

LISTA CIBARIA

- 1801. *Zuppa Talarico.*
- 1802. *Morbidelle di vitello ai tartufi.*
- 1803. *Lepre alla Joachim.*
- 1804. *Spinaci alla Lombarda.*
- 1805. *Pollastre arrosto alla Trentina.*
- 1806. *Bavarese al cacao.*

1801. **Zuppa Talarico.** — (*Vedi N. 1213*).

1802. **Morbidelle di vitello ai tartufi.** — Pestate nel mortaio 350 grammi di vitello magro senza nervi e pellicole e aggiungete 100 grammi zinna di vitello cotta a lessò, 100 grammi burro fresco, 150 grammi di mollica di pane inzuppata in brodo e spremuta, 3 tuorli d'uova, un pugno formaggio Parmigiano, sale, pizzico pepe e noce moscata. Formatene un sol corpo, passatelo allo staccio e lavoratelo in una terrina con qualche cucchiata di panna; indi untate di burro 15 stampini a forma di cuore, intonacateli della anzidetta farcia, riempite il vuoto con tartufi condensati di Spagnuola, copriteli con dell'altra farcia e lisciateli. Fateli rappigliare a bagno-maria e, fredde che siano le morbidelle, sformatele e impanatele friggendole di bel colore in istrutto bollente; scolatele e servitele sopra tovagliolo.

1803. **Lepre alla Joachim.** — Levate la pelle e le anteriora d'una lepre novella farcendola con una dadolata di funghi, il suo fegato, prosciutto, scalogne e basilico, il tutto amalgamato con farcia di selvaggina. Cucitela e fatela cuocere sperimentando la ricetta N. 14 dandovi però maggior tempo di cottura; servitela sopra piatto cosparsa della sua cozione, coll'aggiunta della corteccia d'un limone tritata.

1804. **Spinaci alla Lombarda.** — (*Vedi N. 1546*).

1805. **Pollastre arrosto alla Trentina.** — (*Vedi N. 1541*).

1806. **Bavarese al cacao.** — Apparecchiate la crema per la bavarese come è descritta al N. 1986, mettendovi, prima di confezionarla, 2 cucchiari di cacao in polvere e sopprimendo il maraschino: terminatela come al numero suindicato.