

## LISTA CIBARIA

2191. *Zuppa all'Italiana.*  
2192. *Crostatine alla Perugina.*  
2193. *Filetti di montone alla Zingara.*  
2194. *Barbe di becco alla Sienese.*  
2195. *Pettirossi allo spiedo.*  
2196. *Soffiato alla vaniglia.*

2191. **Zuppa all'Italiana.** — Imbianchite 500 grammi foglie di cavoli; sgocciolatele e disponetele distese sopra un tavolo; mettete in ogni foglia una pallottola farcia di pollo con tartufi; involtatele su se stesse, in modo che la farcia si trovi al centro. Fatele cuocere in una tortiera con sugo di carne, per poi disporle nella zuppiera con 10 pezzi di saliccia e 300 grammi di piselli, cotti ambedue in brodo. Versate 3 litri di brodo nella suddetta zuppiera e servite.

2192. **Crostatine alla Perugina.** — Apparecchiate 15 crostatine di riso, come è descritto al N. 8; svuotatele e riempitele con una dadolata di tartufi neri, code di gamberi e bianco di pollo, legato con Spagnuola, alterata con pepe bianco e cognac. Copritele con del passato di pollo alla panna spinto al cornetto e servitele ben calde sopra tovagliolo.

2193. **Filetti di montone alla Zingara.** — Picchiettate di filetti d'alicci, 6 filetti di montone; dieci minuti prima di servirli, disponeteli a fuoco vivace in un saltiero con burro e una giuliana di cipolle. Friggeteli d'ambo le parti, spruzzandole poi con un bicchierino di cognac e un decilitro di marsala; bagnateli con una tazza di Spagnuola con pomodoro ed unitevi una giuliana di 200 grammi fra lingua, funghi e citriolini, più il sugo d'un limone. Serviteli contornati di crostoni di pane fritti.

2194. **Barbe di becco alla Sienese.** — Cotte e condite con burro le barbe di becco, come è descritto al N. 202, aggiungete 3 decilitri di densa Bechamelle e lasciatele subbollire per alcuni minuti. Ritiratele dal fuoco onde si raffreddino, per poi dividerle in tante piccole parti, impanarle per 2 volte e friggerle di bel colore all'olio bollente.

2195. **Pettirossi allo spiedo.** — Allestiteli e cuoceteli come è indicato al N. 1901 per gli ortolani.

2196. **Soffiato alla vaniglia.** — Fate bollire un litro di latte con 2 baccelli di vaniglia; intanto che si raffredda un po' collocate a fuoco una casseruola con 70 grammi burro: stemperate in esso 160 grammi fecola, poscia diluite col latte aromatizzato, lavorando questi fortemente acciò riesca senza grumi, indi aggiungete 180 grammi zucchero, tramenando continuamente per 5 minuti. Versate il composto in un altro recipiente per incorporarvi, appena sia tiepido, 7 tuorli d'uova; all'ultimo unirete 8 albumi in neve. Cuocete il soffiato in uno stampo di pirofila per 30 minuti circa a forno moderato e servitelo, spolverizzato di zucchero, appena fuori dal forno.