

LISTA CIBARIA

1285. *Minestrone alla Genovese.*
 1286. *Ale di tacchino alla Semiramide.*
 1287. *Petto di tonno alla Portofino.*
 1288. *Funghi alla Galeno.*
 1289. *Sella di cervo lardellata, arrosto.*
 1290. *Torta Rucellai.*

1285. **Minestrone alla Genovese.** -- Apparecchiate a fuoco una casseruola con brodo e legumi come per il minestrone alla Milanese (*Vedi N. 73*) sostituendo il riso con della pasta e mettendovi all'ultimo momento un pesto fatto in questo modo: Pestate nel mortaio 60 grammi foglie di basilico, 2 spicchi d'aglio, 80 grammi formaggio; mettetelo in una terrina e scioglietelo con 4 cucchiaini brodo freddo, 4 cucchiaini olio d'oliva e un pizzico pepe.

1286. **Ale di tacchino alla Semiramide.** — Dissodate 15 ale di tacchino, fino al primo nodo; farcitele con una dadolata di prosciutto, tartufi e quaglie cotte allo spiedo, legate il tutto con un poco farcia di pollo. Cucite l'estremità e fatele cuocere in buon sugo, indi lasciate che si raffreddino nella loro cozione per poi impanarle e friggerle nello strutto bollente. Scolatele e servitele sopra tovagliolo con del prezzemolo fritto.

1287. **Petto di tonno alla Portofino.** — Diguazzate in acqua acidulata per un'ora un piccolo petto di tonno. Picchiettatelo di filetti d'alicci e disponetelo a cuocere in una casseruola con un fondo di legumi, burro, fette di lardo, prosciutto, 2 foglie lauro e 4 chiovi di garofano. Rosolato che sia il tutto, bagnatelo con 3 decilitri vino bianco, 4 di brodo e 2 di passato di pomodoro. Coprite la casseruola e

lasciate subbollire fino a cottura perfetta; servitelo sopra un piatto cosparso della sua cozione ridotta e guarnito d'olive ripiene di farcia di merlango, carote, cipolline condite con burro e zucchero.

1288. **Funghi alla Galeno.** — Pulite 12 funghi di media grossezza: sopprimete i gambi lasciandone attaccati solo 3 centimetri. Una terza parte dei funghi che avrete levati, tritatela e disponetela in un saltiero nel quale vi sarà pronto un soffritto di cipolla e 2 alici con burro e olio; aggiungete 4 cucchiaini sugo, sale, pepe, spezie, prezzemolo e buccia di limone tritata; cotti ed asciugati, mischiateli con 200 grammi farcia di vitello e un tuorlo d'uova. Fate cuocere scarsamente i funghi che vi sono rimasti, con burro e sugo, indi asciugateli e disponeteli in saltiero spalmato di burro, col gambo in alto; mettetela la suddetta farcia in un cornetto di carta e spingetela tutt'attorno ai funghi fino all'altezza del gambo reciso, che coprirete con un disco di lingua. Bagnateli con una tazza di Spagnuola; coprite il saltiero e spingetelo a forno regolare per terminare la loro cottura, indi serviteli cosparsi della loro cozione.

1289. **Sella di cervo lardellata, arrosto.** — Allestitela e cuocetela come la sella di daino (*Vedi N. 77*).

1290. **Torta Rucellai.** — Dosi: Farina di riso 200 grammi, zucchero 230 grammi, 30 dei quali al lampone, uva di Corinto 150 grammi, burro 200 grammi, mandorle amare 30 grammi, noccioline 50 grammi, ambedue triturate, 4 uova e 4 tuorli. Montate a caldo le uova collo zucchero; nel frattempo, a parte ed a freddo, montate i tuorli col burro, indi unite tutt'assieme, incorporandovi per ultimo la farina, noccioline e mandorle. Cuocete la torta a forno moderato e servitela fredda, spolverizzata di zucchero al lampone.