

## LISTA CIBARIA

2005. *Zuppa di carote primaticcie.*

2006. *Prosciutto alla Lorenese.*

2007. *Polpettine di bue al passato di patate.*

2008. *Florio di pomodoro alla crema.*

2009. *Tordi allo spiedo con crostoni.*

2010. *Babà caldo al cacao.*

2005. **Zuppa di carote primaticcie.** — Pulite e tagliate a dadolini delle carote novelle; imbianchitele nell'acqua indi mettetele nel brodo con un po' di zucchero; a cottura completa, versate in zuppiera con crostini.

2006. **Prosciutto alla Lorenese.** — Procurate una coscia di majale del peso di 7 chili circa; strofinatela per bene da ogni parte con 300 grammi sale da cucina, 20 grammi salnitro, 10 grammi pepe, 10 grammi cannella in polvere, ginepro e un pizzico chiovi di garofano. Mettetela in un recipiente colla cotenna all'inghiù e coprite la superficie col sale che vi sarà avanzato. Intanto preparate un siroppo così composto: Fate sciogliere 500 grammi sale con un litro vino bianco di Capri, lauro, cipolla, carote, sedano ed erbe aromatiche e versatelo sul prosciutto, coprendolo poi con un pezzo di legno con sopra un peso. Mettetelo in luogo fresco per 20 giorni circa, rivoltandolo ogni 24 ore; ritiratelo dalla fusione, appendetelo in luogo asciutto, a 15 gradi di calore per 5 giorni, onde s'asciughi, poi per 30 giorni al fresco, e infine potete cuocerlo. Volendo affumicarlo e non avendo l'affumicatoio, lo porrete sotto alla cappa del camino per 4 giorni facendogli prender fumo di rosmarino, lauro, bacche di ginepro, foglie di rovere e segatura di pioppo; indi mettetelo a stagionare per 20 giorni circa appeso in camera arieggiata. Fatelo cuocere come al N. 482 e guarnitelo con funghi alla crema e piccoli fiori di spinaci.

2007. **Polpettine di bue al passato di patate.** — Da un filetto di bue levate 24 fettine, che stenderete sopra il desco. Tritate finamente 250 grammi carne di bue brasata con una fetta di prosciutto cotto e 50 grammi ventresca di majale; aggiungete 30 grammi pane grattugiato, 20 grammi formaggio, prezzemolo, sale, pepe, spezie, uno spicchio d'aglio e un uovo; fatene un sol corpo, indi mettetene una noce per ogni fettina di filetto: arrotolatele e infilatele sopra stecchi disponendole in un saltiero a fuoco con burro; rosolate che siano d'ambo le parti, spruzzatele di marsala e bagnatele con una tazza di sugo, 3 cucchiari passato di pomodoro, 2 chiovi garofano e un pizzico pepe. Coprite il saltiero lasciandole subbollire per 2 ore circa, servendole poi sopra uno strato di passato di patate, cosparsa della loro cozione, passata allo staccio, digrassata e legata.

2008. **Florio di pomodoro alla crema.** — Lo si apparecchia come è descritto al N. 790, non mettendovi la lingua e servendolo cosperso di buona crema.

2009. **Tordi allo spiedo con crostoni.** — Disviscerate 12 tordi; incrociate le loro gambe ed introducete il loro becco nell'apertura dello stomaco. Bardateli di lardo, innastateli ed assicurateli allo spiedo, cuocendoli a buon fuoco per 20 minuti circa; serviteli salati e cosparsi di burro sopra crostoni fritti.

2010. **Babà caldo al cacao.** — Apparecchiate un babà (*Vedi N. 888*); appena fuori del forno, inzuppate di siroppo al cacao; poscia velatelo d'un fondente pure al cacao, servendolo subito sopra piatto con crema al cioccolato alla vaniglia.