

== LISTA CIBARIA ==

1477. *Zuppa Makaroff.*
 1478. *Cannoncini al passato di fagiano.*
 1479. *Lontra all'Europea.*
 1480. *Patate all'Ambrosiana.*
 1481. *Costolette di pollo fritte, fredde, con salsa Lamponi.*
 1482. *Croste di Salonicco.*

1477. *Zuppa Makaroff.* — (Vedi N. 499).

1478. *Cannoncini al passato di fagiano.* — Apparecchiate 15 cannoncini come viene descritto al N. 144, astenendovi di mettervi sopra lo zucchero. Riempiteli con un passato di fagiano misto con un triturato di tartufi neri e amalgamate con Spagnuola (Vedi N. 520).

1479. *Lontra all'Europea.* — Sopprimete testa, gambe, pelle e viscere ad una lontra; tagliatela a pezzi per metterla in marinata cotta per 24 ore. Asciugata che sia, disponetela a fuoco in una casseruola con un fondo di legumi, burro, lardo, prosciutto, 4 chiovi garofano, 2 foglie d'alloro, pepe e bacche di ginepro. Una volta rosolata, bagnatela con un bicchiere d'aceto serpentario e fatela asciugare a fuoco vivace per poi stemperarvi 2 cucchiari farina, la sua marinatura, 2 tazze brodo e altrettanto vino rosso. Coprite la casseruola e lasciatela cuocere a lento fuoco; a cottura perfetta, levatela pezzo per pezzo, mettendola in un'altra casseruola, passandovi assieme la sua cozione; se questa fosse troppo liquida, legatela con della fecola. Servite con crostoni di pane.

1480. *Patate all'Ambrosiana.* — Foggiate 18 patate come turaccioli; mediante cava-verdure, svuotatele e cuocetele scarsamente in acqua e sale; scolate che siano, riempitele d'una

farcia di vitello mista con tartufi, disponendoli man mano in un saltiero spalmato di burro. Spingete in forno moderato finchè si sarà rassodata la farcia, per poi levarle e lasciarle raffreddare. Infine impanatele e friggetele di bel colore a strutto bollente, servendole poi cosparse di salsa pomodoro.

1481. *Costolette di pollo fritte, fredde, con salsa Lamponi.* — (Vedi N. 1211).



N. 1241. — *Insalata Pietro Micca.* (Vedi pag. 415).

1482. *Croste di Salonicco.* — Da una torta Ruccellai (Vedi N. 1290) levate tante fette; spolverizzatele di zucchero e coloritele a forno, spalmandole poi di marmellata di pesche al kirsch e disponendole in corona sopra piatto, mettendovi su ciascuna un triturato composto di pistacchi, uva di Smirne e datteri. Riempite il vuoto della suddetta corona con un passato di marroni dolce ed alla vaniglia; servite, cospargendo il tutto con siroppo al kummel.