

## LISTA CIBARIA

1663. *Pilaff alla Turca.*

1664. *Rotelle di tonno alla Varchouse.*

1665. *Allodole all'Emma Lepperman.*

1666. *Florio di patate alla crema.*

1667. *Quadrello di porco allo spiedo, freddo.*

1668. *Bomba Persiana.*

1663. **Pilaff alla Turca.** — Levate la carne d'un pollo crudo: tagliatela a dadi e mettetela in una casseruola con una cipolla a pezzettini, 100 grammi di lardo e 300 grammi filetto di montone tagliato anch'esso a dadi. Fate rosolare, bagnate con un decilitro di vino bianco, 6 cucchiari passato di pomodoro, un pizzico cajenne e 2 litri brodo. Dopo 30 minuti d'ebollizione, aggiungete 600 grammi di riso, rimstandolo finchè incomincia a bollire di nuovo; allora copritelo, esponetelo a forno moderato per 25 minuti. All'ultimo, mesceatevi 80 grammi di burro e un pugno di formaggio pecorino. Servite a parte del brodo.

1664. **Rotelle di tonno alla Varchouse.** — Marinare per 2 ore con olio, sugo limone, sale, pepe, prezzemolo e scalogne, due rotelle di tonno fresco. Trenta minuti prima di servirle, passatele con burro e spolverizzatele intieramente con pane; disponetele sopra gratella unta, facendole cuocere a lento fuoco e cospargendole spesso con burro e sugo di limone; a cottura completa, collocatele sul piatto, mascherandole con salsa Varchouse, fatta in questo modo: Mettete un casseruolino a fuoco con 2 decilitri vellutata pesci, 1 di sugo di lamponi, 4 cucchiari passato di funghi e 4 di Sause Varchouse, sale abbastanza e, in ultimo, un pezzo di burro e un triturato di prezzemolo.

1665. **Allodole all'Emma Lepperman.** — Dissosate diligentemente 20 allodole lasciandovi un gambino per ciascuna; farcitele con della farcia di pollo al burro di gamberi, mista con tartufi neri tritirati. Cucitele dandovi la forma di prugne col loro gambo; ravvolgetele in pezzuole ben strette, così manterranno la forma voluta; fatele cuocere in buon sugo, con un bicchiere di marsala e, a cottura completa, disimballatele, togliete loro il filo e disponetele sopra uno strato di passato di funghi; fate ridurre la loro cozione, legatela con della Arow-root e mascherate le allodole, servendone anche una salsiera a parte.

1666. **Florio di patate alla crema.** — Apparecchiatelo come è descritto al N. 700 e servitelo cosperso di buona crema.

1667. **Quadrello di porco allo spiedo, freddo.** — Cotto che sia detto quadrello, consultando per la sua cottura la ricetta N. 1157, lasciatelo raffreddare, per poi tagliarlo a fette, lasciandovi le costole e servitelo accompagnato, oltre all'insalata, di una salsa piccante (*Vedi N. 284*) fredda.

1668. **Bomba Persiana.** — Incamiciate l'interno d'una bomba con gelato di crema al caffè (*Vedi N. 66*) e riempite il vuoto con una spongata al kirsch mista con una giuliana di mandorle verdi, ananasso e cedro, il tutto candito e precedentemente macerato in cognac. Coprite la bomba e collocate la sotto a ghiaccio e sale per 2 ore circa.