

== LISTA CIBARIA ==

919. *Zuppa Lepanto.*
 920. *Salsicciuoli alla gratella.*
 921. *Tacchino alla Doria.*
 922. *Florio di spinaci alla Spagnuola.*
 923. *Polpettine allo spiedo.*
 924. *Biscotto di Savoia.*

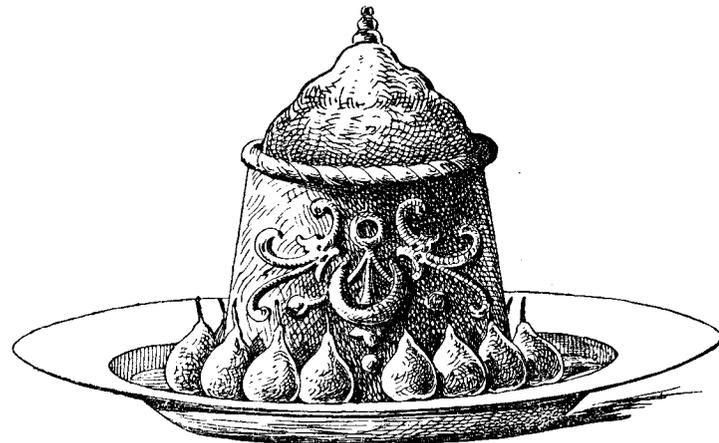
919. **Zuppa Lepanto.** — Apparecchiate 400 grammi farcia di pollo (*Vedi N. 577*) e dividetela in tre parti: una la farete rossa, con un pezzetto burro di gamberi (*Vedi N. 631*) e un cucchiaino passato di pomodoro; l'altra verde, con dei pistacchi ridotti in passato, aggiungendo qualche goccia di colore verde vegetale; la terza naturale. Con queste 3 farcie, farete delle morbidelle, foggiate a bandierole; sbogliantate che siano, le servirete entro a 3 litri di crema di riso vellutata (*Vedi N. 403*) con un triturato di tartufi neri.

920. **Salsicciuoli alla gratella.** — Procurate dei salsicciuoli lunghi 8 centimetri; tagliati che siano in mezzo per il lungo, cospargeteli un pochino d'olio ed esponeteli a fuoco moderato sopra la gratella, rivoltandoli finchè siano cotti. Servite in cespuglio, sopra piatto, ben caldi.

921. **Tacchino alla Doria.** — Preparate un tacchino cotto come al N. 771: tagliatelo a pezzi e mettetelo al fresco; passate allo staccio la sua cozione, fatela ridurre e serbatela al fresco anch'essa. Pestate nel mortaio 2 tuorli d'uova sode, 4 alici, 100 grammi cerfoglio e 50 grammi funghetti; passate tutto allo staccio, mettete il composto in una terrina e diluitelo colla cozione del tacchino, aggiungendovi 4 cucchiaini gelatina e un pizzico pepe. Velate tutt'i pezzi del tacchino colla suddetta salsa e drizzateli sul piatto, dandovi la primi-

tiva forma; guarnitelo di piccole insalatine cotte e gelatina ed accompagnatelo con una salsiera della suddetta salsa.

922. **Florio di spinaci alla Spagnuola.** — Passate allo staccio un chilo e mezzo di spinaci già cotti. Mischiate il detto passato con 5 decilitri di succosa Bechamelle; unitevi un pizzico pepe, spezie e 20 grammi formaggio grattugiato. Freddo che sia il composto, incorporatevi 5 uova sbattute e versatelo in istampo unto per cuocerlo a bagnomaria. Servitelo cosperso di salsa Spagnuola (*Vedi N. 520*).



N. 726. — Sciarlotta alla Carmelitana. (*Vedi pag. 243*).

923. **Polpettine allo spiedo.** — Preparatele come descritto al N. 485, servendole ben calde sopra a dei crostoni di pane fritti.

924. **Biscotto di Savoia.** — Dosi: zucchero 240 grammi, 40 grammi dei quali vanigliato, fecola 170 grammi, tuorli d'uova 9, albumi in neve 7, raschiatura d'un limone. Lavorate finchè i tuorli collo zucchero siano spumosi, indi aggiungete gli albumi e per ultimo la fecola e il gusto del limone. Versate in istampo burrato ed infarinato e cuocetelo a forno moderato per 30 minuti circa.