

== LISTA CIBARIA ==

- 79. *Consumato Nemour.*
- 80. *Rossole alla Pompadour.*
- 81. *Costolette di vitello alla Svizzera.*
- 82. *Cavoli di Bruxelles all'Olandese.*
- 83. *Polli allo spiedo. — Insalata Trebisonda.*
- 84. *Spongata alla Santa Lucia.*

79. **Consumato Nemour.** — (*Vedi N. 637*).

80. **Rossole alla Pompadour.** — Apparecchiate un composto di plum-cake (*Vedi N. 318*) senza zucchero, tenendolo un po' indietro di cottura. Da esso estraete tanti dischi da 10 centimetri di diametro; collocate al centro di ogni disco un cucchiaino di Finanziara (*Vedi N. 344*), e, intorno a questa, un sottile strato di farcia (*Vedi N. 577*). Piegare in due i dischi comprimendo i bordi; impanatele e friggetele a strutto bollente: scolatele e servite sopra piatto con tovagliolo.

81. **Costolette di vitello alla Svizzera.** — Allestite 8 costolette di vitello, fatele soffriggere lestamente d'ambo le parti con olio, indi collocatele in 8 cassetine di carta untata d'olio avendo al fondo uno strato di farcia di vitello (*Vedi N. 1802*) ai tartufi. Fate a piccoli filetti 4 alici e 12 olive e cospargetele sopra le costolette. Mettete in ogni cassetina 3 cucchiaini sugo di carne concentrato, con qualche cucchiaino gelatina d'uva spina e sugo di limone. Spingetele in forno moderato sopra lastra, badando che non colorisca troppo la carta. Appena incominciano a subbollire, servitele sopra tovagliolo.

82. **Cavoli di Bruxelles all'Olandese.** — Sopprimete le prime foglie e fateli cuocere in acqua salata; rinfrescateli e metteteli in un saltiero a fuoco con burro: dopo 10 minuti,

aggiungete una salsa Olandese (*Vedi N. 706*). Versateli sul piatto e servite con contorno di crostoni.

83. **Polli allo spiedo. — Insalata Trebisonda.** — Preparate i polli come è descritto al N. 11, e serviteli con un'insalata Trebisonda a parte, fatta in questo modo: Cuocete in acqua e sale un sedano-rapa, 100 grammi fagioli bianchi e due finocchi. Tagliateli a piccoli dadi e conditeli con della majonese, un triturato di serpentaria, scalogno, cerfoglio e 50 grammi noci. Fatene una piramide in un'insalatiera decorandola con della majonese.

84. **Spongata alla Santa Lucia.** — Mettete in una casseruola 10 tuorli d'uova, 200 grammi zucchero, dei quali 20 grammi vanigliato, il sugo di 4 aranci e 2 decilitri d'acqua; tramenate a fuoco finchè sarà ridotta come una crema, indi la metterete sopra ghiaccio sbattendola con frusta da cucina finchè sarà ridotta spongosa; allora vi mischierete 2 tazze di lattemiele e 100 grammi fra buccia d'arancio candita, tagliata a filettini, e nocciولة. Versatela nello stampo e collocatela sotto ghiaccio e sale per 2 ore circa; al momento di servirla, tuffate in acqua tiepida lo stampo e capovolgete la spongata su piatto, contornandola con paste.