

## == LISTA CIBARIA ==

949. *Zuppa di croste alla Cacciatore.*

950. *Noce di vitello alla Lionese.*

951. *Pesce persico alla Portoghese.*

952. *Florio di lenti al sugo.*

953. *Anitra arrosto, fredda.*

954. *Gelatina di lamponi.*

949. **Zuppa di croste alla Cacciatore.** — Apparecchiate il pane ed i legumi come al N. 583, alternando i legumi con dei filetti di quaglie e tordi, cotti in buon marsala e sugo: sopra alla crosta di pane metterete dei piselli cotti e servirte, a parte, del brodo di selvaggina.

950. **Noce di vitello alla Lionese.** — Picchiettate internamente con prosciutto crudo e tartufi una fesa, che farete cuocere come al N. 26, indi la disporrete sopra piatto tagliata a fette e guarnita con cipolle ripiene (*Vedi N. 646*) e broccoli alla Villeroi (*Vedi N. 832*); passate allo staccio e digrassate la sua cozione e versatela, parte sopra alla fesa e parte in una salsiera, indi servite.

951. **Pesce persico alla Portoghese.** — Squamate e disviscerate 8 pesci persico. Collocateli in un saltiero con burro facendoli colorire d'ambo le parti; bagnateli con un decilitro vino malaga, 2 di passato finocchi e uno di vellutata pesci. Lasciateli subbollire aggiungendovi 3 dozzine di taline, una giuliana di funghi e radice di prezzemolo, precedentemente confinate con burro: dopo 20 minuti, disponeteli sul piatto servendo colla loro guarnizione.

952. **Florio di lenti al sugo.** — Apparecchiatelo com'è descritto al N. 52, aggiungendovi un decilitro di sugo ri-

stretto e un tuorlo d'uovo in più. A cottura perfetta, rovesciatelo sul piatto per servirlo cosperso di buon sugo di carne.

953. **Anitra arrosto, fredda.** -- Preparate cotto un'anitra come è descritto al N. 503 e servitela fredda con qualche salsa piccante pure fredda.

954. **Gelatina di lamponi.** — Procedete nel modo descritto per quella di fragole (*Vedi N. 828*).