

== LISTA CIBARIA ==

- 55. *Zuppa Lavoisier.*
- 56. *Pasticcini di allodole.*
- 57. *Costolette di porco alla Turca.*
- 58. *Cicoria alla Bechamelle.*
- 59. *Filetto di bue al forno.*
- 60. *Frittata soffiata al limone.*

55 Zuppa Lavoisier. — Lavorate in una terrina con una frusta da cucina 4 uova, 20 grammi formaggio grattugiato, un triturato di cerfoglio, 60 grammi di farina, sale, noce moscata e 100 grammi prosciutto magro a dadolini; indi versate il composto in 3 litri brodo bollente tramenando fortemente. Lasciate bollire per 5 minuti e servite con delle nocciuole di Carusel (*Vedi N. 13*).

56. Pasticcini di allodole. — Apparecchiate una pasta fina per timballi, pasticcini, ecc., nel seguente modo: Ponete sul tavolo 400 grammi farina, 200 grammi burro, 2 uova e un tuorlo, sale e circa una tazza d'acqua. Fatene un sol corpo lavorandola con destrezza, stendendola poi col matterello all'altezza di 3 millimetri: rinvestite di pasta una dozzina di piccole forme di pasticcini; pinzettateli e mascherateli internamente con un sottile strato di farcia di pollo ai funghi. Disossate 12 allodole, farcitele con un triturato di tartufi, prosciutto e farcia di pollo. Involtatele in una sottile fetta di lardo e collocatele nei pasticcini: esponeteli a forno moderato fino a cottura; togliete il lardo e versate per ogni pasticcino un cucchiaino di sugo concentrato. Collocateli sopra piatto con tovagliolo, mettendo sopra ciascuno un disco di tartufo.

57. Costolette di porco alla turca. — Allestite 10 costolette. Fatele soffriggere d'ambo le parti con olio; bagnatele

con un bicchierino di masticca, 2 decilitri di brodo e uno di passato di pomodoro. Copritele e lasciatele subbollire per 2 ore circa, unendovi all'ultimo un pizzico finocchio, uno spicchio d'aglio tritato, pepe e 2 dozzine d'ostriche. Correggetele di sale e servitele ben calde.

58. Cicoria alla Bechamelle. — Pulite 2 chili cicoria: fatela cuocere con acqua salata; scolatela, spremetela mettendola poi in saltiero con un pezzo di burro onde asciughi, aggiungendovi una tazza di Bechamelle: fate subbollire ancora per 10 minuti e servitela contornata di crostoni di pane.

59. Filetto di bue al forno. — Levate la pellicola ad un pezzo di filetto del peso di 2 chili. Picchiettatelo di lardo e disponetelo in un saltiero con un po' di grasso purgato e rosmarino. Spingetelo a forno forte per 40 minuti circa, rivoltando di tanto in tanto. Servitelo contornato di crescione e, a parte, dell'insalata.

60. Frittata soffiata al limone. — Lavorate con un mestoletto di legno in una terrina 5 tuorli d'uova con 100 grammi zucchero, 8 grammi di fecola, un amaretto spolverizzato e la raschiatura d'un limone. Dopo 10 minuti, aggiungete i 5 albumi montati, indi versate il composto in uno stampo di pirofila burrato e spolverizzato di zucchero. Dieci minuti prima di servire, esponetela a forno moderato per poi presentarla immediatamente.