

== LISTA CIBARIA ==

1993. *Zuppa passato d'allodole alla Visconti.*
 1994. *Costoline di pollo alla Induno Domenico.*
 1995. *Sella di vitello alla Liverpool.*
 1996. *Florio d'indivia alla Spagnuola.*
 1997. *Pivieri minori cotti in saltiero.*
 1998. *Torta Crimea.*

1993. **Zuppa passato d'allodole alla Visconti.** — Mettete in una casseruola 36 allodole con un fondo di legumi: fatele rosolare leggermente, bagnandole con un bicchiere di marsala e, quando questo si è asciugato, aggiungete 3 litri di brodo. Terminata la loro cottura, disossatele pestando la carne nel mortaio con 100 grammi per qualità di piselli e fegato grasso, ambedue cotti; passatela allo staccio, rimettetela nella casseruola per diluirla colla sua cozione passata alla stamigna. Al momento di versarla in zuppiera, unite 200 grammi riso e 50 grammi di tartufi cotti, tagliati a filettini.

1994. **Costoline di pollo alla Induno Domenico.** — Levate i filetti di 4 polli cotti allo spiedo: stratificateli d'un passato di prosciutto e tartufi, legati con della farcia di pollo; copriteli con della lingua e disponeteli in un saltiero con una tazza di Spagnuola, addizionata con cognac e pepe cajenne. Fate subbollire le costoline per parecchi minuti, indi collocatele su piatto sopra uno strato di passato di marroni, versandovi sopra la loro salsa.

1995. **Sella di vitello alla Liverpool.** — Ponete una sella di vitello in un saltiero con burro e un po' di grassa d'arnioni spingendola a forno moderato per cuocerla: salatela e bagnatela spesso con del vino bianco e cognac. A cottura

perfetta, tagliatela collocandola sul piatto e contornandola di piselli e piccole boccatine di sfogliata ripiene di passato di funghi e spinaci. Levate l'unto del saltiero: aggiungete un bicchiere di vino bianco e fatelo ridurre a metà per poi versarlo sopra la sella e servirla subito.

1996. **Florio d'indivia alla Spagnuola.** — (Vedi N. 1714).

1997. **Pivieri minori cotti in saltiero.** — Disviscerati che siano i pivieri, imbrigliateli per cuocerli a fuoco lento in un saltiero con burro, lardo e salvia. Salateli a metà cottura, servendoli sopra crostoni.

1998. **Torta Crimea.** — Apparecchiate una pasta frolla come è descritto al N. 1962; con essa foderate una tortiera unta, che riempiate col seguente composto: Tritate finalmente 150 grammi pistacchi, metteteli in un recipiente unendovi 2 albumi d'uova, la raschiatura di due arancie, 200 grammi zucchero e 2 cucchiaini farina riso; lavorate per 5 minuti circa, poscia incorporate 200 grammi marmellata di pesche, ben ridotta, 2 albumi in neve e 100 grammi uva passa. Spolverizzate abbondantemente la superficie e cuocetela a forno moderato per 30 minuti circa: servitela scrivendovi sopra, con marmellata la parola: « Crimea ».