

## LISTA CIBARIA

1075. *Zuppa Stanley.*

1076. *Peducci di majale ai tartufi.*

1077. *Scaloppe alla Minerva.*

1078. *Patate alla Savojarda.*

1079. *Quadrello di vitello allo spiedo.*

1080. *Bavarese alle albicocche.*

1075. **Zuppa Stanley.** — Mettete a fuoco una casseruola con 2 scalogne a dadini, un pezzo burro e 2 pernici rosse, tagliate in 4 pezzi; fate rosolare leggermente, aggiungendovi un bicchierino di cognac, poi 3 litri di brodo. Lasciate cuocere lentamente, unendovi, a cottura completa, 100 grammi di funghi, 2 rape e un piccolo cavolo tagliati a filetti, cotti e ben condensati. Digrassate e versate in zuppiera con crostini.

1076. **Peducci di majale ai tartufi.** — Apparecchiate dei peducci come è descritto al N. 428. Farciteli con una dadolata di tartufi, precedentemente cotti in buon sugo ed amalgamati con un po' di Bechamelle densa indi chiudete l'apertura con farcia cruda. Impanateli e terminateli come al N. 428.

1077. **Scaloppe alla Minerva.** — Dividete una noce di montone in 10 piccole sfalde; battetele e fatele saltellare a fuoco vivace per 3 minuti, spruzzandole di marsala, pepe e sale. Mettetele a raffreddare sotto a leggera pressione; indi paratele, dando a tutte la medesima dimensione; stratificatele d'una sol parte con burro d'alici, decorando la superficie con listelle di lingua salata, in forma di greca. Le luciderete con gelatina servendole poi sopra a dei fondi di carciofi, precedentemente cotti, marinati e ripieni d'una Majonese mista con passato d'alici e tartufi, contornati con gelatina.

1078. **Patate alla Savojarda.** — Lessate scarsamente delle patate; pelatele ed affettatele; spalmate di burro una legumiera resistente al fuoco; collocate le patate, alternandole con fette di formaggio Emental e burro; spolverizzatele di sale e cannella; cospargetele di panna, coprendole poi con dell'altro formaggio e terminate la loro cottura in forno.

1079. **Quadrello di vitello allo spiedo.** — Allestite il quadrello come è descritto al N. 629, indi assicuratelo sullo spiedo e cuocetelo per 2 ore circa a fuoco lento, cospargendolo con burro e sale. Servitelo tagliato in fette con la costa attaccata, contornato di crescione e con insalata a vostro piacere a parte.

1080. **Bavarese alle albicocche.** — Incorporate in una tazza di marmellata d'albicocche 2 decilitri di panna calda e 15 grammi colla di pesce sciolta con qualche cucchiaino di rum; allorchè incomincerà a congelarsi, unirete una tazza di latte. Versate nello stampo e mettete sopra a ghiaccio per 2 ore circa; al momento di servire, tuffate lo stampo in acqua calda e rovesciatelo sul piatto, sopra tovagliolo.