

LISTA CIBARIA

1579. *Zuppa di panetti alla Pastrengo.*
 1580. *Merluzzo alla cuciniera.*
 1581. *Filetti d'arzavole alla Villoresi.*
 1582. *Zucchette alla Borghese.*
 1583. *Rognata di vitello arrosto.*
 1584. *Bignoli di pesche.*

1579. **Zuppa di panetti alla Pastrengo.** — Preparate un composto di focaccia alla Francese (*Vedi N. 1770*), senza zucchero, e con esso farete tante pallottoline; quando saranno levate, le farete cuocere a forno moderato per poi svuotarle e farcirle con un passato di pollo; intonacatele tutt'intorno con una farcia di pollo (*Vedi N. 577*); mettetele in una tortiera spalmata di burro, e bagnatele con del brodo. Esponetele a forno, spolverizzandole con formaggio e pane grattugiato, ed appena sono gratinate, collocatele in zuppiera per servirle con del brodo di pollo.

1580. **Merluzzo alla cuciniera.** — Tagliate a pezzi quadrati un merluzzo, precedentemente stato a bagno in acqua fredda. Dateci un'ebollizione in abbondante acqua; scolatelo, levate le spine e disponetelo in un saltiero a fuoco con burro, olio, 4 alici, uno spicchio d'aglio e prezzemolo tritato. Fate soffriggere il tutto lestamente; bagnate con una salsa capperi (*Vedi N. 880*) molto liquida ed aggiungete 3 dozzine d'ostriche e 200 grammi funghi freschi affettati. Prima di versarlo sul piatto, aggiungete il sugo d'un limone e servite con contorno di crostoni di sfogliata.

1581. **Filetti d'arzavole alla Villoresi.** — Fate cuocere 4 arzavole allo spiedo e, fredde che siano, togliete loro i filetti; parateli e mascherateli con una salsa Ravigote (*Vedi*

N. 459) fredda e gelatinata. Decorateli con tartufi e funghetti lucidandoli poi con una gelatina: incamiciate pure di gelatina uno stampo a bonetto liscio; collocate attorno alla parete i filetti, decorate il fondo con tartufi, citriolini e uova sode riempiendo il vano con un'insalata cotta, condensata con Majonese e gelatina. Mettetelo in ghiaccio a congelare fino all'ora del servizio, indi rovesciatelo sul piatto contornandolo con crostoni di gelatina.

1582. **Zucchette alla Borghese.** — Raschiate 12 zucchette, dividetele in due per estrarne un po' di mollica, tagliatele a fette disponendole in un saltiero con burro e un po' d'olio, cotto in precedenza con uno spicchetto d'aglio. Fatele cuocere a forno ben caldo, aggiungendovi sale, pepe, spezie, un po' di formaggio grattugiato e qualche cucchiaino sugo di carne.

1583. **Rognata di vitello arrosto.** — Procurate un pezzo di vitello del peso di 3 kg., con attaccato il rognone; sopprimete un po' del grasso che lo riveste, rotolatelo, legandolo con spago; mettetelo in una casseruola con burro, rosmarino e il grasso che avrete tolto dal rognone. Fate cuocere la lombata per 2 ore circa a forno moderato, indi servitela tagliata a fette contornata di crescione.

1584. **Bignoli di pesche.** — Tagliate in quattro le pesche ed apparecchiatele come è descritto per le albicocche (*Vedi N. 1122*).