

== LISTA CIBARIA ==

- 1501. *Zuppa all'Aurora.*
- 1502. *Capriolo alla Boema.*
- 1503. *Rocchio di salmone alla Montpellier.*
- 1504. *Spinaci alla crema.*
- 1505. *Pollastre arrosto all'Inglese.*
- 1506. *Timballo alla Savarin.*

1501. **Zuppa all'Aurora.** — Ponete a fuoco una casseruola con 3 litri di brodo legato di pollo; stemperate in una terrina 6 tuorli d'uova con un decilitro passato di pomodoro: unitele al brodo, sbattendo con una frusta da cucina, arrestando completamente l'ebollizione. Versate in zuppiera con 3 dozzine di morbidelle di pollo al pomodoro.

1502. **Capriolo alla Boema.** — Procurate un pezzo di capriolo e lasciatelo per 24 ore in marinata cotta (*Vedi N. 92*), indi picchiettatelo con prosciutto e disponetelo su spiedo, bagnandolo sovente colla sua marinata, mista con panna. A cottura completa, collocatelo sopra un piatto, avendo al fondo uno strato di passato di sedano e guarnitelo con patate a grossi spicchi. Passate la sua cozione, unitevi un po' di Spagnuola (*Vedi N. 520*), una giuliana di funghi e versatela sopra al capriolo.

1503. **Rocchio di salmone alla Montpellier.** — Apparecchiate cotto in vino bianco, sale e legumi, un rocchio di salmone. Lasciate che si raffreddi nella sua cozione e servitelo sopra uno strato di burro Montpellier (*Vedi N. 987*); decoratelo collo stesso burro, citriolini e funghetti e contornatelo con pomodoro alla Boulanger (*Vedi N. 590*).

1504. **Spinaci alla crema.** — Cuocete in acqua e sale 2 chili di spinaci: scolateli e spremeteli passandoli poi allo

staccio; mettete a fuoco una casseruola con un pezzo di burro con 2 cucchiaini di farina e diluite con 4 decilitri di buona panna, spingendola a fuoco fino ad ebollizione; allora unitevi il passato di spinaci, sale, pepe, noce moscata, un po' di formaggio e un pezzo di burro.

1505. **Pollastre arrosto all'Inglese.** — (*Vedi N. 1007*).

1506. **Timballo alla Savarin.** — Preparate un composto di Savarin (*Vedi N. 1302*); fatelo cuocere in uno stampo a timballo, indi praticate in esso un'incisione per svuotarlo, conservando però il coperchio; nel frattempo, avrete preparato una dadolata d'anasso, pesche, mandorle verdi e ciliegie cotte in buon siroppo al kirsch; amalgamate il tutto con un decilitro di crema pasticciera alla vaniglia, poscia versate nel timballo; copritelo e rovesciatelo sul piatto, servendolo cosparso d'una crema al kirsch.