

## ==== LISTA CIBARIA ====

1363. *Zuppa alla Palestina.*  
 1364. *Lombata di bue alla Borghese.*  
 1365. *Quaglie fredde alla Rossini.*  
 1366. *Pomodoro alla Provinciale.*  
 1367. *Galline faraone lardellate, allo spiedo.*  
 1368. *Gelato di crema alle mandorle.*

1363. **Zuppa alla Palestina.** — (*Vedi N. 733*).

1364. **Lombata di bue alla Borghese.** — Ponete in una casseruola una lombata con fondo di legumi, lardo e 4 chiovi garofano. Esponetela a fuoco e, rosolata che sia, bagnate con 2 quinti vino marsala e 3 di brodo; lasciatela subbollire per un'ora levandola e tagliandola poi a fette per disporla sopra piatto, contornandola con delle crochette di funghi (*Vedi N. 362*) e piccoli fiori di spinaci. Passate allo staccio la sua cozione, digrassandola e facendola restringere a metà; legatela con Arow-root e servitela sopra alla lombata.

1365. **Quaglie fredde alla Rossini.** — Disossate 8 quaglie, lasciandovi coscie e gambe. Farcitele con una dadolata di prosciutto, funghi, carote e tartufi, condensata in buon sugo e legata con della farcia di pollo ai gamberi. Le cucirete, avvolgendole quindi in pezzuole dandovi la primitiva forma per cuocerle in fondo bianco. Lasciate che si raffreddino nella loro cozione, indi disimballatele e tagliatele in due, mascherandole d'una salsa alla Choufroux (*Vedi N. 1965*) bianca. Decoratele con citriolini, lingua e tartufi, lucidandole e servendole poi sopra zoccolo di burro con gelatina.

1366. **Pomodoro alla Provinciale.** — Preparate i pomodoro come è descritto al N. 262 e collocateli in un saltiero

spalmato di burro. Triturate 6 funghetti sott'aceto, uno spicchio d'aglio, 20 grammi ventresca di tonno, un mazzolino fra prezzemolo e cerfoglio e 100 grammi carne magra di montone cotta. Mettete il tutto in una terrina mischiandovi assieme un po' di pane grattugiato, formaggio, un tuorlo d'uova, pepe, sale, noce moscata e 4 cucchiaini olio. Riempite i pomodoro, spolverizdateli di pane, cospargeteli di burro spingendoli poi in forno moderato; cotti e coloriti, serviteli cosparsi di sugo.

1367. **Galline faraone lardellate, allo spiedo.** — (*Vedi N. 989*).

1368. **Gelato di crema alle mandorle.** — Apparecchiatelo come è descritto per quello di pistacchi (*Vedi N. 444*): adoperando 400 grammi mandorle dolci e 20 grammi di quelle amare.