

== LISTA CIBARIA ==

1915. *Zuppa alla Solferino.*
 1916. *Crochette di fegato grasso.*
 1917. *Rocchio di trota alla Majnoni.*
 1918. *Florio di zucca gialla.*
 1919. *Coscie d'agnello lardellate al forno.*
 1920. *Involtini al cioccolato.*

1915. **Zuppa alla Solferino.** — Preparate a fuoco 3 litri di brodo legato con 3 decilitri passato di pomodoro, 2 grammi di pepe rosso in polvere e lasciatelo bollire, aggiungendovi, dopo 10 minuti, 100 grammi per qualità di carote, piselli e patate tagliate a dadolini. Dopo 20 minuti d'ebollizione, unitevi 150 grammi di maccheroncini; terminate la cozione, digrassatela e versatela in zuppiera.

1916. **Crochette di fegato grasso.** — Apparecchiate una dadolata con fegato grasso, prosciutto cotto e tartufi: amalgamatela con della Bechamelle ben ridotta ed aggiungete 2 tuorli d'uova. Mettetela in una terrina al fresco, coperta con carta unta e, fredda che sia, dividetela in tante piccole parti, foggiatele a vostro piacere, impanandole e friggendole nello strutto.

1917. **Rocchio di trota alla Majnoni.** — Procurate un rocchio di trota della lunghezza di 20 centimetri e mettetelo in un saltiero con burro e fette di lardo: esponetelo a forno moderato, cospargendolo spesso con burro. Dopo 30 minuti, vi unirete una salsa acciughe (*Vedi N. 1148*), una di passato di porri e una dadolata di tartufi e funghi. Al momento di servirlo, disponetelo sul piatto, versandovi sopra tutto il suo intinto e contornandolo con timbaletti di farcia di pesci alle erbe fine.

1918. **Florio di zucca gialla.** — Mettete a fuoco un saltiero con un pezzo di burro e un triturato di scalogno aggiungendovi 500 grammi di zucca affettata. Salatela e lasciatela cuocere rivoltandola di tanto in tanto, indi passatela allo staccio e mischiatela con una tazza di Bechamelle, 30 grammi formaggio, pizzico spezie e 3 uova sbattute. Versate il composto in uno stampo e terminate la cottura a bagnomaria; servitelo cosperso di buon sugo o crema.

1919. **Coscie d'agnello lardellate al forno.** — (*Vedi N. 1835*).

1920. **Involtini al cioccolato.** — Apparecchiate gl'involtini come è descritto al N. 1800, sostituendo il passato di marroni con una crema pasticciera al cioccolato e serviteli cosparsi d'una salsa pure al cioccolato.