

LISTA CIBARIA

1603. *Zuppa passato di lepre al riso.*
 1604. *Cannoncini alla Piemontese.*
 1605. *Ale di tacchino alle olive.*
 1606. *Florio di funghi alla Spagnuola.*
 1607. *Costolette di porco alla Milanese.*
 1608. *Frittata soffiata al cognac.*

1603. **Zuppa al passato di lepre al riso.** — Fate cuocere arrosto una mezza lepre; disossatela pestandola poi nel mortaio con 6 cucchiaini passato di pomodoro; passatela allo staccio, diluita con 3 litri brodo di selvaggina. Lasciatela bollire ancora per 20 minuti, indi digrassatela servendola con 200 grammi di riso cotto e 100 grammi di porri a filetti conditi.

1604. **Cannoncini alla Piemontese.** — Apparecchiate 15 cannoncini come al N. 144, senza zucchero; riempiteli con una Bechamelle (*Vedi N. 46*) mista con tartufi bianchi e formaggio (Fontina). Serviteli ben caldi sopra tovagliolo ripiegato.

1605. **Ale di tacchino alle olive.** — Procurate 12 ale di tacchino: forbite che siano, ponetele in un saltiero a fuoco con burro, fettine di lardo e una cipolla a dadi. Allorchè incominciano a rosolare, spruzzatele di marsala, poi bagnatele con una tazza di sugo, una di brodo e un decilitro salsa pomodoro; unitevi 500 grammi olive senza nocciuolo, copritele e lasciatele subbollire fino a cottura perfetta. Servitele sopra un piatto, contornate delle olive e cosparsa della loro cozione.

1606. **Florio di funghi alla Spagnuola.** — Pulite un chilo

di funghi, affettandoli e disponendoli poi in un saltiero con burro; salateli, spingendoli a fuoco finchè siano cotti ed asciutti. Passateli allo staccio e mischiateli con 4 decilitri di densa Bechamelle e due di Spagnuola ben ridotta, un pizzico pepe e raschiatura di noce moscata. Freddo che sia, incorporatevi 2 uova e 2 tuorli; burrate lo stampo e versate in esso il composto; cuocetelo a bagno-maria e servitelo cosparsa di Spagnuola.

1607. **Costolette di porco alla Milanese.** — (*Vedi N. 1463*).

1608. **Frittata soffiata al cognac.** — Procedete come è descritto al N. 60, sostituendo il limone con 4 bicchierini di cognac e mettendovi qualche cucchiaino in più di zucchero.