

== LISTA CIBARIA ==

2011. *Zuppa di lepre alla Susinese.*
 2012. *Cassettine d'animelle d'agnello.*
 2013. *Anitra al burro di gamberi.*
 2014. *Spinaci alla Borghese.*
 2015. *Porcelletto allo spiedo: insalata di cipolle.*
 2016. *Frittelle alla Gerard.*

2011. **Zuppa di lepre alla Susinese.** — Distaccate la carne d'una mezza lepre e tagliatela a dadi, facendola rosolare in una casseruola con burro e lardo; bagnatela con una tazza vino di Capri, indi aggiungete un decilitro passato di pomodoro e 3 litri brodo; lasciate bollire lentamente fino a cottura completa, indi digrassate e servite con una guarnizione di carote e rape, tagliate a dadi, dei fagioli, tutto cotto a parte, più un cavolo tagliato a filetti e anch'esso già cotto.

2012. **Cassettine d'animelle d'agnello.** — Diguazzate 15 animelle d'agnello, passandole poi in acqua bollente per alcuni minuti; scolatele e picchiettatele con tartufi e lingua facendole cuocere in buon sugo e Spagnuola. Mettete una animella per ogni cassetina di pirofila con un triturato di erbe fine e qualche cucchiaino della loro cozione. Servitele ben calde sopra tovagliolo.

2013. **Anitra al burro di gamberi.** — Apparecchiate una anitra cotta come è descritto al N. 1166. Tagliatela ed adagiatela sopra piatto contornandola con delle crochette di patate; passate allo staccio la sua cozione, digrassatela e fatela ridurre, aggiungendovi all'ultimo, un pezzo di burro di gamberi, una trentina di code e il sugo d'un limone. Versatela sopra all'anitra e servite.

2014. **Spinaci alla Borghese.** — (*Vedi N. 1516*).

2015. **Porcelletto allo spiedo: insalata di cipolle.** — Preparate e servite il porcelletto come è descritto al N. 515, accompagnandolo colla suddetta insalata, fatta nel seguente modo: Fate cuocere in forno 6 cipolle grosse, e, fredde che siano, pelatele e affettatele condendole con olio, aceto, sale, pepe e prezzemolo trito.

2016. **Frittelle alla Gerard.** -- Con 300 grammi farina semola, 8 albumi d'uova, 180 grammi zucchero in polvere, un po' d'essenza di pere e vino bianco, apparecchiate una pastella. Versatela in un cornetto, indi foggiate le frittelle nello strutto bollente e, colorite che siano, sgocciolatele, spolverizzatele di zucchero e nocciuole toste e servitele subito, accompagnate d'una marmellata di pere allungata con cognac.