

== LISTA CIBARIA ==

1159. *Zuppa Malabar.*
 1160. *Crochette di salmone.*
 1161. *Bue all'Amburghese.*
 1162. *Girelli di carciofi all'Archimede.*
 1163. *Polli allo spiedo, freddi.*
 1164. *Gelato di lamponi.*

1159. **Zuppa Malabar.** — Mettete a fuoco una casseruola con un fondo di legumi, un po' di burro e mezz'oca tagliata a pezzi. Fatela rosolare leggermente e bagnatela con un decilitro di cognac, indi 2 cucchiaini di polvere Karj e 3 litri di brodo legato; lasciate cuocere lentamente, per poi estrarne l'oca e porla nella zuppiera; digrassate la cozione, passatela alla stamigna, rimettetela nella casseruola, aggiungendovi il fegato dell'oca tagliato a dadini, dandovi 2 minuti d'ebollizione, per poi versare sopra all'oca con 200 grammi di riso cotto.

1160. **Crochette di salmone.** — Tagliate a dadolini 300 grammi salmone, precedentemente stato cotto in buon sugo; unitevi un terzo del suo volume di tartufi ed amalgamateli in una Bechamelle piuttosto densa, unendovi 2 tuorli d'uova, un pizzico pepe e noce moscata. Versate il composto in una terrina, copritelo con una carta unta e, raffreddato che sia, foggiate le crochette, impanandole e friggendole nello strutto bollente.

1161. **Bue all'Amburghese.** — Apparecchiate un pezzo di bue salato, consultando l'istruzione per la lingua allo scarlatto (*Vedi N. 122*). Affumicatelo per 4 giorni circa, per poi metterlo a bagno per 24 ore. Asciugatelo e ponetelo in una casseruola con metà di vino bianco e metà d'acqua, un

po' d'erbe aromatiche e pepe. Dopo 3 ore circa d'ebollizione, lo taglierete a fette per servirlo sopra uno strato di cavoli confinati con sugo.

1162. **Girelli di carciofi all'Archimede.** — Cuocete 18 girelli in acqua salata, scolandoli e disponendoli poi in un saltiero con burro. Riempiteli di farcia di piccioni mista con pistacchi e tartufi trituriati; piazzate alla loro superficie un piccolo disco di lingua, cospargeteli di Spagnuola e terminate la loro cottura spingendoli in forno. Li servirete cosparsi del loro intinto.

1163. **Polli allo spiedo, freddi.** — Apparecchiate cotti 2 polli come è descritto al N. 11; freddi che siano, serviteli tagliati in pezzi e rimessi su piatto nella loro primitiva forma, contornandoli con crescione e servendoli con una salsa Majonese (*Vedi N. 850*).

1164. **Gelato di lamponi.** — Per la confezione di detto gelato, operate come è descritto per quello di ribes (*Vedi N. 774*), aggiungendovi il sugo di due limoni.