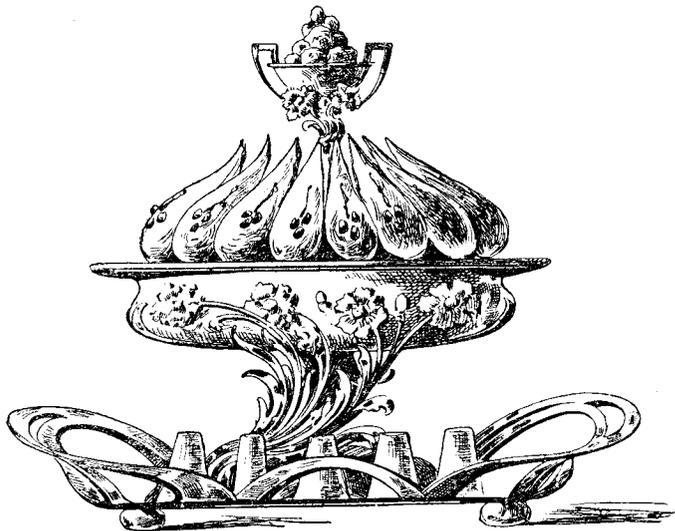


LISTA CIBARIA

2173. *Zuppa di montone all'Inglese.*
 2174. *Boccatine alla Danilo P.*
 2175. *Filetti di pernice alla Latina.*
 2176. *Pomodoro alla Marsigliese.*
 2177. *Arrosto di codino di vitello.*
 2178. *Tartellette alla crema.*

2173. **Zuppa di montone all'Inglese.** — (*Vedi N. 607.*)

2174. **Boccatine alla Danilo P.** — Apparecchiate 16 boccatine di sfogliata come è descritto al N. 806. Intanto pre-



N. 2157. — Filetti di fagiano alla Liberty. (*Vedi pag. 720.*)

parate 250 grammi prosciutto cotto e 100 grammi mele, ambedue tagliati a dadolini; legateli con un decilitro di

Spagnuola, un bicchierino di cognac, 2 cucchiari gelatina di lamponi e sale abbastanza. Fate subbollire mettendole in un casseruolino a fuoco moderato, finchè le mele saranno cotte; allora riempirete le boccatine del suddetto composto e per coperchio vi metterete un disco di prosciutto cotto. Servitele sopra tovagliolo ripiegato.

2175. **Filetti di pernice alla Latina.** — Levate i filetti a 4 pernici e disponeteli in un saltiero con fette di prosciutto, burro e un fondo di legumi con 4 chiovi garofano pepe e ginepro. Coloriteli d'ambo le parti per poi bagnarli con una tazza di vino bianco di Frascati; lasciateli subbollire per un'ora circa a saltiero coperto, indi passate la loro cozione ed unitevi una tazza di Spagnuola, 4 cucchiari salsa pomodoro concentrata, 100 grammi funghi, 300 grammi morbide di pernici e 150 grammi schienali di manzo, il tutto precedentemente condito. Disponete i filetti sopra uno strato di fettuccine condite con burro e cozione dei filetti e copriteli colla loro guarnizione e cozione.

2176. **Pomodoro alla Marsigliese.** — Preparate i pomodoro come è descritto al N. 262 e riempiteli col seguente composto: Tritate i filetti di 6 alici con 2 cucchiari polpa pomodoro e 50 grammi prezzemolo, aggiungete 4 scalogne tritate e soffritte, 4 cucchiari pane grattugiato, sale, pepe raschiatura noce e fatene un sol corpo con 2 cucchiari olio oliva. Riempiti che siano i pomodoro, collocateli in un saltiero spalmato di burro e spingeteli in forno moderato, per cuocerli cosparsi di olio e sugo.

2177. **Arrosto di codino di vitello.** — (*Vedi N. 245.*)

2178. **Tartellette alla crema.** — Apparecchiatele come è descritto al N. 1884, sostituendo la marmellata con una crema pasticciera alla vaniglia, al caffè, al cacao, ecc., come desiderate.