

== LISTA CIBARIA ==

1213. *Zuppa Talarico.*

1214. *Asticciuole d'arnioni di montone alla gratella.*

1215. *Filetti di pollo freddi alla Palma Jacopo.*

1216. *Funghi fritti all'Italiana.*

1217. *Arrostini alla Milanese.*

1218. *Canestrelli alla Solari S.*

1213. **Zuppa Talarico.** — Ponete a fuoco una casseruola con 500 grammi polpa di manzo e 4 litri brodo; lasciate bollire, mettendo, dopo 3 ore circa 2 carote e 2 rape, tagliate a dischetti; dopo 25 minuti, aggiungete 2 porri a pezzetti, un piccolo cavolo e 3 lattughe, tagliati come i primi. Terminata la loro cottura, tagliate il manzo a dischi, collocatelo nella zuppiera coi legumi e il brodo e a parte servite i seguenti crostoni: Levate la crosta ad un pane e tagliatela come tanti pezzi da 5 lire: pennellateli di burro, fateli rosolare sopra gratella servendoli a parte.

1214. **Asticciuole d'arnioni di montone alla gratella.** — Tagliate in grosse fette 10 arnioni di montone; marinatelo e, dopo un'ora, infilzatele sopra a delle asticciuole metalliche. Le esporrete sopra gratella a fuoco, facendole cuocere d'ambo le parti e servendole cosparses d'una salsa acciughe (*Vedi N. 1148*).

1215. **Filetti di pollo, freddi, alla Palma Jacopo.** — Fate cuocere in fondo bianco 3 grosse pollastre; lasciatele raffreddare nella loro cozione, indi levate gli stomachi per dissosarli e dividete i filetti in tante fettine sottili per tutta la loro lunghezza. Parateli formandoli tutti della medesima dimensione, stratificandoli d'una sol parte con burro Montpellier (*Vedi N. 987*); copriteli con una fetta di lingua, espo-

nendoli su ghiaccio ad indurire, indi passateli ad una salsa alla Choufroux, leggermente tinta di verde. Rappigliati che siano, decorateli con tartufi neri, pistacchi e lucidateli con gelatina. Li servirete sormontati sopra uno zoccolo a piramide con burro, guarnendoli di gelatina e, alla sommità vi metterete una spadina con tartufo e cresta.

1216. **Funghi fritti all'Italiana.** — Marinare con sale, pepe, sugo di limone per 2 ore 18 teste di funghi medii; asciugateli, impanandoli e friggendoli poi di bel colore con burro depurato; aggiungete un triturato di prezzemolo, 4 cucchiaini salsa pomodoro, 2 decilitri Spagnuola e lasciateli a fuoco ancora per 5 minuti; all'ultimo unitevi il sugo d'un limone e un pezzo di burro; versate in legumiera e servite con crostoni.

1217. **Arrostini alla Milanese.** — (*Vedi N. 731*).

1218. **Canestrelli alla Solari S.** — Procurate 12 piccoli stampini a forma di canestrelli; foderateli di pasta fina (*Vedi N. 56*) e riempiteli di riso crudo per cuocerli a forno moderato; indi svuotateli e guarnite il loro bordo con piccole fragole passate allo zucchero caramellato, imitate il manico con dell'angelica e serviteli poi ripieni di lattemiele primavera (*Vedi N. 582*).