

== LISTA CIBARIA ==

1873. *Zuppa alla Tirolese.*

1874. *Grossa sfalda di vitello al sugo.*

1875. *Morbidelle di perniciotti alla Finanziere.*

1876. *Soffiato di funghi.*

1877. *Quadrelli di capretto al forno.*

1878. *Lattemiele al cioccolato.*

1873. **Zuppa alla Tirolese.** — Ponete a fuoco una casseruola con un pezzo di burro, 4 citrioli tagliati a filetti, senza semi, 100 grammi di cerfoglio e 150 d'acetosella; lasciate soffriggere per parecchi minuti, indi bagnate con 3 litri brodo, terminando la loro cottura; versate in zuppiera con 400 grammi di gnocchette alla Tedesca (*Vedi N. 1831*), un pezzo di burro fresco e 100 grammi formaggio grattugiato.

1874. **Grossa sfalda di vitello al sugo.** — Da una fesa di vitello levate una grossa sfalda; picchiettatela di lardo e prosciutto disponendola poi in una casseruola con un fondo di legumi, lardo e burro. Spingete a fuoco e, rosolato che sia il tutto, bagnate con un decilitro marsala e 6 di sugo di carne; copritela ermeticamente, lasciandola subbollire fino a cottura completa. Indi tagliatela a fette disponendola sopra uno strato di passato di carote: passate alla stamigna la sua cozione, digrassatela e versatela sopra alla sfalda.

1875. **Morbidelle di perniciotti alla Finanziere.** — Apparecchiate 500 grammi farcia di perniciotti (*Vedi N. 415*); mediante 2 cucchiari, tuffati ogni qual volta in acqua bollente, foggiate la farcia in tante uova, mettendole man mano in un saltiero unto. Decoratele con tartufi neri e lingua, sbogliantandole com'è di pratica; scolatele e servitele in corona

sopra una bordura di riso, mettendo al centro una guarnizione alla Finanziere (*Vedi N. 344*) e cosparse con una velutata di selvaggina.

1876. **Soffiato di funghi.** — Apparecchiate un passato di funghi come è descritto al N. 1606; mischiatelo con uguale volume di densa Bechamelle e, freddo che sia il composto, incorporatevi 6 tuorli d'uova e gli albumi in neve; spingetelo in forno per 30 minuti e servitelo immediatamente.

1877. **Quadrelli di capretto al forno.** — (*Vedi N. 2039*).

1878. **Lattemiele al cioccolato.** — Triturate e fate sciogliere a fuoco con un po' d'acqua, 150 grammi di cioccolato, indi incorporatelo a poco a poco nel lattemiele con 60 grammi di zucchero al velo.