

==== LISTA CIBARIA ====

1447. *Zuppa Diplomatica.*
 1448. *Blinis alla Mamiani Terenzio.*
 1449. *Tinca carpionata.*
 1450. *Passato di carote, con crostoni.*
 1451. *Ottarde lardellate al forno.*
 1452. *Bavarese all'alkermes.*

1447. **Zuppa Diplomatica.** — Preparate cotta mezza testina di vitello, disossata e rasata; mettetela poi sotto ad un peso e, fredda che sia, la taglierete a dischetti e la metterete in un casseruolino con vino marsala, facendola bollire finchè sia asciutta; unitela quindi a 3 litri di brodo legato, addizionato con del cognac e cajenne. Versate in zuppiera per servire, con una guarnizione di 24 morbidelle di pollo, fatte in forma di piccole uova e 24 morbidelle di riso (*Vedi N. 343*).

1448. **Blinis alla Mamiani Terenzio.** — Mettete in una casseruola a fuoco 100 grammi di burro con 200 grammi di farina di castagne; stemperatela con una tazza di panna e lasciate che bolla, tramenandola per ottenere un composto senza grumi; dopo parecchi minuti di ebollizione, tramutatelo di casseruola e, appena intiepidito, vi unirete 6 tuorli d'uova e 100 grammi fra tartufi e prosciutto, cotti e ambedue trituriati, pizzico pepe cajenne e 5 albumi in neve. Dividetelo in tanti stampini untati abbondantemente di burro; esponeteli a forno sopra lastra e, cotti che siano, sformateli e serviteli ben caldi, sopra tovagliolo, accompagnandoli con una salsiera di panna e del burro fresco.

1449. **Tinca carpionata.** — Fate cuocere una tinca in olio bollente, indi collocatela in un piatto concavo, versandovi sopra la seguente salsa: Mettete a fuoco una casseruola

con un decilitro d'olio: stemperate in esso 2 cucchiaini farina e, dopo 5 minuti, aggiungete 2 decilitri aceto, 4 di vino bianco e uno di brodo. Tramenate fino ad ebollizione, lasciando bollire per 20 minuti, unendovi un triturato di prezzemolo, qualche foglia salvia, 2 spicchi d'aglio, un po' di pepe e sale. Servitela ben fredda, contornata di fette di limone e prezzemolo.

1450. **Passato di carote, con crostoni.** — Raschiate e tagliate a fette un chilo di carote; mettetele in una casseruola in cui avrete preparato un soffritto di cipolla. Bagnatele con un po' di brodo e sugo e, a cottura perfetta, passatele allo staccio, ed amalgamate il passato con una tazza di Bechamelle, un pezzo di burro, un po' di raschiatura di noce moscata e un pizzico zucchero. Servitelo contornato di crostoni.

1451. **Ottarde lardellate al forno.** — Allestite le ottarde disviscerandole e picchiettandole di lardo, indi disponetele in una casseruola con burro e salvia, spingendole a forno per la loro cottura e salandole a dovere. Servitele divise in 4 cosparse del loro sugo.

1452. **Bavarese all'alkermes.** — Apparecchiate la bavarese come è descritto al N. 1986, sostituendo il maraschino con dell'alkermes.