

LISTA CIBARIA

1843. *Zuppa d'uova alla Toscana.*
 1844. *Pezzo di bue alla Tito Speri.*
 1845. *Filetti d'arzavole alla Ticinese.*
 1846. *Funghi alla Cisalpina.*
 1847. *Polli alla gratella.*
 1848. *Cigno in croccante: imitazione.*

1843. **Zuppa d'uova alla Toscana.** — (*Vedi N. 151*).

1844. **Pezzo di bue alla Tito Speri.** — Prendete un pezzo di bue (fetta di mezzo); tagliatelo longitudinalmente, lascian-
 dovi uno spessore di 2 centimetri circa. Collocate al centro
 un codeghino alla vaniglia crudo della medesima lunghezza
 del pezzo. Rotolatelo dandovi la primitiva forma; legatelo
 con dello spago disponendolo poi in una casseruola con un
 fondo di legumi, lardo, prosciutto e burro; rosolato che sia
 il tutto, bagnate con mezza bottiglia vino bianco, mezza di
 birra e 6 cucchiaini sugo d'uva spina. Copritelo ermeticamente
 lasciandolo subbollire fino a cottura completa e rivoltandolo
 qualche volta; servitelo tagliato a fette, sopra uno strato di
 passato di patate, contornandolo con cipolle ripiene (*Vedi*
N. 646) e crochette di piselli. Passate alla stamigna la sua
 cozione, digrassandola e bagnandola con del passato di mar-
 roni: correggetela di sale e versatela sul manzo.

1845. **Filetti d'arzavole alla Ticinese.** — Levate i filetti
 di 6 arzavole: batteteli leggermente e metteteli in marinata
 cotta (*Vedi N. 92*) per 2 ore. Asciugateli facendoli poi soffrig-
 gere in saltiero con burro ed olio d'ambo le parti per 5 mi-
 nuti circa. Serviteli sopra crostoni di pane fritti, coperti di
 una salsa piccante (*Vedi N. 284*) e contornati d'olive.

1846. **Funghi alla Cisalpina.** — Pulite e tagliate a pezzi
 un chilo di funghi uovoli: disponeteli in una casseruola nella
 quale avrete preparato un soffritto di cipolla con burro ed
 olio. Fateli cuocere a fuoco lento rivoltandoli di tanto in
 tanto ed aggiungendovi, dopo 15 minuti, 2 cucchiaini farina
 3 decilitri panna, un triturato di cerfoglio, 100 grammi uvette
 passe, un pizzico pepe e cannella. A cottura perfetta serviteli
 con crostoni fritti.

1847. **Polli alla gratella.** — Disviscerate 2 polli novelli;
 apriteli in mezzo fendendoli nel dorso; schiacciateli e mari-
 nateli per 2 ore con olio, limone, sale e pepe; indi dispo-
 neteli sopra gratella unta a fuoco lento per 20 minuti circa,
 voltandoli a tempo opportuno e bagnandoli colla loro ma-
 rinatura. Serviteli divisi in quarti, contornati di prezzemolo
 e fette di limone.

1848. **Cigno in croccante: imitazione.** — Untate d'olio
 di mandorle uno stampo da cigno, diviso in due; poscia in-
 tonacatelo internamente con composto di croccante (*Vedi*
N. 1170). Freddo che sia, estraetelo dallo stampo e riunite
 le due metà, attaccandole con zucchero alla caramella; fog-
 giate le ali, anch'esse in croccante ed attaccatele; indi deco-
 ratelo con ghiaccia bianca, imitandolo il meglio possibile e
 servitelo in un piatto concavo, pieno di gelatina alla menta
 (*Vedi N. 858*) appena rappigliata e contornato con Maddalena
 all'Inglese (*Vedi N. 702*).