

LISTA CIBARIA

1609. *Consumato Maria-Luisa.*

1610. *Filetti di salmone alla San Fiorentino.*

1611. *Quaglie alla Reggenza.*

1612. *Punte d'asparagi alla Marco D'Oggiono.*

1613. *Dorso di daino all'Inglese.*

1614. *Bodino di semolino alla Melchiorre Gioia.*

1609. **Consumato Maria-Luisa.** — (*Vedi N. 1255*).

1610. **Filetti di salmone alla San Fiorentino.** — Levate la pelle ad un salmone, levate i filetti tagliandoli a fette. Marinateli per qualche ora, per poi infarinarli e passarli all'uovo sbattuto lasciandoli cadere nello strutto bollente; fritti di bel colore, scolateli e serviteli sopra tovagliolo con prezzemolo fritto.

1611. **Quaglie alla Reggenza.** — Allestite 8 quaglie, introducendo nell'interno d'esse un triturato di tartufi e basilico. Procedete per la loro cottura come è descritto al N. 1341, aggiungendovi oltre ai funghi, delle creste, granelle e code di gamberi; servitele dentro a delle cestelle fatte di composto di patate alla Duchessa (*Vedi N. 1636*), cosparses della loro cozione e contornate delle guarnizioni anzidette.

1612. **Punte d'asparagi alla Marco D'Oggiono.** — Tagliate le punte d'asparagi a 2 centimetri cuocendole in acqua e sale; scolatele e disponetele in un saltiero nel quale avrete preparato uno scalogno tritato e soffritto; amalgamatele aggiungendovi della vellutata di funghi e qualche cucchiaino passato di pomodoro. Le servirete entro a delle boccatine di sfogliata, coperte con un disco di lingua.

1613. **Dorso di daino all'Inglese.** — Procedete per la sua cottura come è descritto al N. 77, servendolo cosperso d'una salsa piccante (*Vedi N. 284*) ed accompagnato d'un'insalata di citrioli pepata (*Vedi N. 1361*).

1614. **Bodino di semolino alla Melchiorre Gioia.** — Mettete a fuoco una casseruola con mezzo litro di latte e 100 grammi zucchero, 30 dei quali vanigliato; alla prima ebollizione, aggiungetevi 200 grammi circa di semolino tramenando continuamente. Dopo 10 minuti, ritirate il composto dal fuoco per incorporarvi 3 uova intere e 2 tuorli, una dadolata di frutta candite, la raschiatura di 2 aranci ed infine 3 albumi d'uova in neve. Cuocetelo a bagno-maria in forno entro stampo unto di burro e servitelo cosperso di crema all'arancio.