

## LISTA CIBARIA

- 49. *Zuppa passato di rape con crostini.*
- 50. *Lombata di bue all'Italiana.*
- 51. *Ventinvola alla Emilio Zola.*
- 52. *Florio di lenti alla Napolitana.*
- 53. *Lepre arrosto all'Inglese.*
- 54. *Bavarese all'anice.*

49. **Zuppa passato di rape con crostini.** — Fate rosolare leggermente una mezza cipolla, 800 grammi rape, 200 grammi patate: bagnate il tutto con 2 litri brodo di pollo; lasciate cuocere, indi passate tutto allo staccio. Questo passato lo metterete in casseruola allungandolo con 2 litri di brodo e un pizzico zucchero. Lasciatelo bollire lentamente ancora per mezz'ora, poi servite accompagnandolo con un piatto di crostini fritti.

50. **Lombata di bue all'Italiana.** — Lardellate una lombata di bue e collocatela in una casseruola con un fondo di legumi, prosciutto e 4 chiovi garofano. Spingete a fuoco la casseruola, e terminate la cottura della lombata nel modo indicato per il filetto di bue al N. 14, astenendovi di mettervi la gelatina d'uva spina e dandovi 30 minuti di più di cottura. Servitela con una guarnizione di creste e animelle d'agnello, entrambe cotte e condite unendovi delle piccole crostatine alla Pavese (*Vedi N. 1016*).

51. **Ventinvola all'Emilio Zola.** — Apparecchiate una ventinvola (*Vedi N. 1089*). Servitela ripiena del seguente intingolo: Levate i filetti a 2 polli già cotti in bianco; tagliateli a dadi, con eguale quantità di tartufi, lingua e fegato grasso; mettete il tutto in una Bechamelle non tanto densa e fatta con della buona panna e lasciatelo restringere per 20

minuti circa, osservando che non s'attacchi al fondo della casseruola.

52. **Florio di lenti alla Napolitana.** — Fate cuocere le lenti come è descritto al N. 157; passatele asciutte allo staccio, unendovi metà del loro volume di vellutata di pollo, 4 uova sbattute, un pizzico pepe e raschiatura di noce moscata.



N. 96. — Dolce "Fratelli Bandiera",. (*Vedi pag. 33*).

Untate di burro depurato uno stampo liscio col tubo; versatevi il composto e fatelo cuocere a bagno-maria, osservando che non indurisca troppo. Rovesciatelo sul piatto e servitelo coperto d'una salsa pomodoro un po' liquida.

53. **Lepre arrosto all'Inglese.** — (*Vedi N. 1403*).

54. **Bavarese all'anice.** — Procedete per la detta bavarese come è descritto al N. 1986 sostituendo il maraschino con dell'anice soprafino.