

## LISTA CIBARIA

1693. *Zuppa alla Lepanto.*  
 1694. *Filetti di sogliole alla Villerói.*  
 1695. *Costolette di cinghiale alla Finlandese.*  
 1696. *Tartufi neri allo Champagne.*  
 1697. *Polli alla Krapotkine.*  
 1698. *Pernici alla Choufroid: dolce fantasia.*

1693. **Zuppa alla Lepanto.** — (*Vedi N. 919.*)

1694. **Filetti di sogliole alla Villerói.** — Levate i filetti a 4 sogliole: disponeteli in un saltiero burrato, spingendoli a fuoco per qualche minuto e spruzzandoli con vino bianco. Marinateli per qualche ora, indi asciugateli e parateli mascherandoli di salsa Villerói: freddi che siano, impanateli friggendoli di bel colore nello strutto bollente. Serviteli sopra tovagliolo ripiegato.

1695. **Costolette di cinghiale alla Finlandese.** — Allestite 10 costolette; marinatete per 24 ore con olio, limone, pepe, sale e scalogne. Passatele al burro e pane friggendole in saltiero d'ambo le parti con burro; salatele ed aggiungetevi una tazza fra sugo di lamponi e sugo di carne. Le servirete contornate d'un passato di marroni.

1696. **Tartufi neri allo Champagne.** — Pelate 2 dozzine di tartufi neri; fateli soffriggere leggermente con burro e uno scalogno tritato, bagnandoli poi con una mezza bottiglia di Champagne che farete evaporare ad un terzo a fuoco vivace, unendovi i tartufi con sale, pepe e prezzemolo tritato. Dopo 15 minuti, serviteli, aggiungendovi un po' di vellutata di pollo e un pezzo di burro fresco.

1697. **Polli alla Krapotkine.** — Disviscerate due polli, preparateli come si dovessero fare alla gratella, lasciandoli in marinatura per 2 ore circa; indi asciugateli e passateli al burro fuso, poi al pane, disponendoli in un saltiero con burro. Spingeteli in forno per 50 minuti circa, salandoli e voltandoli a tempo opportuno; a cottura perfetta, serviteli divisi in quattro, cosparsi d'una salsa Diavolo (*Vedi N. 296.*)

1698. **Pernici alla Choufroid: dolce fantasia.** — Apparechiate, qualche giorno avanti di servirsene, un plum-cake (*Vedi N. 318*), cotto in uno stampo rettangolare. Col suddetto formate 4 coscie, 4 alette e 2 petti, della grossezza di quelle di pernici, imitandole il meglio possibile. Inzuppatele leggermente nel maraschino, indi mascheratele d'una marmellata d'albicocche gelatinata, coll'aggiunta d'un po' di cioccolata liquefatta, collocandole man mano sopra lastra; rassodate che siano, passatele con pennello intriso di gelatina d'arancio (*Vedi N. 36*). Nel frattempo avrete preparato uno zoccolo ovale, coperto e decorato di crema al burro, profumata al maraschino, sul quale piazzerete i suddetti pezzi, formando 2 pernici, mettendovi nel mezzo di ciascuna, una dadolata di frutta ben siroppata e mista con marmellata ridotta. Contornate il tutto con gelatina d'arancio, decorando le pernici alla superficie, colla medesima.