

## LISTA CIBARIA

1879. *Zuppa alla Bojardo.*  
 1880. *Filetti di sogliole alla Spoletese.*  
 1881. *Tacchino alla Portoghese.*  
 1882. *Patate alla Duchessa.*  
 1883. *Lepre arrosto alla Tedesca.*  
 1884. *Tartellette alla marmellata.*

1879. **Zuppa alla Bojardo.** — Preparate in una casseruola 2 litri di latte e uno di brodo: spingete a fuoco e, quando bolle, unitevi 800 grammi di cicoria finamente tagliata; lasciatela bollire per 20 minuti e, al momento di versarla nella zuppiera, aggiungetevi 250 grammi di prosciutto cotto e tagliato a filettini. Servite a parte un piatto di crostini.

1880. **Filetti di sogliole alla Spoletese.** — Levate i filetti di 4 sogliole; mascherateli d'una sol parte con farcia di pesce (*Vedi N. 883*). Togliete la pelle a 16 piccoli tartufi di Spoleto, possibilmente tutti della medesima grossezza e precedentemente cotti in buon sugo e marsala. Rotolate i filetti su ciascun tartufo, facendo restar all'interno la farcia, indi impanateli per 2 volte e frigeteli di bel colore a strutto bollente. Scolate e servite sopra tovagliolo.

1881. **Tacchino alla Portoghese.** — Disossate lo stomaco d'un tacchino novello; internate fra pelle e carne dei dischi di lingua e un passato di pomodoro ristretto, misto con un po' di farcia. Fatelo cuocere come al N. 303 e, a cottura perfetta, tagliatelo a pezzi e disponetelo sul piatto contornandolo con piccoli fiorii di pomodoro e crochette di piselli. Passate allo staccio la sua cozione, digrassatela e versatela sopra al tacchino.

1882. **Patate alla Duchessa.** — (*Vedi N. 1636*).

1883. **Lepre arrosto alla Tedesca.** — Picchiettate di lardo e prosciutto una lepre novella; cuocetela allo spiedo e, 10 minuti prima di ritirarla dal fuoco, mascheratela completamente con gelatina d'uva spina e spolverizatela con biscottini all'anice, ridotti in polvere. La servirete tagliata in pezzi, accompagnata d'una salsa agro-dolce (*Vedi N. 1022*).

1884. **Tartellette alla marmellata.** — Foderate di pasta frolla (*Vedi N. 372*) 18 stampini. Mettete per ciascuno un cucchiaino di marmellata e foggiate dei piccoli fiori colla medesima pasta; collocateli sopra alla marmellata spolverizzandoli di zucchero e cuocendoli a forno moderato. Le tartellette devono esser servite fredde.