

==== LISTA CIBARIA ====

1669. *Zuppa Vittoria.*
 1670. *Prosciutto di cinghialeto alla Tedesca.*
 1671. *Pasticcio di piccioni all'antica.*
 1672. *Zucchette alla Maltese.*
 1673. *Trotoline alla gratella.*
 1674. *Bodino soffiato di Bucarest.*

1669. **Zuppa Vittoria.** — (*Vedi N. 433*).

1670. **Prosciutto di cinghialeto alla Tedesca.** — Apparecchiate salato un prosciutto di cinghialeto, com'è descritto per quello di majale (*Vedi N. 2006*). Tagliate l'osso, lascian-dovi solo quello dello stinco; diguazzatelo in acqua fredda per 24 ore, indi fatelo subbollire in vino bianco e sugo di mele per 2 ore circa. Trenta minuti prima di servirlo, paratelo, levate la cotenna e tagliatelo a fette, collocandolo poi su piatto, sopra ad un passato di funghi; fate restringere ad un terzo la sua cozione, aggiungendovi il sugo di 2 limoni, un po' di Spagnuola e un pizzico cajenne. Mascherate intie-ramente il prosciutto colla sua cozione e parte la servirete in una salsiera.

1671. **Pasticcio di piccioni all'antica.** — Fate cuocere 3 piccioni nel modo indicato al N. 1173; coprite l'interno di un bonetto di pasta frolla, al cui fondo metterete uno strato di vermicelli condensati con sugo e formaggio, indi collocate sopra i piccioni, alternandoli con qualche schienale, fette di tartufo e prosciutto, cosparso il tutto con sugo ristrettissimo; coprite con altri vermicelli, indi con pasta frolla: esponetelo a forno moderato finchè avrà preso un bel colore. Servitelo rovesciato sul piatto, con sugo ristretto a parte.

1672. **Zucchette alla Maltese.** — (*Vedi N. 1420*).

1673. **Trotoline alla gratella.** — (*Vedi N. 719*).

1674. **Bodino soffiato di Bucarest.** — Lavorate in una terrina finchè sia spumoso 200 grammi burro; allora aggiun- gete 3 tuorli d'uova, 150 grammi mandorle dolci, tostate e macinate, 160 grammi zucchero, 25 grammi di cacao in pol- vere, 120 grammi mollica di pane nero grattugiata, la raschia- tura di due limoni, un pizzico cannella, 4 bicchierini di co- gnac ed infine 4 albumi ridotti in neve. Versate il composto in istampo burrato ed infarinato e cuocetelo a bagno-maria in forno moderato per 30 minuti circa, indi servitelo accom- pagnato da una crema al cognac.