

LISTA CIBARIA

1519. *Zuppa passato di quaglie alla Caracciolo.*
1520. *Aste di sfogliate alla bavarese.*
1521. *Civiero di capriolo*
1522. *Girelli di carciofi allo scarlatto.*
1523. *Polpettine al forno, fredde.*
1524. *Gelato di crema alle noci fresche.*

1519. **Zuppa passato di quaglie alla Caracciolo.** — Mettete in una casseruola un fondo di legumi con 6 quaglie; fatele rosolare e bagnatele con un decilitro di marsala, 2 cucchiari passato di pomodoro, 50 grammi farina castagne e 3 litri brodo. Lasciatele bollire lentamente fino a cottura, per disossarle, pestarle nel mortaio passandole poi allo staccio; passate alla stamigna anche la loro cozione, che adopererete per diluire, mettendola poi a bollire ancora per 30 minuti. Digrassatela, versatela in zuppiera e servite con una guarнизione di 100 grammi maccheroncini, già cotti, e un piccolo fiorio d'asparagi (*Vedi N. 544*) tagliato a dadi.

1520. **Aste di sfogliata alla bavarese.** — Mettete a fuoco un saltiero con burro, ventresca, erbe aromatiche e cipolla: quando incominciano a soffriggere, aggiungete 150 grammi fegatini di pollo; dopo parecchi minuti, spruzzateli di marsala, sale e un pizzico pepe. Pestateli e passateli allo staccio unendovi 100 grammi fra prosciutto e funghi tagliati a dadolini e precedentemente cotti. Stendete la sfogliata e terminate le aste come al N. 344.

1521. **Civiero di capriolo.** — Tagliate a pezzi una coscia di capriolo e marinatela con vino rosso, cipolle ed erbe odorose per 24 ore. Asciugatela, disponendola in un saltiero a fuoco vivace con brodo, burro e una cipolla a dadi: dopo

10 minuti, bagnatela con un decilitro aceto e uno di marsala; ridotti questi, aggiungete la sua marinatura e una tazza di brodo. Lasciatela cuocere a casseruola coperta, indi levatela pezzo per pezzo; passate e digrassate la cozione, fatela restringere, aggiungendovi una giuliana di scalogne, funghi e il capriolo. Servite sopra piatto, contornando di crostoni di polenta fritti.

1522. **Girelli di carciofi allo scarlatto.** — Cuocete in acqua e sale 18 girelli di carciofi. Scolateli e disponeteli in un saltiero con burro; mettete in ogni girello un cucchiaino di salsa pomodoro ristretta, cospargendoli di burro e spingendoli in forno moderato, terminando la loro cottura. Serviteli sopra crostoni, framezzati di lingua ben rossa e cosparsi d'una vellutata di pollo.

1523. **Polpettine al forno, fredde.** — Cotte che siano, come descritto al N. 167, lasciatele divenir fredde per servirle contornate di crescione all'aceto.

1524. **Gelato di crema alle noci fresche.** — Apparecchiate la crema fatta con un litro di latte, 400 grammi zucchero, 8 tuorli d'uova, un cucchiaino zucchero vanigliato, 200 grammi noci e 100 grammi mandorle dolci, ambedue tritati finamente. Fredda che sia, passatela entro una gelatiera e procedete per la sua confezione.