

LISTA CIBARIA

1867. *Consumato Mirella.*

1868. *Pagello alla gratella: salsa Robert.*

1869. *Tacchino all'Orientale.*

1870. *Sassefrica alla Reggiana.*

1871. *Filetti di camoscio, arrosto.*

1872. *Piccoli Compiègne al moka.*

1867. **Consumato Mirella.** — (*Vedi N. 811*).

1868. **Pagello alla gratella: salsa Robert.** — Esperimentate l'istruzione per la trota alla gratella (*Vedi N. 812*) e disponetelo sul piatto cosparso di salsa Robert, fatta in questo modo: Mettete un casseruolino a fuoco con burro e uno scalogno tritato; rosolato che sia, bagnatelo con un decilitro aceto serpentario; ridotto questo a un terzo, aggiungete 2 decilitri Spagnuola e uno di passato pomodoro. Lasciate subbollire per 10 minuti circa, passate allo staccio e rimettete al caldo, aggiungendovi un pizzico pepe cajenne, un cucchiaino senape, un pezzo di burro e un triturato di serpentaria.

1869. **Tacchino all'Orientale.** — Disossate lo stomaco ad un tacchino novello e introducete fra pelle e carne delle fette di tartufi neri. Tagliate a grossi dadi del prosciutto cotto, grassa d'arnioni, funghi e prugne appassite; amalgamate il tutto con della farcia di vitello con polvere di Karj, indi farcite il dindo; cucitelo e fatelo cuocere in fondo chiaro con legumi e un cucchiaino polvere Karj. Servitelo sopra uno strato di risotto bianco, cosparso della sua cozione.

1870. **Sassefrica alla Reggiana.** — Preparate la sassefrica come è descritto al N. 214, sopprimendo la Bechamelle ed aggiungendovi una giuliana di 150 grammi fra tartufi e

prosciutto, unitevi 50 grammi di formaggio Reggiano gratugiato e un po' di sugo di carne.

1871. **Filetti di camoscio, arrosto.** — Procurate diversi filetti di camoscio; marinateli come è descritto al N. 92 per i filetti di montone, indi asciugateli disponendoli in una casseruola con burro depurato e salvia. Fateli cuocere a forno forte e, prima di ritirarli, bagnateli con un bicchiere di marsala salandoli a dovere; serviteli sopra ad una salsa piccante (*Vedi N. 284*).

1872. **Piccoli Compiègne al moka.** — Apparecchiate un composto di Compiègne, come è descritto al N. 432, che farete cuocere in piccoli stampini; indi sformateli ed inzuppateli di liquore crema al caffè velandoli d'un fondente pure al caffè.