

LISTA CIBARIA

1357. *Consumato alla Giuseppe Verdi.*
 1358. *Ostriche in conchiglie alla Partenopea.*
 1359. *Filetti di pollo alla Venanzio.*
 1360. *Sedano alla Parmigiana.*
 1361. *Sella di daino lardellata, arrosto: insalata di citrioli pepata.*
 1362. *Dolce Auto-Sport.*

1357. **Consumato alla Giuseppe Verdi.** — Fate un consumato di pollo; legatelo con Arow-root, un pizzico pepe cajenne, una riduzione di cognac e servitelo con 2 dozzine di morbidelle di pollo ai pistacchi, una giuliana di tartufi neri, creste e fegato grasso. A parte servirete un piatto di pagliette al parmigiano (*Vedi N. 1333*).

1358. **Ostriche in conchiglie alla Partenopea.** — Dopo averle aperte, distaccatele dal guscio e mettetene 4 per conchiglia da tavola; mascheratele con della salsa Ricciotti (*Vedi N. 812*) e spingetele a forno sopra lastra per 4 minuti. Servite subito sopra tovagliolo.

1359. **Filetti di pollo alla Venanzio.** — Levate i filetti da 6 polli: disponeteli in un saltiero con burro, spingendoli a fuoco e spruzzandoli, dopo alcuni minuti, di marsala; indi bagnateli con una tazza vellutata di pollo, aggiungendo una giuliana di tartufi bianchi e lingua. Terminate la loro cottura, copriteli e serviteli in corona, cosparsi della loro cozione e mettendo al centro un cespuglio di verdure miste, condensate con burro.

1360. **Sedano alla Parmigiana.** — (*Vedi N. 148*).

1361. **Sella di daino lardellata, arrosto: insalata di citrioli pepata.** — Cuocete e servite la detta sella come è descritto al N. 77, accompagnandola con dei citrioli, conditi in questo modo: Sopprimete la pelle a 12 piccoli citrioli, affettateli, spolverizzandoli di sale e lasciateli per 15 minuti; indi asciugateli mettendoli poi nella insalatiera. Stemperate un cucchiaio di senape con un pizzico di pepe in polvere, un tuorlo d'uova, olio, il sugo di 2 limoni, sale e un triturato di cerfoglio; versate sopra ai citrioli, rimescolateli e servite.

1362. **Dolce Auto-Sport.** — Anzitutto dovrete acquistare, dalla ditta Maganza, via Larga, n. 10, uno stampo in forma di automobile e degli stampini a zoccolo di cavallo, perchè il soggetto vi riesca migliore e più facile. Untate di burro ed infarinate l'interno della parte superiore del suddetto stampo; riempitelo d'un composto di pasta Margherita (*Vedi N. 1854*) e cuocetelo a fuoco moderato, mettendovi ai fianchi 2 piccole sbarre, per evitare che la pasta esca. La parte inferiore dell'automobile la modellerete con croccante (*Vedi N. 1170*), come pure le ruote; i fanaletti, il piccolo volante e tant'altri accessori che occorrono, li imiterete in pasta di adragante. Riempite la suddetta parte inferiore con una gelatina spongata al maraschino (*Vedi N. 1146*); inzuppate la parte superiore con alkermes, poscia collocatela a suo posto e mascheratela con gelatina al lampone. Solidificata che sia questa, mediante cornetto di ghiaccia e confetti d'argento, decorate l'automobile, imitandolo il meglio che sia possibile, indi attaccate le ruote e tutti i suddetti accessori filettandoli di ghiaccia. I suddetti stampini a zoccolo li riempirete anch'essi di gelatina spongata, mettendo alla loro base uno strato della medesima chiara e imitando i chiodi con del cedro candito. Al momento di servire, sformateli e disponeteli attorno all'automobile.