

## LISTA CIBARIA

1153. *Zuppa alla Byron.*  
 1154. *Cromeschini alla Romana.*  
 1155. *Tacchino alla Majonese con panna montata.*  
 1156. *Florio di broccoli alla Bechamelle.*  
 1157. *Quadrello di porco allo spiedo.*  
 1158. *Sciarlotta alla Giuseppe Verdi.*

1153. **Zuppa alla Byron.** — (*Vedi N. 805*).

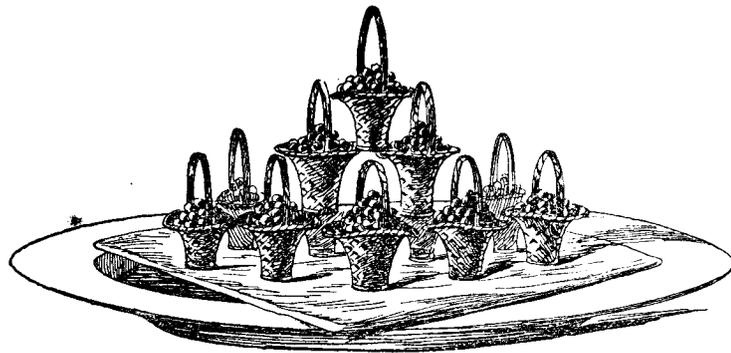
1154. **Cromeschini alla Romana.** — Fate saltellare a fuoco vivace in un saltiero 200 grammi di fegatini di pollo, 50 grammi carne di vitello con burro, lardo, cipolla ed erbe aromatiche. Spruzzateli con marsala, sale e pepe; indi pestate tutto nel mortaio e passate allo staccio; dividetelo in tante pallottole che immergerete in una pastella (*Vedi N. 426*) e man mano le lascerete cadere nello strutto bollente. Fritti di bel colore, scolateli e servite sopra tavagliolo con delle foglie di sedano fritte.

1155. **Tacchino alla Majonese con panna montata.** — Allestite un tacchino novello; fatelo cuocere in bianco e lasciatelo raffreddare nella sua cozione per poi farlo a pezzi e passarlo ad una salsa Majonese, leggermente gelatinata, aggiungendo 2 decilitri di panna montata. Rappigliata che sia la salsa, drizzate il tacchino su piatto dandovi la primitiva forma e contornandolo di gelatina. Accompagnatelo con una salsiera della medesima salsa, senza gelatina.

1156. **Florio di broccoli alla Bechamelle.** — Cuocete in acqua e sale 600 grammi broccoli. Scolateli, facendoli poi friggere per parecchi minuti con burro. Li passerete allo staccio per amalgamarli con 4 decilitri di Bechamelle densa,

25 grammi formaggio grattugiato, un pizzico pepe, noce moscata e 4 uova sbattute. Versatelo in uno stampo per cuocerlo a bagno-maria e servirlo cosperso di Bechamelle (*Vedi N. 46*).

1157. **Quadrello di porco allo spiedo.** — Allestite e fatelo cuocere come è indicato per il quadrello di vitello (*Vedi N. 1079*) servendolo accompagnato d'una salsa peperata o Italiana.



N. 902. — Canestrelli alla Trentina. (*Vedi pag. 302*).

1158. **Sciarlotta alla Giuseppe Verdi.** — Stendete sopra lastra una pasta Margherita (*Vedi N. 1854*) all'altezza d'un centimetro circa; fatela cuocere scarsamente, estraendola ed inzuppandola poi leggermente di maraschino per stratificarla con marmellata di mele al profumo d'arancio, e arrotolarla su se stessa. Dopo qualche ora tagliatela a fette e foderate con essa una grande mezza bomba che riempiate poi con una macedonia d'aranci alla Napolitana (*Vedi N. 360*). Collocate lo stampo sopra ghiaccio per 2 ore circa; indi rovesciatela su piatto, decorandola con gelatina di lamponi e di arancio, spinta al cornetto.