo nella pastella (*Vedi N. 426*) e frigeteli di bel colore nello strutto bollente; scolateli e servite sopra tovagliolo.

333. **Piccioni alla Tunisia.** — Ponete a fuoco una casseruola con 5 piccioni, un decilitro d'olio oliva, 2 cipolle e 3 foglie d'alloro. Fate colorire leggermente; levate l'unto e bagnate con 4 decilitri di vino bianco e 2 tazze di brodo; coprite il tutto lasciando subbollire leggermente, aggiungendovi a metà cottura, 4 alici, uno scalogno e prezzemolo tritati, un pizzico paprika e 500 grammi olive senza l'osso e farcite

con tartufi. A cottura completa, serviteli sopra uno strato di passato di piselli cosparsi della loro cozione.

334. **Barbe di becco al sugo.** — Procedete per la cottura come è descritto al N. 202, aggiungendovi del buon sugo di carne.



N. 324. — Ananasso (Dolce fantasia). (*Vedi pag. 109*).

335. **Agoni alla gratella.** — Per la loro cottura procedete come viene descritto per i temoli al N. 215, servendoli sopra una salsa verde (*Vedi N. 903*).

336. **Lattemiele alla vaniglia.** — Apparecchiate il latte-miele come è descritto al N. 24, sostituendo il curaçao con 30 grammi di zucchero alla vaniglia.