

LISTA CIBARIA

961. *Zuppa Cresj alla Reale.*
 962. *Zampone all'Italiana.*
 963. *Oca alla Stuttgard.*
 964. *Soffiato di patate alla Polacca.*
 965. *Bistecche all'Inglese.*
 966. *Croste alla Marco Polo.*

961. **Zuppa Cresj alla Reale.** — Apparecchiate 3 litri di zuppa di carote composta (*Vedi N. 301*) che servirete con 200 grammi di composto Reale (*Vedi N. 697*) tagliato a dadini e dei crostini di pane fritti.

962. **Zampone all'Italiana.** — Fate diguazzare in acqua fredda per 10 ore uno zampone; mediante ago da cucina punzecchiatelo, ravvolgendolo in un pannolino e, 24 ore prima di servirlo, mettetelo in una navicella a fuoco con acqua fredda, facendolo subbollire per 2 ore; ritirate poi la navicella al caldo senza che il liquido bolla. Servitelo tagliato a fette e contornato di passato di lenti.

963. **Oca alla Stuttgard.** — Apparecchiate un fondo di legumi in una casseruola, cotenne di lardo, fette di prosciutto, pochi grani di pepe, chiovi garofano e burro. Sovrapponete l'oca e spingetela a fuoco; rosolata che sia leggermente, sgrassatela e bagnatela con 2 decilitri vino del Reno, uno d'aceto bianco, 4 di brodo e 4 cucchiaini di farina. La coprirete lasciandola subbollire fino a cottura completa, indi l'estrarrete, facendola divenir fredda per poi tagliarla a pezzi e collocarla su piatto, contornandola con una dadolata di zucchettine e fondi di carciofi cotti e conditi colla seguente salsa: Passate allo staccio la cozione dell'oca, di grassatela, indi pestate nel mortaio 100 grammi funghetti

100 grammi scalogne cotte e 50 grammi alici; passate il tutto allo staccio, unite un cucchiaino senape e un pizzico zucchero; diluite colla suddetta cozione, aggiungete un triturato cerfoglio e il sugo d'un limone e versatela sopra all'oca, mettendola in ghiacciaia fino all'ora di servirla.

964. **Soffiato di patate alla Polacca.** — Si prepara com'è descritto al N. 580, impiegando metà volume di patate e metà di prosciutto cotto. Quando il composto è pronto, unitevi un triturato di cerfoglio imbianchito e spremuto.

965. **Bistecche all'Inglese.** — Sopprimete grassa e pelli-cola ad un filetto di bue; tagliatelo a fette di 2 centimetri d'altezza e marinatelo per qualche ora con olio, sugo limone, pepe e sale, indi cuocetele sopra gratella unta a fuoco vivace. Dopo 4 minuti, voltatele cospargendole poi di burro; lasciatevele ancora alcuni minuti per poi servirle cosparses di salsa Maggiordomo (*Vedi N. 1526*).

966. **Croste alla Marco Polo.** — Preparate un marzapane all'Italiana (*Vedi N. 30*); tagliatelo a fette ovali d'un centimetro di spessore; spolverizzatele di zucchero spingendo poi in forno forte finchè avranno preso un bel colore. Mascheratele d'una sol parte con marmellata di ciliegie al kirsch e collocate sopra alle dette croste un bordo di fragole, mettendovi al centro delle mandorle verdi e viole candite, disposte in bell'ordine.