

LISTA CIBARIA

1231. *Zuppa alla Soubise.*
 1232. *Filetti di pesce persico alla Latina.*
 1233. *Coscie di pollastre alla cacciatora.*
 1234. *Soffiato di carote.*
 1235. *Arrosto di codino di vitello, freddo.*
 1236. *Perfetto all'Inglese.*

1231. **Zuppa alla Soubise.** — Apparecchiate un passato di cipolle (*Vedi N. 727*) senza fagioli; aggiungete 6 cucchiari di Bechamelle (*Vedi N. 46*) e diluitela con 3 litri di brodo legato, lasciando bollire ancora per 30 minuti. Digrassate, versate in zuppiera con un pezzo di burro e una soluzione di 3 tuorli d'uova; servite con un piatto di crostini a parte.

1232. **Filetti di pesce persico alla Latina.** — Levate i filetti a 10 pesci persico; marinateli, asciugandoli ed immergendoli poi in una pastella, fatta con farina, vino di Frascati, tuorli d'uova, sale e noce moscata. Dalla pastella passateli all'olio bollente, onde si friggano di bel colore; scolateli, servendoli cosparsi d'una salsa pomodoro con capperi.

1233. **Coscie di pollastre alla cacciatora.** — Mettete a fuoco un saltiero con burro, una cipolla a dadi e 8 coscie di pollastre infarinate. Rosolate che siano, bagnatele con una tazza di vino bianco; fatelo evaporare per poi aggiungervi 2 cucchiari farina, 4 di salsa pomodoro e 2 tazze fra brodo e sugo. Tramenate fino all'ebollizione, indi coprite e lasciate subbollire lentamente, unendovi, 20 minuti prima della loro cottura, 300 grammi funghi e un triturato prezzemolo. A cottura perfetta, digrassate la salsa e versate il tutto sopra piatto, contornandolo con crostini di pane fritti.

1234. **Soffiato di carote.** — (*Vedi N. 838*).

1235. **Arrosto di codino di vitello, freddo.** — Cotto che sia l'arrosto come è descritto al N. 245, lasciate che si raffreddi onde servirlo, tagliato in fette, sopra piatto oblungo, contornato di crescione e legumi all'aceto.

1236. **Perfetto all'Inglese.** — Apparecchiate un gelato come è descritto al N. 624, incorporandovi all'ultimo una tazza di lattemiele. Servitelo in piccole coppe, alternandolo con del lattemiele al maraschino, spinto al cornetto.