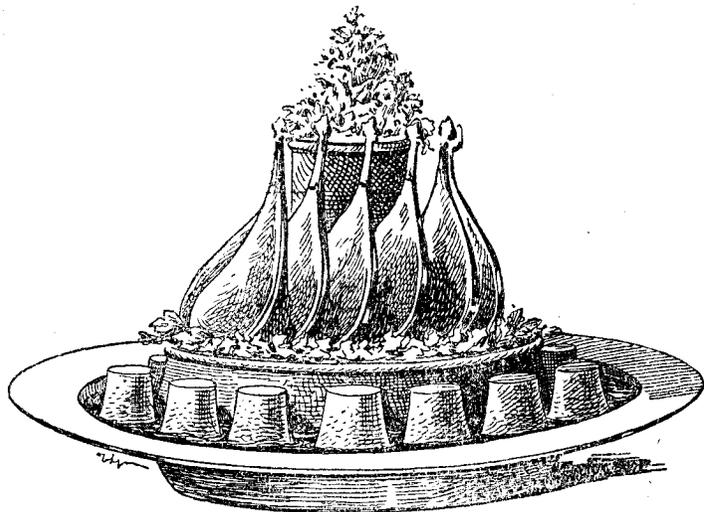


una giuliana di funghi, il suo pesce e 200 grammi piselli. Un piatto di crostini a parte.

2. Costolette di gamberi alla Borromeo. — Levate le code a un chilo di gamberi già stati cotti in acqua e sale. Metteteli in una Bechamelle un po' densa e sostenuta con qualche tuorlo d'uova; unitevi 100 grammi di funghi a dadolini,



N. 2. — Costolette di gamberi alla Borromeo.

sale, pepe cajenna e noce moscata. Allorchè il composto sarà raffreddato, dividetelo in tante piccole pallottole, foggiandole a forma di costolette; passatele al pane, poi all'uovo sbattuto e di nuovo al pane. Fatele friggere di bel colore in una padella di strutto bollente. Scolatele per poi collocarle in corona sopra un piatto con tovagliolo. Servitele con un mazzetto di prezzemolo fritto al centro, contornando la base di piccoli timbaletti alla Bergamasca (*Vedi N. 212*).

3. Salmone alla Galliera. — Apparecchiate cotto un salmone come al N. 602. Lasciatelo divenire freddo nella sua

cozione, indi collocatelo sopra un piatto concavo coprendolo con una salsa Galliera (*Vedi N. 669*); contornatelo con fette di limone, prezzemolo e funghetti e mettetelo sul ghiaccio fino all'ora di servirlo.

4. Cavoli di Bruxelles all'Olandese. — (*Vedi N. 82*).

5. Tonno alla gratella. — Tagliate a fette un pezzo di tonno, marinatelo e fatelo cuocere come si descrive al N. 1664. Servitelo con una salsa pomodoro mista con ci-triolini tritati.

6. Calendario: dolce fantasia. — Preparate un rettangolo di pasta Genovese (*Vedi N. 132*): inzuppate di maraschino e farcitelo di marmellata di albicocche. Ghiacciatelo completamente di fondente bianco alla vaniglia; tracciate su di esso delle righe con ghiaccia e, con dell'altra di cioccolata, fra le suddette scriverete i 31 giorni e i nomi che vi sono nel mese di gennaio, cercando d'imitare il meglio possibile il calendario. Preparate della gelatina d'arancio; stendetela sopra lastra di latta all'altezza di 4 millimetri circa e, fredda che sia, levatene due rettangoli che applicherete al calendario formandone le copertine: quella di sopra dovrà essere rotolata a metà e decorata con ghiaccia e fiori e colla parola: *Calendorio*. Servitelo sopra piatto con tovagliolo e leggermente inclinato.