LISTA CIBARIA

409. *Zuppa di cavolfiori al prezzemolo.*
 410. *Luccio alla Monsummano.*
 411. *Costolette di porco alla d'Angiò.*
 412. *Zucchette ripiene alla Milanese.*
 413. *Pavone novello al forno.*
 414. *Ventinvola alla Regina.*

409. **Zuppa di cavolfiori al prezzemolo.** — Tagliate a pezzi e cuocete un cavolfiore. Scolatelo e ponetelo in una casseruola con 3 litri di brodo bollente, un triturato di prezzemolo e prosciutto, poco pepe, sale e versate in zuppiera con crostini.

410. **Luccio alla Monsummano.** — Levate la pelle a dei filetti d'un luccio e lardellateli; riempite il ventre di farcia di pesci mista con funghi; copritelo intieramente con fette di lardo e collocatelo sul graticcio d'una navicella da pesci, con legumi, chiovi di garofano, pepe e sale. Bagnatelo in parti eguali con vino bianco e brodo esponendo poi a fuoco; alla prima ebollizione, mettetelo in forno moderato per 40 minuti, voltandolo qualche volta; badate che dovrà solo grillettare e non bollire. Disponete il luccio sopra piatto, mascheratelo della sua riduzione passata allo staccio e ridotta ad un terzo, aggiungendovi un decilitro circa gelatina di lamponi, il sugo di un limone e un pezzo di burro di gamberi (*Vedi N. 631*); guarnitelo con cipolline confinate con burro, morbidelle di pesci e ostriche, cotte ambedue e mascherate della medesima salsa.

411. **Costolette di porco alla d'Angiò.** — Allestite 10 costolette; marinatetele per un'ora con olio, limone, prezzemolo, scalogne, pepe e sale, asciugatele e immergetele in burro depurato. Passatele in tartufi tritati finamente, poi al pane

grattugiato, cuocendole sopra gratella, cosparse di sovente con burro. Servitele sopra uno strato di fagiolini, condensati con salsa Maggiordomo (*Vedi N. 1526*) e sopra alle costolette metterete dei filetti d'alici e olive a forma d'inferriata cosparse di salsa pomodoro.

412. **Zucchette ripiene alla Milanese.** — (*Vedi N. 1474*).

413. **Pavone novello al forno.** — Disviscerate un pavone novello; levate l'osso dello stomaco, salate l'interno, imbrigliatelo e picchiettatelo di lardo. Lo disporrete in una casseruola con burro e rosmarino cuocendolo a forno moderato per 2 ore circa. Servitelo cosperso del suo sugo, coll'aggiunta del sugo d'un limone.

414. **Ventinvola alla Regina.** — Mettete in una casseruola 6 tuorli d'uova con 25 grammi farina di riso; tramenate unendovi 4 decilitri di panna calda e spingendola a fuoco fino ad ebollizione; allora la leverete, passandola alla stamigna e ponendola in un recipiente con 150 grammi di zucchero al velo, dei quali 20 grammi vanigliato. Lavoratela sopra ghiaccio continuamente, aggiungendovi all'ultimo un decilitro di liquore mandarino e mezzo litro circa di lattemiele; servitela in una ventinvola decorandola colla medesima crema e cospargendo il tutto con pistacchi tritati.