

## == LISTA CIBARIA ==

1819. *Zuppa alla Caledonia.*

1820. *Filetti di carpione fritti.*

1821. *Costolette di capriolo alla Spencer.*

1822. *Citrioli alla Tirolese.*

1823. *Tacchino novello lardellato allo spiedo.*

1824. *Gelatina d'aranci nelle bucce.*

1819. **Zuppa alla Caledonia.** — (*Vedi N. 1225*).

1820. **Filetti di carpione fritti.** — Levate i filetti di 6 piccoli carpioni e parateli marinandoli per qualche ora: asciugateli passandoli poi all'uovo e farina per friggerli di bel colore nello strutto. Scolateli e serviteli cosparsi di salsa Colbert (*Vedi N. 968*).

1821. **Costolette di capriolo alla Spencer.** — Procurate 10 costolette dello spessore di 2 centimetri l'una, battetele leggermente d'una sol parte e praticate in esse un'incisione longitudinale, badando di non staccarle dall'altra parte. Triturate 50 grammi per qualità di funghi, precedentemente stati cotti, olive ed erbe fine; amalgamatele con farcia di selvaggina (*Vedi N. 415*) e farcite le costolette; ravvicinate i bordi e passate all'ingiro un condoncino di farcia. Picchietatele con lardo disponendoli in un saltiero con una cipolla a dadi, burro e prosciutto. Rosolate che siano d'ambo le parti, spruzzatele di marsala e bagnatele di sugo, terminando la loro cottura a saltiero coperto; servitele sopra uno strato di passato di marroni.

1822. **Citrioli alla Tirolese.** — Sopprimete la pelle e le estremità di otto citrioli; divideteli in due per il lungo cuocendoli in acqua e sale: scolateli e togliete la mollica che

sostituirete con una densa Bechamelle, mista con prosciutto tritato e legata con tuorli d'uova. Disponeteli in un saltiero con burro, spolverizzandoli di pane e formaggio e cospargendoli di burro: spingeteli in forno a colorire per servirli cosparsi di buona crema.

1823. **Tacchino novello lardellato allo spiedo.** — Disviscerate un tacchino novello, picchiettatelo di lardo, salatelo internamente introducendovi poi un pezzo di burro; assicuratelo allo spiedo avvolto in carta unta e, dopo un'ora e mezza di fuoco lento, sopprimete la carta onde si colorisca bene; salatelo e levatelo dallo spiedo per servirlo tagliato in pezzi, accompagnato con dell'insalata verde.

1824. **Gelatina d'arancio nelle bucce.** — Apparecchiate 12 arancie come è descritto al N. 300 per i mandarini alla Puccini e, col loro sugo, preparate una gelatina come è descritto al N. 36, che verserete entro le bucce. Copritele e collocatele in ghiacciaia per 2 ore circa, indi asciugatele e servitele sopra piatto con tovagliolo, alternandole colle sue foglie.