

## == LISTA CIBARIA ==

529. *Zuppa d'acetosella semplice.*

530. *Filetti di salmone in salsa Manzoni.*

531. *Bue alla Berlinese.*

532. *Pomodoro alla casalinga.*

533. *Quaglie in saltiero.*

534. *Soffiato di mandorle.*

529. **Zuppa d'acetosella semplice.** — Pulite e tagliate un chilo d'acetosella; mettetela in una casseruola ove vi sia un soffritto di porri. Fate cuocere lentamente, bagnandola con 3 litri brodo bollente, digrassatela, aggiungendovi 30 grammi formaggio grattugiato e un triturato cerfoglio. Versate in zuppiera con crostini.

530. **Filetti di salmone in salsa Manzoni.** — Ponete a fuoco un saltiero con 12 filettini di salmone, coperti di vino bianco secco e salati; dopo 3 minuti d'ebollizione, scolateli, lasciandoli raffreddare sotto a leggera pressione, indi mascherateli con farcia di pesci mista con tartufi; passate alla farina, poi all'uovo e friggeteli nello strutto bollente. Li servirete cosparsi d'una salsa Manzoni, fatta in questo modo: Preparate a fuoco un casseruolino con 3 decilitri di vellutata di pollo, 2 scalogne tritate, 4 alici a pezzettini e un triturato di tartufi neri; fatela ridurre ad un terzo e all'ultimo unitevi 2 decilitri di panna, 4 cucchiari sugo d'uva spina, un pezzo di burro, il sugo d'un limone, pepe cajenne e sale.

531. **Bue alla Berlinese.** — Procurate un pezzo di cucciaccio di bue del peso di 2 chili; lardellatelo internamente con grossi filetti di ventresca di majale e mettetelo sotto a sale per 5 giorni circa, consultando la ricetta della lingua alla scarlatto (*Vedi N. 122*). Una volta levato, fatelo asciugare, e mettetelo a fuoco in una casseruola con acqua, legumi e

un bicchiere d'aceto. Lasciate subbollire per 4 ore circa e servitelo, tagliato a fette, sopra uno strato di passato di piselli.

532. **Pomodoro alla casalinga.** — (*Vedi N. 262*).

533. **Quaglie in saltiero.** — Disviscerate 10 quaglie; imbrigliatele e bardatele di lardo, collocandole poi in un saltiero con burro e salvia; salatele e fatele cuocere per 20 minuti circa a forno caldo. Le servirete sopra crostini di pane fritti.

534. **Soffiato di mandorle.** — Pestate nel mortaio 300 grammi di mandorle dolci, aggiungendone 6 di amare; poscia mettetele nella panna o latte bollente, destinato per la confezione del soffiato, passatele allo staccio, indi procedete com'è descritto al N. 2196.