

LISTA CIBARIA

1291. *Zuppa Giuliana.*
 1292. *Sella di montone alla Krupp.*
 1293. *Quaglie alla Palermitana.*
 1294. *Fagioli bianchi alla Spagnuola.*
 1295. *Anguilla arrosto.*
 1296. *Bianco-mangiare al cioccolato.*

1291. **Zuppa Giuliana.** — Mettete a bagno in acqua tiepida per 2 ore circa, 200 grammi di giuliana che vi è in commercio. Levatela asciutta e ponetela in una casseruola a fuoco con un pezzo di burro, lasciandola soffriggere un poco; bagnatela con 3 litri di brodo, facendola cuocere lentamente; digrassate e servite con un piatto di crostini.

1292. **Sella di montone alla Krupp.** — Ponete in un salterio una sella di montone con legumi, burro e lardo; spingetela a fuoco e, quand'incomincia a colorirsi, bagnatela con una bottiglia vino bianco del Reno, un decilitro aceto bianco e due passate pomodoro. Lasciate cuocere lentamente fino a cottura; allora la disporrete sopra piatto, contornandola con crochette di piselli, foggiate o proiettili, tartufi neri resi sferici e cannoncini di sfogliata, farciti con passate di funghi. Passate la sua cozione, digrassatela, unitevi un triturato di erbe fine; fatela restringere a siroppo, servendola sopra alla sella e in salsiera.

1293. **Quaglie alla Palermitana.** — Disossate completamente 12 quaglie. Farcitele con una dadolata di tartufi, pernice, fegato d'oca, prosciutto cotto e pistacchi, il tutto legato con della farcia di pernice e fegatini di pollo. Cucitele dandovi la forma di palla e avvolgetele in pannolini, cuocendole in sugo con del marsala, indi lasciatele raffreddare in

esso. Disimballatele, passandole poi ad una salsa alla Choufroux, apparecchiata colla loro cozione; mediante tartufi neri, lingua ed albume d'uova cotto, foggiate su ciascuna quaglia lo stemma di Palermo. Intanto avrete preparato cotti e marinati 12 grossi girelli di carciofi, nei quali, dopo averli asciugati, disporrete le quaglie mettendovi fra la quaglia e il carciofo un cordoncino di burro Montpellier (*Vedi N. 987*). Servitele sopra uno zoccolo in burro, contornato di gelatina.

1294. **Fagioli bianchi alla Spagnuola.** — (*Vedi N. 874*).

1295. **Anguilla arrosto.** — (*Vedi N. 845*).

1296. **Bianco mangiare al cioccolato.** — Apparecchiate il composto di bianco mangiare come al N. 918, al quale unirete 250 grammi cioccolato rammollito a fuoco: versatelo in uno stampo e mettetelo a ghiaccio per qualche ora. Servite con contorno di biscottini al cacao (*Vedi N. 654*).