

LISTA CIBARIA

1399. *Zuppa alla Condè.*

1400. *Agoni ai tartufi bianchi.*

1401. *Coscie d'oca alla Lorenese.*

1402. *Broccoli alla Capodimonte.*

1403. *Lepre arrosto all'Inglese.*

1404. *Gelatina spongata al kirsch.*

1399. **Zuppa alla Condè.** — (*Vedi N. 457.*)

1400. **Agoni ai tartufi bianchi.** — Marinare per un'ora circa 15 agoni; asciugateli e infarinateli disponendoli poi in un saltiero con burro depurato. Fateli friggere d'ambo le parti; aggiungete 150 grammi tartufi bianchi, tagliati a fette e una tazza di brodo; lasciateli subbollire per parecchi minuti e, cotti che siano, disponeteli su piatto. Unite alla loro cozione un pezzo di burro d'alici, un triturato prezzemolo e versatela sopra gli agoni.

1401. **Coscie d'oca alla Lorenese.** — Disossate e farcite di funghi e scalogne soffritti, prosciutto e farcia di pollo, 6 coscie d'oca. Disponetele a fuoco in una casseruola con un fondo di legumi, lardo e chiovi di garofano. Rosolate che siano, bagnatele con una tazza vino rosso, 4 cucchiari salsa pomodoro e una tazza brodo; le coprirete lasciandole cuocere a lento fuoco; servitele sopra uno strato di passato di cipolle, cosparse della loro cozione digrassata, passata e ridotta.

1402. **Broccoli alla Capodimonte.** — Tagliate a pezzi i broccoli e cuoceteli in acqua salata; scolati che siano, fateli soffriggere di bel colore con burro in saltiero, aggiungendovi all'ultimo 2 muzzarelle di buffala frantumate e una raschiatura di noce moscata. Fate saltellare i broccoli per alcuni minuti per poi servirli ben caldi.

1403. **Lepre arrosto all'Inglese.** — Levate la pelle ad una lepre novella; disvisceratela e col suo fegato, 100 grammi prosciutto a dadolini, 100 grammi di pane grattugiato, una cipolla triturrata e soffritta, un pizzico basilico, salvia, sale, pepe, 80 grammi burro e 2 tuorli d'uova, preparate un farcime che metterete nella lepre. Cucite l'apertura, innastatela ed assicuratela allo spiedo per cuocerla a fuoco lento per 2 ore, cospargendola sovente con burro; a cottura perfetta, servitela accompagnata d'una salsa Byron (*Vedi N. 656.*)

1404. **Gelatina spongata al kirsch.** — Procedete come è descritto per quella al maraschino (*Vedi N. 1146.*)