

==== LISTA CIBARIA ====

2065. *Zuppa salute alla Cacciatore.*
2066. *Cannoncini al passato di pollo.*
2067. *Noce di vitello alla Mosaica.*
2068. *Florio di spinaci alla Napolitana.*
2069. *Tordi al fornì.*
2070. *Tartine alla Reale.*

2065. **Zuppa salute alla Cacciatore.** — Preparete una zuppa salute come al N. 31, aggiungete un fagiano cotto allo spiedo e tagliato a filetti. Coi carcami, un bicchiere di marsala e un po' di brodo, preparate del sugo, indi passatelo assieme alla zuppa e servitela.

2066. **Cannoncini al passato di pollo.** — Apparecchiate 15 cannoncini come è descritto al N. 144, astenendovi di mettere lo zucchero; riempiteli con un passato di pollo, ultimato con della Suprema pure di pollo e serviteli ben caldi sopra tovagliolo.

2067. **Noce di vitello alla Mosaica.** — Tagliate una noce di vitello in 5 sfalde, senza staccarle dal pezzo grosso; allargatele colla batteruola e mettete su 4 di queste sfalde uno strato d'un centimetro di farcia di vitello (*Vedi N. 1802*) con tartufi neri, lingua, funghi e pistacchi a dadolini. Arrostatele su se stesse e, colla quinta sfalda, copritele; legate con dello spago e fate cuocere in buon sugo di carne e qualche cucchiaio passato di pomodoro. A cottura perfetta, levate lo spago, tagliate la noce a fette e servitela guarnita di piselli e cosparsa della sua cozione.

2068. **Florio di spinaci alla Napolitana.** — Preparete il florio come è descritto al N. 922 e servitelo cosperso di salsa pomodoro, mista con buon sugo di carne.

2069. **Tordi al forno.** — Allestite i tordi come è descritto al N. 2009, indi disponeteli in un saltiero con burro, lardo e salvia, spingendoli in forno a cuocere per 20 minuti e salandoli a dovere. Serviteli sopra una polenta cosparsi del loro unto.

2070. **Tartine alla Reale.** — Apparecchiate le tartine come è descritto al N. 558, sostituendo la marmellata d'albicocche, con crema alle nocciuole e mascherandole con fondente al caffè.