

LISTA CIBARIA

1699. *Consumato alla Fenzi.*
 1700. *Costoline di piccioni alla Maltese.*
 1701. *Pane di lepre con gelatina.*
 1702. *Zucchette alla Borghese.*
 1703. *Punta di vitello al forno.*
 1704. *Torta Regina Margherita.*

1699. **Consumato alla Fenzi.** — Lavorate in una terrina 4 tuorli d'uova con 100 grammi di formaggio grattugiato, un triturato di tartufi, sale e noce moscata; quando sono spumosi, incorporate 3 albumi ridotti in neve, poi 80 grammi di farina. Untate di burro una lastra; stendete il composto all'altezza di 4 millimetri, indi esponetelo a forno a colorire per poi tagliarlo a piacere e servirlo entro 3 litri di consumato legato con 100 grammi di tapioca e un triturato di cerfoglio.

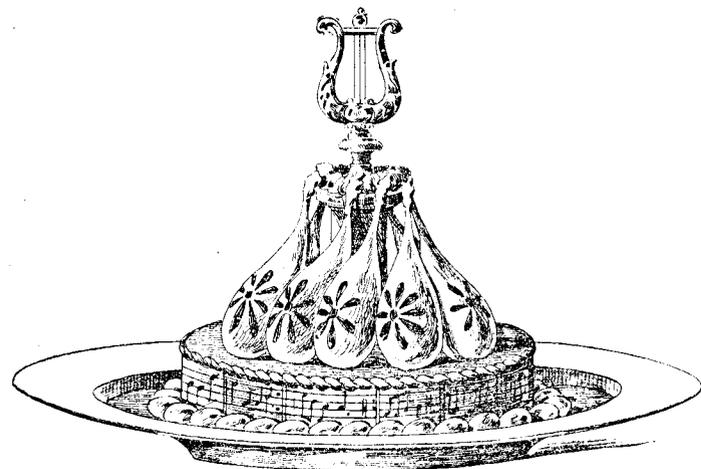
1700. **Costoline di piccioni alla Maltese.** — Levate le costoline di 6 piccioni; sopprimete i nervi e le pellicole; spianatele leggermente, disponendole in un saltiero spalmato di burro. Spingetele a fuoco vivace facendole soffriggere per un istante e spruzzandole con cognac e sale; fredde che siano, passatele al burro depurato, indi alla farina, poi di nuovo al burro e pane; collocatele sopra gratella unta a fuoco onde si coloriscano d'ambo le parti. Servitele cosparsa d'una salsa Maltese (*Vedi N. 1756*).

1701. **Pane di lepre con gelatina.** — Apparecchiate cotto un pane di lepre come è descritto al N. 1923; levatelo dallo stampo e, intanto che si raffredda, incamiciate di gelatina un altro stampo un po' più grande decorando il fondo con tartufi; mettetevi il pane e copritelo di gelatina, esponendolo

poi in ghiaccio. Servitelo rovesciato sul piatto, oppure sopra zoccolo in burro, contornato di gelatina.

1702. **Zucchette alla Borghese.** — (*Vedi N. 1582*).

1703. **Punta di vitello al forno.** — Infrollita che sia la punta, legatela con spago e collocatela in una casseruola con burro, grassa d'arnioni e rosmarino. Cuocetela a forno mo-



N. 1365. — Quaglie fredde alla Rossini. (*Vedi pag. 456*).

derato per 2 ore circa, mettendovi di tanto in tanto qualche cucchiaino d'acqua e salandola a dovere. Servitela cosparsa di sugo, accompagnata con dell'insalata.

1704. **Torta Regina Margherita.** — Apparecchiate cotti 3 dischi di sfogliata e 3 di pasta frolla, ciascun disco all'altezza di 8 millimetri. Spalmate i primi 3 di sfogliata con marmellata di fragole e gli altri 3 con crema pasticciera al kirsch; poscia collocalteli uno sopra all'altro alternandoli, mascherando completamente la torta colla suddetta crema e cospargendola con pistacchi triturati.