

## LISTA CIBARIA

1831. *Gnocche alla Tedesca.*  
 1832. *Piccioni alla Col-Meat.*  
 1833. *Testuggine all'Irlandese.*  
 1834. *Soffiato di sedano.*  
 1835. *Coscie d'agnello lardellate al forno.*  
 1836. *Pastine al fondente.*

1831. **Gnocche alla Tedesca.** — Ponete in una casseruola a fuoco 100 grammi di burro con 250 grammi mollica di pane tagliata a dadolini; aggiungete 180 grammi di lardo, 100 grammi prosciutto magro, ambedue trituriati finamente, un poco sale, spezie e pepe cajenne; lasciate friggere tutto per parecchi minuti, poi levate dal fuoco il composto e collocatelo in un litro di latte freddo; passatevi dentro tanta farina bastate per formarne una pasta solida: unite un triturato cerfoglio e 5 tuorli d'uova. Mettete il composto sopra un tavolo spolverizzato di farina e formate tante pallottole, facendole cuocere per 30 minuti circa in brodo per poi servirle.

1832. **Piccioni alla Col-Meat.** — Fate cuocere in buon sugo 4 piccioni lasciandoli raffreddare in esso; tagliateli per metà, asciugateli per immergerli in burro fuso, misto a tuorlo d'uovo: passateli al pane, e disponeteli sopra gratella unta a fuoco moderato. Coloriti che siano d'ambo le parti, collocateli su piatto cosparso di salsa Col-Meat, fatta in questo modo: Passate alla stamigna la cozione dei piccioni e rimettetela a fuoco in una casseruolina aggiungendovi 6 cucchiaini di passato di tartufi neri, 4 cucchiaini di passato di pomodoro e di Col-Meat Souce, un triturato di cerfoglio, capperi e citriolini. Ad ultimo, scioglietevi assieme un pezzo di burro d'alici e il sugo d'un limone.

1833. **Testuggine all'Irlandese.** — Fate macerare per diverse ore in aceto aromatizzato una testuggine di mare. Asciugatela e ponetela a fuoco in una casseruola con scalogne, fette di lardo e burro; quando accenna a colorirsi, bagnatela con una tazza di vino bianco e un litro di brodo bianco. Copritela lasciandola subbollire fino a cottura perfetta, aggiungendovi 400 grammi funghi affettati e 200 grammi cipolline; servitela in cespuglio, sopra piatto, attornata della sua guarnizione, unendovi all'ultimo un pizzico pepe cajenne e il sugo d'un limone.

1834. **Soffiato di sedano.** — (*Vedi N. 1594.*)

1835. **Coscie d'agnello lardellate al forno.** — Picchietate di lardo 2 coscie d'agnello: accomodatele in un saltiero con burro e rosmarino; salatele, spingendole poi a forno moderato per 40 minuti circa e servitele contornate di crescione all'aceto, coprendo gli stinchi con carta frastagliata.

1836. **Pastine al fondente.** — Prepare 2 dozzine di pastine come è descritto al N. 1536; spruzzatele di maraschino per poi mascherarle di fondente al kirsch od altri liquori.

*Modo di preparare il fondente:* Mettete in una casseruola senza stagno 600 grammi zucchero pilé con 2 decilitri circa d'acqua: fate sciogliere lo zucchero, indi spingete la casseruola a fuoco e, prima che bolla, aggiungete 50 grammi di glucosio; alla prima ebollizione, schiumate, indi lasciate bollire a casseruola coperta finchè sarà a 40 gradi circa. Versatelo sopra lastra di marmo e, appena sia raffreddato, lavoratelo con una spatola finchè si troverà bianco e resistente; indi rimettetelo in casseruola scaldandolo a bagno-maria ed aggiungendovi il profumo o colore che vi aggrada. Il fondente si può conservare per molti giorni, serbandolo al fresco in vasi di terra o vetro, coperto con un panno umido.