

LISTA CIBARIA

1855. *Zuppa Washington.*
1856. *Lingua di bue: salsa peperata.*
1857. *Polpette di sogliole ai funghi.*
1858. *Florio di pomodoro alla Spagnuola.*
1859. *Tordi allo spiedo, con crostoni.*
1860. *Galantina con gelatina: dolce fantasia.*

1855. **Zuppa Washington.** — Preparate un passato di pollo, misto con un passato di gamberi e servite con una guarnizione di tartufi neri, prosciutto a dischetti, code di gamberi cotte e sgusciate e morbidelle di lenti (*Vedi N. 493*).

1856. **Lingua di bue: salsa peperata.** — Apparecchiate cotto una lingua come al N. 1238; tagliatela a fette, collocatela su piatto cosparsa di salsa peperata (*Vedi N. 92*).

1857. **Polpette di sogliole ai funghi.** — Procedete come al N. 1191, sostituendo i tartufi con dei funghi e servendole sopra uno strato di funghi all'Italiana (*Vedi N. 1216*).

1858. **Florio di pomodoro alla Spagnuola.** — Procedete per la preparazione del composto come al N. 790, sopprimendovi la lingua e servendolo cosperso di buona Spagnuola (*Vedi N. 520*).

1859. **Tordi allo spiedo, con crostoni.** — (*Vedi N. 2009*).

1860. **Galantina con gelatina: dolce fantasia.** — Apparecchiate una doppia dose di Maddalena bianca (*Vedi N. 552*); dividetela in quattro parti. Una la stenderete sopra lastra unta ed infarinata; alla seconda vi unirete qualche goccia di color rosso innocuo; alla terza un cucchiaino polvere di

cacao e la quarta naturale. Cuocetele a forno moderato, tenendo un po' scarsa di cottura quella della lastra; indi tagliate a bastoncini le tre qualità; inzuppatele di curaçao e maraschino. Inzuppate poi anche la suddetta lastra e straticatela con marmellata di ciliegie ben ridotta; preparate pure un passato di pistacchi e uno di prugne di Provenza, ambedue legati con un po' di gelatina d'arancio e marmellata d'albicocche e foggiatele anch'essi a bastoncini; indi mettete il tutto in mezzo alla lastra, alternandoli e legandoli con della marmellata ridotta, ed imitando il meglio che sia possibile la galantina. Ravvolgetela entro un tovagliolo e lasciatela per 2 ore circa; poscia servitela contornata di gelatina d'arancio (*Vedi N. 36*) e velata della medesima, tagliandone qualche fetta.