

LISTA CIBARIA

1315. *Zuppa alla Medici.*

1316. *Bilordi alla Canzio.*

1317. *Cappone all'Arduini.*

1318. *Carciofi all'Olandese.*

1319. *Quarto di capriolo alla Bellunese.*

1320. *Bavarese al punch.*

1315. **Zuppa alla Medici.** — (*Vedi N. 217*).

1316. **Bilordi alla Canzio.** — Pestate nel mortaio 300 grammi mollica di pane inzuppata e spremuta, più un decilitro Bechamelle fredda e ridotta, 4 cucchiari passato di funghi e 8 tuorli d'uova. Passate allo staccio, mettendo il tutto in una terrina aggiungendovi 200 grammi fra prosciutto cotto, carne di fagiano e 80 grammi zinna di vitello, cotti e tagliati a dadini; unitevi pure sale, pizzico di pepe e uno scalogno fritto. Con detto composto riempite delle budella, legandole a 6 centimetri e terminate come è descritto per i bodini del N. 62.

1317. **Cappone all'Arduini.** — Ponete un cappone in una casseruola con un fondo di legumi, qualche fetta di prosciutto, timo, 2 foglie lauro e 4 chiovi garofano. Bagnatelo con 4 quinti vino bianco e 8 di brodo; spingetelo a fuoco in casseruola coperta e, un po' prima della sua cottura, levatelo, digrassate la cozione e rimettetela nella casseruola a fuoco aggiungendovi un decilitro passato di cipolle, 100 grammi code di gamberi, 2 dozzine arselle, un triturato di serpentina e all'ultimo, il sugo d'un limone e un pezzo di burro d'alici. Tagliate il cappone a pezzi, adagiatelo sul piatto, guarnito di fagiolini in salsa Olandese, cospargendolo colla cozione e l'intingolo.

1318. **Carciofi all'Olandese.** — Apparecchiate 12 carciofi come al N. 388; cuoceteli in acqua e sale, scolateli soffriggendoli poi con burro per alcuni minuti; serviteli cosparsi di salsa Olandese (*Vedi N. 706*).

1319. **Quarto di capriolo alla Bellunese.** — Mettete in marinata cotta (*Vedi N. 92*) per 30 ore un quarto di capriolo, indi asciugatelo, picchiettate la coscia con prosciutto e lardo ed assicuratelo allo spiedo, per cuocerlo a lento fuoco per 3 ore circa, inaffiandolo con burro e lardo depurato. A cottura perfetta, servitelo tagliato in fette, collo stinco coperto di carta frastagliata, cosperso ed accompagnato d'una salsa Italiana (*Vedi N. 710*).

1320. **Bavarese al punch.** — Fate sciogliere in 2 decilitri d'acqua bollente 180 grammi di zucchero e 25 grammi di colla di pesce; indi mettete sul ghiaccio aggiungendovi un decilitro di punch inglese e, quando incomincerà a congelarsi, 2 tazze di latte. Versate il composto in uno stampo e mettetelo su ghiaccio per un'ora circa.