

== LISTA CIBARIA ==

1525. *Consumato alla Reale.*
 1526. *Orate alla Maggiordomo.*
 1527. *Certosa di quaglie alla Vittoria.*
 1528. *Tartufi neri alla Sivigliana.*
 1529. *Quadrello di porco al forno, freddo: insalata Canadese.*
 1530. *Timballo Farnese.*

1525. **Consumato alla Reale.** — (*Vedi N. 697.*)

1526. **Orate alla Maggiordomo.** Raschiate diverse orate, disvisceratele e cesellatele d'ambo le parti lasciandole per un'ora in marinata. Asciugate che siano, disponetele sopra gratella unta, spingendole a fuoco moderato e cospargendole con olio. A cottura completa, disponetele su piatto cosparse d'una salsa Maggiordomo fatta in questa maniera: Apparecchiate un triturato di cipolla, sbogliatelo e spremetelo mettendolo poi in un casseruolino con 100 grammi burro, 20 grammi farina, sale, pizzico pepe e noce moscata. Diluite il tutto con 2 decilitri brodo, tramenando fino ad ebollizione; allora levate dal fuoco ed aggiungetevi un triturato prezzemolo e il sugo d'un limone.

1527. **Certosa di quaglie alla Vittoria.** — Apparecchiate un pane di vitello alla Medici (*Vedi N. 165*) in uno stampo cilindrico con tubo; preparate anche un florio di pollo (*Vedi N. 447*) in un altro stampo uguale al primo, ma più piccolo; fate cuocere 10 quaglie come al N. 291. Rovesciate il pane di vitello su d'un piatto rotondo e, sopra a questo, collocatevi il florio di pollo, in modo da formare un gradino, sul quale disporrete le quaglie, facendole appoggiare al florio di pollo ed alternandole con dei cuori di lattughe, cotte in buon

sugo. Nel vano vi metterete una guarnizione di granelle, creste, schienali e funghi, condensate con del buon sugo ristretto. Salsate il tutto con della Spagnuola al marsala servendola ben calda.

1528. **Tartufi neri alla Sivigliana.** — Pelate 2 dozzine di tartufi neri piccoli: disponeteli a fuoco in un saltiero con un pezzo di burro e una scalogna trita. Bagnateli con 3 decilitri vino madera e quando questo è ridotto ad un terzo, aggiungetevi 2 decilitri vellutata di vitello e un triturato di cerfoglio. Sciogliete in ultimo nella loro cozione un pezzo di burro.

1529. **Quadrello di porco al forno, freddo: insalata Canadese.** — Cuocete il quadrello e servitelo come è descritto al N. 1667, accompagnandolo colla suddetta insalata, fatta in questo modo: Cuocete 400 grammi di patate, sbucciatele, e tagliatele a dischetti; metteteli in una insalatiera, aggiungendovi 100 grammi per qualità dei seguenti legumi crudi e tagliati a filetti; cipolle sciacquate in acqua e spremute, pomodoro, sedano e 4 uova sode; condite il tutto con Majonese e prezzemolo trito.

1530. **Timballo Farnese.** — Fate cuocere in uno stampo a timballo un composto di biscotto integrale (*Vedi N. 744*); indi svuotatelo internamente, serbando però il coperchio. Nel frattempo avrete preparato una crema pasticciera al marschino, alla quale vi unirete un triturato di nocciole toste, cedro e marroni canditi; versate il tutto nel timballo coprendolo col suo coperchio: rovescietelo sul piatto e servitelo subito cosperso di crema alle nocciole.