

## LISTA CIBARIA

1435. *Zuppa Menzikoff.*  
 1436. *Cassettine di quaglie.*  
 1437. *Punta di vitello lessata.*  
 1438. *Pit-sai farciti gratinati.*  
 1439. *Pesce persico fritto.*  
 1440. *Bodino gelato alla Priuli L.*
1435. **Zuppa Menzikoff.** — (*Vedi N. 331.*)

1436. **Cassettine di quaglie.** — Disossate 12 quaglie; mettetle al centro di ciascuna una grossa noce di farcia di pollo (*Vedi N. 577*) con un triturato tartufi e prosciutto. Rotolate le quaglie in forma oblunga, ravvolgendole in pannolini; fatele cuocere in buon sugo, lasciandole intiepidire nella loro cozione; le leverete quindi dai pannolini per metterle in cassetine oblunghe di pirofila con un po' del loro sugo e riscaldarle al forno. Servitele sopra tovagliolo.

1437. **Punta di vitello lessata.** — Diguazzatela per un'ora in acqua tiepida e fatela cuocere per 2 ore in acqua salata. Servite con rafano, o salsa verde, oppure con dei legumi sott'aceto.

1438. **Pit-sai farciti gratinati.** — Fate bollire in acqua e sale per parecchi minuti, 20 foglie di pit-sai. Scolatele distendendole poi sopra un lino. Farcitele con un triturato di prosciutto e bianco di pollo cotto; amalgamate con un po' di Bechamelle ben ridotta disponendo i pit-sai in uno stampo da gratino pigiati; copriteli di Bechamelle, spolverizzandoli di pane e spruzzandoli di burro per spingerli in forno a colorirsi.

1439. **Pesce persico fritto.** — Allestiteli e cuoceteli come è descritto per le triglie al N. 119.

1440. **Bodino gelato alla Priuli L.** — Apparecchiate cotto un biscotto Fallières (*Vedi N. 1152*). Tagliate da esso due dischi della grandezza dello stampo che dovrete adoperare e dell'altezza d'un centimetro. Inzuppateli ambedue di curaçao, indi collocatene uno al fondo dello stampo, riempiendolo di gelato crema al curaçao misto con una dadolata di pesche, pere e prugne candite e state macerate in maraschino. Coprite il gelato con l'altro disco di biscotto, poscia chiudete lo stampo per collocarlo sotto a ghiaccio e sale per 2 ore circa. Al momento di servirlo, sformatelo e mascheratelo con fondente al caffè.