

## LISTA CIBARIA

1705. *Zuppa passato di grouses alla Spagnuola.*  
 1706. *Quadrello di vitello alla Moderna.*  
 1707. *Bodini di burro alla Valtellinese.*  
 1708. *Pit-sai alla Bechamelle.*  
 1709. *Galline regine allo spiedo.*  
 1710. *Soffiato gelato alle fragole.*

1705. **Zuppa passato di grouses alla Spagnuola.** — Levate i filetti a 2 grouses: le coscie e i carcami, metteteli in una casseruola con un fondo di legumi facendoli rosolare; bagnateli con una tazza di vino madera, poi 2 litri brodo e, dopo mezz'ora d'ebollizione, aggiungete 200 grammi di marroni senza la prima e seconda pelle. A cottura completa, dissossateli e pestateli passandoli allo staccio coi marroni e la loro cozione. Diluite con dell'altro brodo e servite con 100 grammi di maccheroncini cotti in acqua e sale e delle morbidelle fatte coi loro filetti, consultando l'istruzione per quelle di pollo (*Vedi N. 577*).

1706. **Quadrello di vitello alla Moderna.** — Procurate un quadrello di vitello; spogliatelo della fascia e nervi; praticate un foro al centro, nel quale metterete dei pezzetti di tartufi neri e fegato grasso. Disponetelo in una casseruola e fatelo cuocere, consultando l'istruzione per la noce di vitello alla Cittadina (*Vedi N. 26*); servitelo guarnito di schienali di vitello, creste, granelli, lattughe e carote cotte e condite. Passate alla stamigna la sua cozione; digrassatela, aggiungete una piccola giuliana di tartufi e fegato grasso; con parte di essa salserete il quadrello e parte la servirete in salsiera.

1707. **Bodino di luccio alla Valtellinese.** — Preparate 600 grammi farcia di luccio (*Vedi N. 883*) un po' più scarsa di

burro; amalgamate assieme 200 grammi funghi, precedentemente cotti con burro, tritati e freddi e qualche tuorlo d'uova crudo. Dividetela in parti eguali sopra a pezzi di carta pecorita unta di burro, stendendola ad un centimetro di altezza; collocate al centro di ciascuna una pallottola di funghi e code di gamberi condensati con sugo ristretto e tagliati a dadolini. Rotolate la carta, dando ai bodini la forma ovale; fateli rassodare in acqua bollente salata; togliete loro la carta e disponeteli sopra piatto, servendoli copersi d'una vellutata di funghi alterata con pepe rosso e cognac.

1708. **Pit-sai alla Bechamelle.** — Apparecchiateli come è descritto per i cavoli al N. 622.

1709. **Galline regine allo spiedo.** — (*Vedi N. 1547*).

1710. **Soffiato gelato alle fragole.** — Collocate in apposita ghiacciaia, una casseruola o uno stampo di pirofila per soffiato, la cui superficie sarà fasciata con carta. Dopo 30 minuti circa, riempitela con una spongata alle fragole, consultando per la confezione, la ricetta N. 84 e sostituendo il sugo d'arancio e la buccia, con del passato di fragole. Lasciatelo nella suddetta ghiacciaia per 2 ore circa, indi sopprimete la fascia di carta e servitelo subito, spolverizzando la superficie di polvere di biscotto. In mancanza della ghiacciaia, potrete adoperare uno stufatoio mettendolo in un mastello, coperto di ghiaccio, salnitro e sale, collocando nell'interno il soffiato a congelare