

## == LISTA CIBARIA ==

1957. *Zuppa alla Mitilene.*  
 1958. *Pesci argentini fritti.*  
 1959. *Filetti di leprotto alla Corfutese.*  
 1960. *Cavoli di Bruxelles all'Italiana.*  
 1961. *Spalla di vitello al forno.*  
 1962. *Pasticcini alla Fiorentina.*

1957. **Zuppa alla Metilene.** — Mettete a fuoco una caseruola con 150 grammi di burro e uguale peso di farina Palamoud, indi stemperatela con 3 litri di brodo di pollo; fatela bollire per 20 minuti, poi aggiungete un pizzico pepe cajenne, formaggio grattugiato e sale in occorrenza; digrasatela e servitela con un fiorio di pollo (*Vedi N. 447*) tagliato a bastoncini e un fiorio di carciofi (*Vedi N. 160*) a dadi.

1958. **Pesci argentini fritti.** — Levate le anteriora e squamate alcune dozzine di pesci argentini; lavateli e asciugateli, passandoli poi alla farina, indi all'uovo e di nuovo alla farina. Friggeteli in olio bollente.

1959. **Filetti di leprotto alla Corfutese.** — Levate i filetti a 3 leprotti e, mediante coltello, praticate un'incisione per tutta la loro lunghezza; batteteli leggermente e farciteli con una dadolata di tartufi neri, prosciutto cotto, code di gamberetti ed erbe fine, il tutto amalgamato con farcia di lepre. Ravvicinate i bordi, attaccandoli con una miscela d'uovo e farina; bardate i filetti con delle sottili sfalde di lardo e procedete per la cottura come è descritto per i piccioni alla Tunisia (*Vedi N. 333*). Serviteli sopra uno strato di passato di cipolle, contornandoli di olive di Corfù cotte in buon sugo.

1960. **Cavoli di Bruxelles all'Italiana.** — Fateli cuocere come è descritto al N. 82, sostituendo la salsa Olandese, con della salsa pomodoro, un triturato di cipolla soffritta e un po' di formaggio grattugiato.

1961. **Spalla di vitello al forno.** — (*Vedi N. 1799*).

1962. **Pasticcini alla Fiorentina.** — Preparate una pasta frolla (*Vedi N. 372*) con metà farina bianca e metà gialla. Stendetela e foderate con essa 18 stampini, che riempirete con una crema pasticciera all'alkermes, mista con una flet-tata di cedro, mandorle dolci e pistacchi: spolverizzateli di zucchero e cuoceteli a forno moderato.