

== LISTA CIBARIA ==

2113. *Zuppa alla Montecristo.*

2114. *Asticciuole alla Reale.*

2115. *Cassa di triglie alla Madrilena.*

2116. *Florio di sedano al sugo.*

2117. *Anitre selvatiche al forno.*

2118. *Gelato di crema al mandarino.*

2113. **Zuppa alla Montecristo.** — Fate cuocere in buon sugo 4 orecchie d'agnello: dividetele in quattro; preparate 2 dozzine morbidelle di pollo sbogliantate e una giuliana di funghi e carciofi confinati con burro e sugo. Collocate tutto nella zuppiera, aggiungendovi 3 litri brodo legato con un decilitro passato di pomodoro, un pizzico cajenne e un bicchiere di marsala ridotto.

2114. **Asticciuole alla Reale.** — Apparecchiate cotte 200 grammi animelle di vitello, 2 dozzine granelli di pollo, 2 petti di piccioni, 100 grammi lingua salata e 80 grammi tartufi bianchi. Tagliateli tutti alla medesima dimensione per infilzarli alternati sopra a delle asticciuole di legno. Mascherate le asticciuole di salsa Villeroy, disponendole sopra lastra; raffreddate che siano, impanatele e frigetetele di bel colore a strutto bollente. Scolatele per servirle sopra tovagliolo, sostituendo delle asticciuole metalliche a quelle di legno.

2115. **Cassa di triglie alla Madrilena.** — Levate i filetti a 2 dozzine di triglie; metteteli a fuoco in un saltiero con burro e scalogne a filettini. Fateli colorire leggermente da ambo le parti; bagnateli con un bicchiere di madera, poscia con una tazza di vellutata di pesci; lasciate subbollire per 10 minuti circa, aggiungendovi un triturato d'erbe fine, sale, pepe e spezie. Imbianchite e preparate cotte in una buona

vellutata di pesci delle animelle di sgombro e morbidelle di farcia di merlango alle erbe fine; indi apparecchiate cotta una cassa come è descritto al N. 507 e mettetela sul piatto: adagiate dentro i filetti di triglie col loro intinto, alternandoli colle animelle e morbidelle anzidette e servitela ben calda.

2116. **Florio di sedano al sugo.** — Preparate un passato di sedano come è descritto al N. 1594; amalgamatelo con uguale volume di Bechamelle, fatta con metà sugo e metà panna, indi incorporatevi 4 uova, un pugno di formaggio e droghe. Terminate la cottura come è descritto tante altre volte e servitelo cosperso di buon sugo.

2117. **Anitre selvatiche al forno.** — Preparatele come è descritto al N. 1499: collocatele in casseruola con burro e lardo spingendole in forno per 40 minuti circa. A metà cottura, salatele e, prima di ritirarle dal fuoco, spruzzatele di vino bianco.

2118. **Gelato di crema al mandarino.** — Mettete la raschiatura di 5 mandarini in un litro di latte o panna bollente. Lasciate coperto per qualche tempo, poscia procedete per la crema e gelato come è descritto al N. 894, sopprimendo però il maraschino.