

LISTA CIBARIA

1651. *Consumato al biscotto di Varsavia.*

1652. *Storioncello alla Doria.*

1653. *Lepre fredda alla Cesare Beccaria.*

1654. *Girelli di carciofi allo scarlatto.*

1655. *Cappone al forno, freddo.*

1656. *Dolce di sfogliata all'Italiana.*

1651. **Consumato al biscotto di Varsavia.** — (*Vedi N. 307.*)

1652. **Storioncello alla Doria.** — Disponete in una navicella da pesci un storioncello; bagnatelo fino a metà con del vino bianco, sugo di carne e qualche decilitro passato di pomodoro, sale, pepe e 10 grammi circa seme di finocchio. Spingetelo in forno per un'ora circa, rivoltandolo qualche volta e bagnando la superficie di sovente: indi collocatelo sopra piatto, contornandolo con morbidelle di pesci (*Vedi N. 883*) ai tartufi, code di gamberi alla panna e teste di funghi fritte e ricolme d'un passato di rane, precedentemente state cotte in marsala. Passate alla stamigna la sua cozione, legatela con farina se è del caso, fatela ridurre ad un terzo, aggiungete il sugo d'un limone e con essa mascherate il pesce. Servitene una salsiera a parte, unendovi una giuliana di tartufi.

1653. **Lepre fredda alla Cesare Beccaria.** — Allestite e prontate cotta una lepre com'è descritto al N. 1629, sostituendo il brodo con del sugo di carne. Fredda che sia, tagliatela e disponetela sul piatto, riunendola come prima; mascheratela totalmente con una Majonese al passato d'acciughe ed aglio. Decoratela con gelatina, citriolini e tartufi neri; guaranitela con delle piccole insalatine miste di cipolle cotte, fagiolini, cavoli di Bruxelles, tonno ed alici, condensate il

tutto con della Majonese e senape; ornate di carta frastagliata l'estremità delle gambe e servitela ben fredda.

1654. **Girelli di carciofi allo scarlatto.** — (*Vedi N. 1522.*)

1655. **Cappone al forno, freddo.** — (*Vedi N. 1493.*)

1656. **Dolce di sfogliata all'Italiana.** — Apparecchiate della pasta sfogliata (*Vedi N. 42*); stendetela all'altezza di 6 millimetri circa, poscia estraetene 4 dischi, mettendoli mano sopra lastra, disegnandovi su uno d'essi, mediante coltellino, lo stemma d'Italia, incidendo d'ambo le parti due banderuole. Cotti che siano i suddetti dischi e raffreddati, spalmateli di crema alle nocciuole, collocandoli uno sopra all'altro, facendo rimanere alla superficie quello inciso. Spolverizzatelo di zucchero e riempite le suddette incisioni con gelatina di fragole, crema pasticciera di pistacchi e gelatina al limone, cercando d'imitare il meglio possibile le banderuole e lo stemma.