

LISTA CIBARIA

2089. *Zuppa alla Lombarda.*
 2090. *Filetti di trota alla Colbert.*
 2091. *Pernice all' Albanese.*
 2092. *Florio di patate alla Volturmo.*
 2093. *Culaccio di bue arrosto: insalata di lattuga Romana.*
 2094. *Plum-pudding all' Inglese.*

2089. **Zuppa alla Lombarda.** — Apparecchiate 3 litri di passato di piselli molto liquido e lasciatelo bollire lentamente; intanto preparate una farcia di pollo (*Vedi N. 577*), dividendola in due parti: in una aggiungete 4 cucchiaini passati di funghi e nell'altra, 3 cucchiaini passati di pomodoro. Con queste farcie preparate delle morbidelle fatte col cucchiaino; fatele cuocere com'è di pratica, aggiungetele alla zuppa con 30 code di gamberi e 2 lattughe, tagliate a filetti e ben condite. Digrassatela e versatela in zuppiera servendola con crostini.

2090. **Filetti di trota alla Colbert.** — Procedete come per i filetti di trota alla Lombarda (*Vedi N. 788*) cospargendoli con della salsa Colbert (*Vedi N. 968*).

2091. **Pernici all' Albanese.** — Dissosate il petto di due pernici, indi farcitele col seguente composto: Pestate nel mortaio 200 grammi carne magra di montone, con 100 grammi prosciutto cotto, 50 grammi mollica di pane inzuppata e spremuta, un tuorlo d'uovo, pizzico pepe e sale. Passate il tutto allo staccio, per poi aggiungervi 50 grammi citriolini tritati; farcite che siano le pernici, cucite l'apertura e fatele cuocere come al N. 291. Trenta minuti prima della loro cottura, passate allo staccio la cozione e rimettetela in

casseruola colle pernici e 400 grammi olive senza l'osso. Servitele contornate delle suddette e cosparse della loro cozione.

2092. **Florio di patate alla Volturmo.** — Apparecchiatelo come è descritto al N. 700, sostituendo il passato di pollo, con della salsa pomodoro ed aggiungendovi 50 grammi code di gamberi tagliate a dadolini. Servitelo cosperso d'una velutata pure di gamberi con cerfoglio.

2093. **Culaccio di bue arrosto: insalata di lattuga Romana.** — Preparate e servite il bue come è descritto al N. 539, accompagnandolo della suddetta insalata, fatta nel seguente modo: Sopprimete le foglie verdi a 4 lattughe, indi tagliate le bianche a listelle e conditele nel modo indicato per la lattuga (*Vedi N. 1343*).

2094. **Plum-pudding all' Inglese.** — Dosi: Uva sultana 200 grammi, uva di Corinto 200 grammi, buccia d'arancio e cedro canditi 150 grammi, zucchero grasso 180 grammi, pane grattugiato 200 grammi, grassa d'arnione di manzo 170 grammi, farina di castagne 60 grammi, mandorle dolci 60 grammi, la raschiatura d'un limone e poca noce moscata, più un decilitro cognac e uno di rhum, 3 uova e 2 tuorli. Passate allo staccio la grassa, indi mettetela in una terrina, aggiungetevi lo zucchero e le uova; lavorate per alcuni minuti, poscia unitevi gli altri ingredienti, formandone un sol corpo, che si lascerà riposare per 12 ore. Spalmate di burro una terrina di pirofila, indi riempitela del suddetto composto; copritela con un foglio di pasta da tagliatelle, poscia di carta pecorita e finalmente avvolgete la terrina in tovagliolo e collocatela in una casseruola d'acqua a bollire per 5 ore. All'ultimo sformatelo e collocatelo su piatto per servirlo accompagnato d'una crema al rhum.