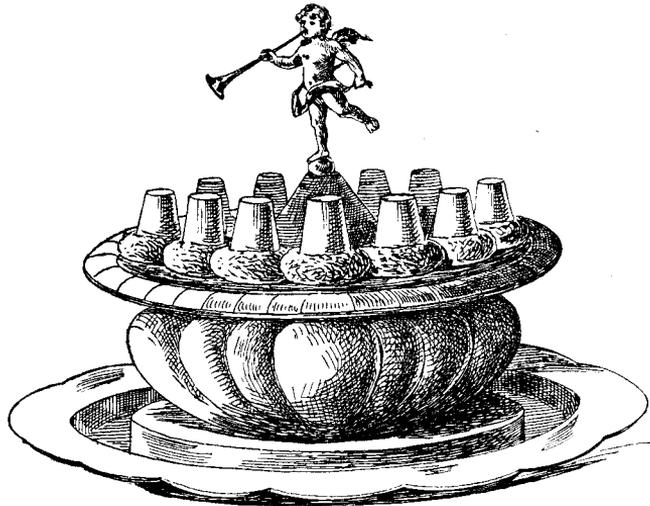


LISTA CIBARIA

1735. *Consumato Schoenbrun.*
 1736. *Rocchio di storione alla Romana.*
 1737. *Ortolani alla Pietro Micca.*
 1738. *Passato di carote con crostoni.*
 1739. *Grossa bistecca alla Franz.*
 1740. *Timballo alla Francese.*

1735. **Consumato Schoenbrun.** — (*Vedi N. 661.*)

1736. **Rocchio di storione alla Romana.** — Fate cuocere un rocchio di storione in una casseruola con una salsa agro-



N. 1377. — Filetti di sogliole all'Ideale. (*Vedi pag. 460.*)

dolce (*Vedi N. 1022*), coll'aggiunta d'un terzo del suo volume di passato di carciofi e una giuliana di porri. Disponete il

rocchio sul piatto, guarnitelo con carciofi e broccoli fritti alla pastella e salsatelo colla sua cozione.

1737. **Ortolani alla Pietro Micca.** — Allestite 2 dozzine di ortolani, sventrandoli ed infilzandoli sopra stecchi con ventresca di majale. Fateli cuocere con burro in un saltiero aggiungendovi, all'ultimo, una tazza di vellutata di pollo, 200 grammi tartufi bianchi, un pizzico pepe e sale abbastanza. Serviteli ben caldi entro una crostata di polenta.

1738. **Passato di carote con crostoni.** — (*Vedi N. 1450.*)

1739. **Grossa bistecca alla Franz.** — (*Vedi N. 407.*)

1740. **Timballo alla Francese.** — Cuocete un composto di focaccia alla Francese (*Vedi N. 1770*) in uno stampo da timballo; indi lasciatelo raffreddare per poi svuotarlo e riempirlo con pesche tagliate a quarti e albicocche a metà, ben siroppate e amalgamate con marmellata di fragole. Copritelo e collocatelo su piatto, capovolto, servendolo subito ben caldo, cosperso di marmellata di fragole al kirsch.