

LISTA CIBARIA

1861. *Zuppa Carlo Magno.*
 1862. *Tenerumi d'agnello alla Villeroy.*
 1863. *Piccoli fiorii all'Alvarez.*
 1864. *Passato di zucchette con crostoni.*
 1865. *Rotella di vitello, arrosto.*
 1866. *Bodino di gabinetto alla Savojarda.*

1861. **Zuppa Carlo Magno.** — Ponete a fuoco una casseruola con un pollo, un fondo di legumi e un pezzo di burro. Fatelo rosolare, bagnandolo con un bicchiere di marsala e 3 litri di brodo; lasciatelo bollire lentamente fino a cottura, indi estraetelo, tagliatelo in 8 pezzi, collocandoli nella zuppiera passandovi sopra la sua cozione coll'aggiunta di 200 grammi di piccole morbidelle di riso (*Vedi N. 343*), 100 grammi per qualità di carote, cipolline cotte in brodo e 100 grammi prosciutto cotto e triturato.

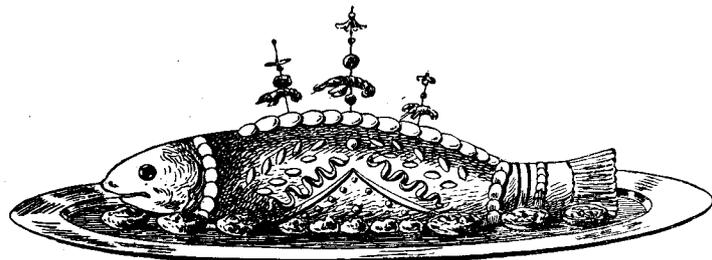
1862. **Tenerumi d'agnello alla Villeroy.** — Procurate 3 petti d'agnello; fateli cuocere in buon sugo, indi disossateli lasciandoli divenir freddi sotto a leggera pressione. Tagliateli in tanti pezzi della medesima dimensione; mascherateli di salsa Villeroy (*Vedi N. 32*), collocandoli man mano sopra lastra unta. Raffreddata che sia la salsa, impanateli per 2 volte e frigeteli di bel colore a strutto bollente; servite sopra tovagliolo ripiegato, con foglie di sedano fritte.

1863. **Piccoli fiorii all'Alvarez.** — Apparecchiate cotto arrosto 4 dozzine d'uccelletti variati e cioè: ortolani, pettirossi, allodole e beccafichi. Disossateli, e la loro carne pestatela nel mortaio con 100 grammi zinna di vitello cotta, 120 grammi di prosciutto e tartufi, 2 decilitri di Spagnuola, sale, noce moscata e pepe. Passate il tutto allo staccio, met-

tetelo in una terrina, aggiungendovi 2 tuorli d'uova, uno intero e 2 albumi in neve. Untate di burro depurato dei piccoli stampini a forma di fiorio; passatevi tutt'intorno uno strato di tartufi e lingua tritati e riempiteli del composto cuocendoli poi nel forno a bagno-maria; sformateli e serviteli cosparsi d'una Spagnuola con tartufi.

1864. **Passato di zucchette con crostoni.** — (*Vedi N. 1630*).

1865. **Rotella di vitello, arrosto.** — Picchiettate di lardo una rotella di vitello e disponetela in una casseruola con



N. 1862. — Merlango alla Murano. (*Vedi pag. 562*).

burro, grassa d'arnioni e rosmarino; cuocetela a forno per 2 ore circa, servendola come più volte è indicato per gli arrosti di vitello.

1866. **Bodino di gabinetto alla Savojarda.** — Untate di burro uno stampo da timballo e foderatelo internamente con croste di focaccia alla Francese (*Vedi N. 1770*). Empite il vuoto con una dadolata di frutti canditi e precedentemente stati macerati in maraschino, alternandoli con amaretti; poscia versate nello stampo a poco a poco una crema, come è descritto al N. 72, sostituendo però la raschiatura di mandarino con quella di limone. Cuocete il bodino a bagno-maria, indi sformatelo e servitelo cosparsi di marmellata di albicocche.