

LISTA CIBARIA

1201. *Zuppa code di vitello all'Indiana.*
 1202. *Sella d'agnello alla Pistoiese.*
 1203. *Finanziera in gelatina.*
 1204. *Zucchette fritte con zucchero.*
 1205. *Paperi al forno.*
 1206. *Uova allo specchio: dolce fantasia.*

1201. **Zuppa code di vitello all'Indiana.** — Tagliate a pezzi 4 code di vitello; mettetele in una casseruola a rosolare con un fondo di legumi; bagnatele con un bicchiere di marsala, poi aggiungete un pugno di farina, un cucchiaino di polvere Indiana e 3 litri di brodo, lasciandole cuocere a perfezione. Cotte che siano, ponetele nella zuppiera col brodo passato alla stamigna, aggiungendovi 100 grammi per quantità di carote, rape e orzo, tutto cotto prima.

1202. **Sella d'agnello alla Pistoiese.** — Ponete a fuoco in un saltiero una sella d'agnello; quand'incomincia a rosolare, bagnatela con una tazza di vino bianco, salandola e mettendola in forno ben coperta, rivoltandola qualche volta; dopo un'ora, disponetela sopra uno strato di passato di carciofi, tagliata a pezzi, guarnendola all'ingiro con fagiolini bianchi cotti e condensati con una salsa Maggiordomo. Servitene pure una salsiera a parte.

1203. **Finanziera in gelatina.** — Incamiciate di gelatina uno stampo; decorate l'interno con tartufi; al fondo vi metterete uno strato di passato di pollo e, sopra a questo, disporrete un buon intingolo alla Finanziera (*Vedi N. 344*), freddo e ben condensato. Copritelo con dell'altro passato di pollo, riempiendolo poi di gelatina e mettendolo in ghiaccio fino all'ora di servirlo.

1204. **Zucchette fritte con zucchero.** — Sopprimete la mollica a 8 zucchette; tagliatele per tutta la loro lunghezza a filetti, marinandole poi per un'ora con sale e sugo di limone. Asciugatele e passatele alla farina, friggendole di bel colore in istrutto bollente; le scolerete sopra carta assorbente, spolverizzandole di zucchero al velo e servendole sopra tovagliolo ripiegato.

1205. **Paperi al forno.** — (*Vedi N. 1085*).

1206. **Uova allo specchio: dolce fantasia.** — Apparechiate 10 dischi di pasta Margherita, del diametro di 8 centimetri; inzuppateli d'alchermes; poscia collocateli sul piatto, mascherandoli, prima con marmellata d'albicocche, poi con lattemiele; indi disponete su ciascun disco una mezza albicocca proprio al centro, imitando così le uova, spolverizzando leggermente il tutto con cioccolato in polvere. Intanto avrete anche apparecchiato 10 dischi di gelatina d'ananasso (*Vedi N. 738*) un po' più larghi dei primi, che metterete sopra alle imitate nova.