

LISTA CIBARIA

2155. *Consumato alla Regina Claudia.*
2156. *Lupo di mare alla Finanziara.*
2157. *Filetti di fagiano alla Liberty, freddi.*
2158. *Crosta ai tartufi neri.*
2159. *Tacchino novello lardellato, allo spiedo: insalata Giapponese.*
2160. *Panettone alla Milanese.*

2155. **Consumato alla Regina Claudia.** — Apparecchiate col composto Celestino (*Vedi N. 361*) delle frittatine, farcite con un passato di tartufi neri, misto con farcia di pollo e cerfoglio triturato. Con un coppa-paste da 2 centimetri di diametro, tagliate tanti dischetti che servirete in buon consumato con delle perle del Giappone state cotte in buon brodo.

2156. **Lupo di mare alla Finanziara.** — Allestite un lupo di mare, legategli la testa con dello spago e fatelo cuocere come il luccio alla Derenbourg (*Vedi N. 170*); scolatelo e adagiatelo sul piatto, contornandolo con cassetine d'ostriche, morbidelle di sogliole ai funghi e code di gamberi alla panna; passate alla stamigna la sua cozione, fatela ridurre ad un terzo, aggiungendovi una tazza di Spagnuola ristretta; all'ultimo, un triturato di serpentaria, funghetti, un pezzo di burro d'alici e il sugo d'un limone. Coprite intieramente il pesce colla suddetta salsa, servendone un po' anche a parte.

2157. **Filetti di fagiano alla Liberty, freddi.** — Apparecchiate cotti in buon sugo 3 fagiani. Raffreddati che siano, togliete i filetti che taglierete a sottili fette, larghe più che potrete, distendendole poscia sopra lastra di marmo, aderenti l'una all'altra. Colla carne delle coscie e metà del suo volume di

fegato grasso e un terzo di tartufi, apparecchiate un passato al quale vi unirete un po' della cozione alquanto ridotta, qualche cucchiaino gelatina e un pizzico pepe. Con questo composto, passerete sopra alle suddette fette uno strato, lasciandolo per bene; allorchè il passato sarà ben raffermato, mediante coppa-paste, a forma di filetto, estraetene più che potrete, per poi passarli ad una salsa alla Choufroux bruna (*Vedi N. 1965*) preparata colla cozione dei fagiani. Parateli, lucidandoli poi con gelatina e decorandoli con albume cotto, pistacchi e lingua, foggiandovi un disegno « liberty » con fiorellini. Serviteli sopra zoccolo in burro, pure in istile « liberty », contornato di gelatina.

2158. **Crosta ai tartufi neri.** — Con della pasta fina (*Vedi N. 56*) preparate una crosta, cotta come già si descrisse altre volte. Adagiatela sul piatto e servitela con dentro dei tartufi alla Lorenese (*Vedi N. 916*).

2159. **Tacchino novello lardellato allo spiedo: insalata Giapponese.** — Allestite e fate cuocere un tacchinetto come al N. 1823, servendolo colla suddetta insalata fatta nel seguente modo: Preparate cotto 18 girelli di carciofi; tagliateli a filettini e metteteli in una insalatiera, aggiungendovi metà del loro volume di pomodoro privi di semi e tagliati anche essi come i precedenti e 200 grammi di narcisi intieri. Misciate assieme e condite con della Majonese con abbondante aceto aromatico e un triturato basilico.

2160. **Panettone alla Milanese.** — Dosi: Farina semola 400 grammi, burro 100 grammi, lievito di pane 150 grammi, zucchero grasso 120 grammi, uova 2, tuorli 3, cedro a dadolini 50 grammi, uva passa 60 grammi e un pizzico sale. Procedete per l'impasto come è descritto per la Veneziana (*Vedi N. 270*) tenendo la pasta un po' più sostenuta. Foggiatela in una palla e collocatela sopra lastra unta; fate un taglio in croce sulla superficie, lasciate levare il panettone per poi cuocerlo a forno moderato e servirlo freddo.