

## == LISTA CIBARIA ==

1339. *Zuppa alla Nuova-York.*  
1340. *Petto d'agnello alla Saint Menehould.*  
1341. *Quaglie alla Cacciatora.*  
1342. *Soffiato di zucchette.*  
1343. *Coniglio allo spiedo: insalata di lattuga.*  
1344. *Spongata alla vaniglia.*

1339. **Zuppa alla Nuova-York.** — Operate come per la zuppa alla California (*Vedi N. 1189*) mettendovi invece dell'anguilla, dei filetti di pesci argentini, 2 code di astacchi a fettine e 150 grammi di cipolline già condite.

1340. **Petto d'agnello alla Saint Menehould.** — Apparecchiate cotto in buon sugo con erbe odorifere due petti di agnello. Disossateli, tagliateli in quattro lasciandoli venir freddi sotto a leggera pressione per poi immergerli in burro sciolto con tuorlo d'uova; passateli al pane e disponeteli sopra gratella unta, a fuoco moderato, onde si coloriscano d'ambo le parti. Li servirete sopra una salsa piccante (*Vedi N. 284*).

1341. **Quaglie alla Cacciatora.** — Disponete 10 quaglie in una casseruola con burro, fette di lardo, prosciutto e cipolla. Fatele soffriggere per alcuni minuti; bagnatele con un decilitro marsala e mezzo litro brodo. Venti minuti prima della loro cottura, levate lardo, cipolla, prosciutto ed aggiungete 300 grammi funghi affettati e un triturato di prezzemolo.

1342. **Soffiato di zucchette.** — Preparate un passato di zucchette come è descritto al N. 1300; mischiatelo con metà del suo volume di Bechamelle densa. Freddo che sia il com-

posto, incorporate 6 tuorli d'uova, 5 albumi in neve, 20 grammi formaggio grattugiato e un pizzico pepe. Terminate la cottura come è descritto più volte.

1343. **Coniglio allo spiedo: insalata di lattuga.** — Cuocete e servite il coniglio come è indicato al N. 1037, accompagnandolo colla suddetta insalata, fatta in questo modo: Sopprimete le foglie dure a 500 grammi di lattuga; tagliate in quarti i grumoli e lavati e scolati, metteteli nell'insalatiera condendoli con 2 tuorli d'uova cotti e uno spicchio di aglio passati allo staccio e disciolti con olio, aceto, sale, pepe e un triturato di serpentaria.

1344. **Spongata alla vaniglia.** — Procedete come è descritto al N. 84, sostituendo il sugo d'arancio con dell'essenza alla vaniglia.