

LISTA CIBARIA

1687. *Zuppa Martino Lutero.*
 1688. *Bodini di Lepre alla Tosca.*
 1689. *Cappone alla Novarese.*
 1690. *Soffiato di broccoli.*
 1691. *Filetto di bue allo spiedo.*
 1692. *Mandorlata.*

1687. **Zuppa Martino Lutero.** — Pulite un chilogrammo di funghi; affettateli ponendoli poi in una casseruola con un pezzo di burro, pepe e noce moscata; fateli soffriggere rivoltandoli di tanto in tanto; bagnateli con un bicchiere di vino bianco e una tazza di brodo, aggiungendovi mezzo fegato d'oca e terminate la cottura; indi formatene un passato che diluirete con 2 litri brodo di pollo. Al momento di versare in zuppiera, legate con 3 tuorli d'uova, disciolti con una tazza di panna e servite con una guarnizione di morbidelle di pollo (*Vedi N. 577*).

1688. **Bodini di lepre alla Tosca.** — Pestate nel mortaio 200 grammi per qualità di carne di lepre magra, senza nervi e pellicole; mollica di pane e prosciutto cotto, sale, pizzico pepe e spezie, 4 tuorli d'uova e 100 grammi passato di marroni. Fate passare tutto allo staccio, mettetelo sopra un desco infarinato, aggiungendo 50 grammi per qualità di tartufi bianchi e lardo, ambedue tagliati a dadolini e un triturato di scalogne e miglionetto. Dividete il composto in tante cucchiariate, foggiatele in forma di turaccioli, disponendoli in un saltiero per farli rassodare con brodo bollente. Indi scolateli e lasciateli raffreddare, schiacciandoli leggermente; passateli per 2 volte al burro sciolto e pane facendoli colorire d'ambo le parti sopra gratella unta a fuoco moderato. Serviteli, ben caldi sopra un passato di sedano.

1689. **Cappone alla Novarese.** — Tagliate in 10 pezzi un cappone, precedentemente stato cotto in buon sugo; disponetelo a fuoco in un saltiero in cui avrete preparato del burro con una cipolla tritata. Allorchè accenna a rosolare, bagnatelo con un bicchiere vino bianco: fatelo evaporare, per poi aggiungervi una tazza di brodo, 2 decilitri passato di pomodoro e una giuliana di citriolini, funghetti e pesche duracine, conservate sott'aceto. Dopo 10 minuti d'ebollizione, mettetelo sopra piatto, unite alla cozione il sugo di mezzo limone, e un cucchiaino di senape e versate il tutto sopra al cappone.

1690. **Soffiato di broccoli.** — Cuocete in acqua salata un broccolo; scolatelo, tagliatelo a pezzi facendolo asciugare a fuoco con burro. Passatelo allo staccio e mischiate il passato con eguale quantità di Bechamelle aggiungendovi un po' di formaggio, sale, pepe e noce moscata. Freddo che sia il composto, incorporatevi 5 tuorli d'uova, gli albumi in neve e terminatelo come è descritto tant'altre volte servendolo immediatamente.

1691. **Filetto di bue allo spiedo.** — (*Vedi N. 1025*).

1692. **Mandorlata.** — Dosi: Mandorle dolci 70 grammi, amare 3 grammi, zucchero 120 grammi, la raschiatura di due aranci, 2 cucchiaini spirito, 5 albumi d'uova, burro 50 grammi, fecola 60 grammi. Pestate nel mortaio le mandorle colla raschiatura, lo spirito, 2 suddetti albumi e zucchero: indi mettete il composto in una terrina, incorporandovi il burro appena fuso, la fecola e per ultimo 3 albumi in neve. Foderate una tortiera con pasta frolla, riempitela del suddetto composto, cospargete la superficie con mandorle filettate e zucchero e cuocetela a forno moderato.