

== LISTA CIBARIA ==

1825. *Zuppa di tartaruga.*

1826. *Sogliole alla Spano G.*

1827. *Rumstek alla Colbert.*

1828. *Florio d'acetosa.*

1829. *Pivieri minori allo spiedo.*

1830. *Pasticcini alla Malpighi.*

1825. **Zuppa di tartaruga.** — Distaccate la carne a 2 tartarughe di mare mettendola in acqua tiepida per 2 ore; asciugatela e tagliatela a pezzetti, infarinandola e collocandola poi in una casseruola con uno scalogno triturato e un pezzo di burro. Fatela soffriggere, bagnandola con un bicchiere di marsala, poi 3 litri brodo legato, un pizzico pepe, spezie e 100 grammi per qualità di piselli, carciofi e porri tagliati a filetti. Lasciatela bollire per un'ora circa e correggetela di sale per servirla.

1826. **Sogliole alla Spano G.** — Levate la pelle a 8 pomidoro grossi e rotondi, dividendoli in due e disponendoli sopra una lastra con bordo, spalmata di burro; spolverizzateli di sale e pane e spruzzateli d'olio, spingendoli a forno forte per 10 minuti circa. Intanto levate i filetti di 4 sogliole: mascherateli d'un leggero strato di farcia di pesci alle erbe fine. Rotolateli sopra se stessi e fateli cuocere come al N. 380, indi collocate un filetto su ogni pomidoro: aggiungete alla cozione una giuliana di funghi e versatela tutta sopra ai filetti.

1827. **Rumstek alla Colbert.** — Da una lombata di bue, levate 10 sfalde dell'altezza di un centimetro e mezzo l'una; marinatela in olio, pepe, sale e limone; fatele cuocere in saltiero con olio, spruzzandole con un bicchiere di cognac e

levatele subito per servirle cosparse d'una salsa Colbert (*Vedi N. 968*) contornate di crochette di patate.

1828. **Florio d'acetosa.** — Cuocete in acqua e sale un chilo d'acetosa: scolatela, spremetela, disponendola poi in un saltiero a fuoco con burro. Asciutta che sia, passatela allo staccio per poi mischiarla con eguale volume di Bechamelle e 4 uova sbattute. Terminate come è descritto più volte.

1829. **Pivieri minori allo spiedo.** — Bardate di lardo i pivieri; innastateli ed assicurateli allo spiedo, cuocendoli a buon fuoco e cospargendoli di burro: serviteli sopra a crostoni, fritti coll'unto della ghiotta.

1830. **Pasticcini alla Malpighi.** — Foderate di pasta frolla (*Vedi N. 372*), 18 stampini; mettetevi in ciascuno un cucchiaio di crema pasticciera densa e mista con nocciuoie toste; sopra a questa, porrete una mezza pesca, cospargendola con polvere d'amaretti e zucchero. Collocateli sopra lastra spingendoli in forno a cuocere; indi sformateli e, freddi che siano, serviteli spolverizzati di zucchero.