

LISTA CIBARIA

91. *Minestra di riso e pollo.*
 92. *Filetti di montone alla Padovana.*
 93. *Tartellette alla Cardinale (con gelatina).*
 94. *Rape alla vellutata.*
 95. *Beccaccie arrosto (con crostoni).*
 96. *Dolce « Fratelli Bandiera. »*

91. **Minestra di riso e pollo.** — Mettete a fuoco 3 litri di brodo; quando bolle, unitevi 300 grammi riso e la carne bianca di un pollo cotto allo spiedo, tagliata a dadolini; dopo 15 minuti di cottura, aggiungete 20 grammi formaggio grattugiato e servite.

92. **Filetti di montone alla Padovana.** — Preparate 12 filetti di montone, lardellateli e metteteli per 12 ore in marinata cotta; 30 minuti prima di servirli, asciugateli facendoli poi rosolare in un saltiero con burro; indi bagnateli con un bicchiere di vino bianco secco, e aggiungete una tazza di salsa peperata, lasciandoli subbollire lentamente. Disponeteli sopra un piatto con una guarnizione di cipolline e olive, entrambe cotte e ben condite, e una salsiera a parte di salsa peperata.

Modo di preparare la marinata cotta: Mettete a fuoco una casseruola con olio, un pezzo di cipolla, carote e gambe di prezzemolo; colorite che siano, bagnatele con 3 decilitri d'acqua e 4 d'aceto bianco, sale, pepe, chiovi garofano e uno scalogno: lasciate bollire il tutto 2 ore e passate alla stamigna.

Modo di preparare la salsa peperata: Fate bollire per 30 minuti circa un decilitro vino bianco, mezzo decilitro aceto, 2 decilitri salsa spagnuola (*Vedi N. 520*), 8 grammi pepe in polvere e sale quanto basta. All'ultimo momento vi scioglierete un pezzo di burro e il sugo di mezzo limone.

93. **Tartellette alla Cardinale con gelatina.** — Incamiciate internamente di gelatina 15 stampini lisci, forma tartellette; cospargeteli con pistacchi tritati e serbateli al fresco. Intanto pestate nel mortaio 300 grammi prosciutto magro e cotto; aggiungete 100 grammi fegato grasso e 50 grammi

tartufi. Passate il tutto allo staccio, mettetelo in una terrina incorporandovi 6 cucchiari gelatina disciolta (*Vedi N. 567*), e un decilitro lattemiele; ravvivate il colore mettendovi qualche goccia di color rosso. Mettete il composto nelle suddette tartellette, copritele con dell'altra gelatina e mettetele in ghiaccio fino all'ora di servirle sopra un tamburello fatto in burro con delle rose fatte del medesimo leggermente colorite di rosso e delle foglie colorite di verde. Contornate la base di gelatina.

94. **Rape alla vellutata.** — Tagliate a spicchi un chilo di rape, fatele cuocere in brodo, scolandole e mettendole a fuoco in saltiero con burro spolverizzate di zucchero; fatele condensare per bene, aggiungendovi una tazza di vellutata (*Vedi N. 766*).

95. **Beccaccie arrosto con crostoni.** — Allestite 3 beccaccie nel modo descritto al N. 1889; disponetele in saltiero con burro e cuocetele a forno salandole a dovere, per poi servirle contornate dei crostoni fatti nel modo seguente: Triturate minutamente i loro intestini aggiungendovi 2 fegatini di pollo, un po' di prezzemolo, 20 grammi tartufi neri, sale, pepe, noce moscata e un cucchiario farcia di selvaggina. Apparecchiate dei piccoli crostoni di pane concavi, riempiteli del suddetto composto e cuoceteli a forno per alcuni minuti, spruzzandoli col l'unto delle beccaccie. Servitele con sugo delle beccaccie a parte.

96. **Dolce « Fratelli Bandiera. »** — Dose: zucchero 380 grammi, farina di riso 160 grammi, mandorle dolci macinate 100 grammi, nocciole toste e macinate 40 grammi, burro 140 grammi, 6 gocce essenza nocciole e 9 uova. Montate le uova e zucchero a caldo; allorché il composto sarà consistente e spongoso, passateci assieme mandorle, nocciole, farina, burro liquefatto e l'essenza. Cuocetelo in tortiera burrato ed infarinato a forno regolare. Freddo che sia, tagliatelo a strati per inzupparlo di maraschino e farcirlo di crema alle nocciole. Copritelo con un fondente al cioccolato, indi, mediante cornetto, con ghiaccia bianca, disegnate l'episodio dei fratelli Bandiera, cioè la loro fucilazione, scrivendo a tergo la celebre frase: *Ha già vissuto assai chi per la patria muor.*