

LISTA CIBARIA

1549. *Minestra di riso e quaglie.*
 1550. *Noce di montone alla Duca d'Albania.*
 1551. *Tinca alla Scozzese.*
 1552. *Carciofi alla Petrarca.*
 1553. *Costolette di pollo alla gratella.*
 1554. *Biscotto Bretonne.*

1549. **Minestra di riso e quaglie.** — (*Vedi N. 163*).

1550. **Noce di montone alla Duca d'Albania.** — Mettete in marinata cotta (*Vedi N. 92*) per 24 ore, due noci di montone. Asciugatele, picchiettatele con prosciutto disponendole in una casseruola a fuoco, con un fondo di legumi, lardo e burro; rosolate che siano, bagnatele con del vino bianco (3 quinti circa); lasciatelo evaporare per poi aggiungervi un litro fra sugo di carne e brodo. A cottura completa, disponete le cosce su piatto, contornandole con olive farcite di passato d'acciughe e piccoli fiorii di funghi. Passate allo staccio la loro cozione, digrassatela e fatela ridurre ad un terzo, aggiungendovi all'ultimo un decilitro di sugo di melagrana, 4 cucchiaini di tartufi neri e un pizzico paprika. Versatene una parte sopra alle noci e l'altra parte in salsiera.

1551. **Tinca alla Scozzese.** — Preparate cotta una tinca come al N. 1449; asciugatela e collocatela in un piatto concavo. Mettete a fuoco una casseruola con 50 grammi zucchero; tramenatelo con un mestoletto e, quand'incomincia a colorirsi, bagnatelo con 3 decilitri vino bianco e 4 di gelatina di lamponi; fate subbollire per 20 minuti circa aggiungendovi 100 grammi uvette e una giuliana di mandorle e basilico. All'ultimo unitevi un pizzico cannella in polvere e il sugo d'un limone: versate sopra alla tinca, copritela con un piatto mettendola al fresco fino all'ora del servizio.

1552. **Carciofi alla Petrarca.** — Procurate 18 piccoli carciofi teneri: preparateli come è descritto al N. 28; indi farciteli con della farcia di vitello, mista con pochi tartufi, prosciutto cotto e scalogne soffritte, il tutto tritato. Disponeteli in un saltiero pigiati, bagnandoli con 4 decilitri vino bianco: copriteli e spingeteli in forno a cuocere, cospargendoli spesso colla loro cozione; a cottura perfetta, serviteli cosparsi del loro intinto, coll'aggiunta d'un decilitro di salsa, pomodoro, 2 di Spagnuola e il sugo di mezzo limone.

1553. **Costolette di pollo alla gratella.** — (*Vedi N. 869*).



N. 1288. — Funghi alla Galeno. (*Vedi pag. 431*).

1554. **Biscotto Bretonne.** — Dosi: Mandorle dolci dissecate 120 grammi, 6 tuorli d'uova e 2 interi, zucchero 200 grammi, fecola 140 grammi, 4 albumi in neve, raschiatura di limone e gusto di vaniglia. Pestate nel mortaio e passate allo staccio le mandorle colle 2 uova, indi mettetevi in una terrina, incorporandovi i 6 tuorli collo zucchero; dopo parecchi minuti di lavorazione, aggiungetevi gli albumi montati ed infine la fecola, gusto di limone e vaniglia. Versate il composto in uno stampo burrato ed inzuccherato e cuocetelo a forno moderato; servitelo tanto ghiacciato che semplicemente spolverizzato di zucchero.