

== LISTA CIBARIA ==

1543. *Zuppa Lidge*.
1544. *Peducci d'agnello alla pastella*.
1545. *Timballo all'Ariosto*.
1546. *Spinaci alla Lombarda*.
1547. *Galline regine allo spiedo*.
1548. *Bianco mangiare ai lamponi*.

1543. **Zuppa Lidj.** — (*Vedi N. 469*).

1544. **Peducci d'agnello alla pastella.** — Cuocete in buon sugo con erbe aromatiche dei peducci d'agnello; disossateli e marinateli per qualche ora in olio, limone, pepe, sale, prezzemolo e scalogne tritate. Asciugateli, per immergerli in una pastella da bignoli (*Vedi N. 426*) non tanto densa e friggerli di bel colore a strutto bollente. Scolateli e serviteli sopra piatto con tovagliolo, mettendo al centro delle foglie di sedano fritte.

1545. **Timballo all'Ariosto.** — Untate di burro uno stampo da timballo liscio; formate all'ingiro nell'interno uno strato d'un centimetro di farcia di merlango; fatela rassodare un poco esponendo lo stampo sulla bocca del forno. Preparate un intingolo di polpine di rane, code di gamberi, animelle di lotta e funghi conditi con della buona vellutata di pesci e salsa pomodoro; mettetelo nel timballo, alternandolo con degli strati di risotto alla Certosina (*Vedi N. 295*). Copritelo con dell'altra farcia e fatelo cuocere a bagno-maria per 10 minuti circa, indi rovesciatelo sul piatto servendolo cosperso di salsa Spagnuola mista con salsa pomodoro.

1546. **Spinaci alla Lombarda.** — Cotti che siano gli spinaci, disponeteli in un saltiero con burro, facendoli asciugare

a fuoco lento, indi aggiungete un po' di sugo di carne, pepe, sale e un pugno di formaggio grattugiato. Serviteli con crostoni a parte.

1547. **Galline regine allo spiedo.** — Allestitelo e cuocetelo come è descritto per i perniciotti al N. 569.

1548. **Bianco mangiare ai lamponi.** — Apparecchiatelo nel modo indicato per quello di fragole (*Vedi N. 1488*).