

## == LISTA CIBARIA ==

1405. *Risotto alla Pier Capponi.*  
 1406. *Salsiccie di capriolo alla Valdostana.*  
 1407. *Costolette di vitello alla Cefalonese.*  
 1408. *Florio di patate alla Spagnuola.*  
 1409. *Pavone novello allo spiedo.*  
 1410. *Biscotto Portoghese.*

1405. **Risotto alla Pier Capponi.** — Apparechiate un risotto bianco con 200 grammi di bianco di pollo cotto e tagliato a filetti; 3 minuti prima della sua cottura, mischiate assieme 300 grammi passato di spinaci, 100 grammi code di gamberi e 50 grammi formaggio; lasciate terminare la cottura e, prima di versarlo in zuppiera, aggiungete 60 grammi burro di gamberi (*Vedi N. 631*) e un pizzico cajenne.

1406. **Salsiccie di capriolo alla Valdostana.** — Procurate 500 grammi carne di capriolo magra, senza nervi e pellicole. Tritatela ben fina con 200 grammi di lardo; amalgamate con un decilitro di passato di funghi, aggiungendovi 2 tuorli di uova, sale, spezie e un triturato d'erbe fine e funghi. Dividete il composto in tante cucchiariate, avvolgendole in tanti pezzi di rete di majale, dando loro una forma di turacciolo; passatele al burro depurato, poi al pane, indi esponetele a fuoco moderato sopra la gratella, cospargendole di burro e facendole colorire d'ambo le parti. Servitele sopra ad una salsa piccante (*Vedi N. 284*).

1407. **Costolette di vitello alla Cefalonese.** — Allestite 8 costolette, picchiettandole di filetti d'alici; fatele rosolare d'ambo le parti in un saltiero con burro, olio e cipolla. Bagnatele con un decilitro vino bianco e 4 di brodo; unitevi uno spicchio d'aglio e prezzemolo trituriati; dopo un'ora d'ebol-

lizione, vi aggiungerete 24 datteri di mare, una coda d'astacco a dadi e una giuliana di scalogne soffritte. Servitele in corona, mettendovi al centro la loro guarnizione cosparsa della cozione, coll'aggiunta del sugo d'un limone.

1408. **Florio di patate alla Spagnuola.** — (*Vedi N. 700*).

1409. **Pavone novello allo spiedo.** — (*Vedi N. 1565*).

1410. **Biscotto Portoghese.** — Dosi: Zucchero 140 grammi, fecola 100 grammi, mandorle dolci in polvere 80 grammi, 5 grammi mandorle amare, macinate anch'esse, la raschiatura di 3 aranci, 50 grammi di buccia candita, 7 tuorli e 7 albumi d'uova in neve. Lavorate, finchè siano spumosi i tuorli d'uova collo zucchero, indi aggiungete le mandorle, poi gli albumi e per ultimo la fecola, buccia e raschiatura d'aranci. Cuocetelo a forno moderato in uno stampo unto ed infarinato e servitelo spolverizzato di zucchero all'arancio.