

LISTA CIBARIA

1741. *Zuppa alla Chantilly.*
 1742. *Asticciuole di fegatini di pollo alla gratella.*
 1743. *Scaloppini di cervo in salsa piccante.*
 1744. *Florio di funghi alla Napolitana.*
 1745. *Tacchino al forno, freddo: insalata Meteor.*
 1746. *Coccoli di pasta da bignoli al cioccolato.*

1741. **Zuppa alla Chantilly.** — Preparate un passato di piselli misto con passato di pollo; diluitelo con del brodo di pollo e, all'ultimo, unite 3 tuorli d'uova con una tazza di panna. Versate in zuppiera con 300 grammi di piccole morbidelle di riso (*Vedi N. 343*).

1742. **Asticciuole di fegatini di pollo alla gratella.** — Apparecchiateli, sperimentando l'istruzione per quelli di fegato di vitello (*Vedi N. 182*) e serviteli cosparsi di salsa Maggiordomo (*Vedi N. 1526*).

1743. **Scaloppini di cervo in salsa piccante.** — Picchietate di citriolini 12 scaloppini di cervo; fateli soffriggere d'ambo le parti a fuoco vivace; spruzzateli di vino bianco, aggiungendovi una tazza di salsa piccante (*Vedi N. 284*) e un decilitro di brodo. Serviteli subito in corona, sopra piatto, coperti della salsa e contornati di crostoni di pane fritti.

1744. **Florio di funghi alla Napolitana.** — Procedete per la composizione come viene descritto al N. 1606, sostituendo la Spagnuola con della salsa pomodoro e servendolo cosperso d'una salsa pure di pomodoro.

1745. **Tacchino al forno, freddo: insalata Meteor.** — Servite il tacchino come è descritto al N. 1031, accompagnandolo colla suddetta insalata fatta nel seguente modo:

Preparate i seguenti legumi: tartufi neri, carote, piccoli asparagi, sedano, rape, citriolini e funghetti, tutti tagliati in giuliana e conditi con Majonese. Disponetene una piramide al centro dell'insalatiera, contornandola con dei piccoli fasci fatti coi suddetti legumi suddivisi ed accerchiati con filetti d'alici, albume cotto e carote.

1746. **Coccoli di pasta da bignoli al cioccolato.** — Con della pasta da bignoli (*Vedi N. 198*), foggiate sopra lastra leggermente unta, tante pallottole della grossezza d'una piccola noce. Cuocetele a forno moderato e, fredde che siano, farcitele di gelato crema ai marroni, collocandole man mano sopra piatto concavo per servirle immediatamente cosparse d'una crema al cioccolato, ben calda.