

LISTA CIBARIA

121. *Zuppa Martino Lutero.*
 122. *Lingua di bue alla scarlatto.*
 123. *Ventinvola alla marinara.*
 124. *Piselli alla Parigina.*
 125. *Costoline d'agnello alla gratella.*
 126. *Bignoli di banane.*

121. **Zuppa Martino Lutero.** — (*Vedi N. 1687.*)

122. **Lingua di bue alla scarlatto.** — Sopprimete le parti grasse ad una lingua di bue: strofinatela con 130 grammi sale da cucina e 6 grammi salnitro; quand'è rammollita, collocatela in un vaso cospargendola di sale, 20 grammi coriandoli, pepe in grana, qualche foglia di lauro e chiovi di garofano. Copritela con un disco di legno e sopra questo un peso. Ponetela in luogo fresco per 12 giorni, rivoltandola ogni due giorni: 24 ore prima di servirla, immergetela in acqua fredda, indi ponetela a fuoco con acqua pulita e una manata di seme di fieno in un sacchettino di tela lino. Fatela bollire per 3 ore circa, levateci la pelle, tagliatela a fette servendola con un passato di spinacci.

123. **Ventinvola alla marinara.** — Levate i filetti a 4 sogliole, disponeteli in saltiero spalmato di burro, spingeteli a fuoco per parecchi minuti spruzzandoli con vino bianco e sale. Apparecchiate 12 morbidelle di merlango (*Vedi N. 883*) al burro di gamberi e sbogliantatele: tagliate a fette una coda d'aragosta, precedentemente stata cotta; fate cuocere 200 grammi animelle di sgombero e 150 grammi funghi. Uniteli tutt'assieme e amalgamateli con della salsa Normanna (*Vedi N. 44*). Intanto avrete preparato la ventinvola e, dopo averla svuotata, la riempirete col suddetto intingolo; servitela ben calda con salsa Normanna.

124. **Piselli alla Parigina** — Mettete in una casseruola un litro di piselli: manipolateli con 80 grammi burro, 20 grammi farina e una tazza vellutata di pollo. Spingeteli a fuoco a casseruola coperta e un po' prima della loro cottura aggiungete una giuliana di lattuga, un pizzico zucchero e all'ultimo un pezzo di burro. Serviteli contornati di crostoni.

125. **Costoline d'Agnello alla gratella.** — Battete leggermente 12 costoline d'agnello; marinatete con olio, limone e un triturato di prezzemolo e scalogne; dopo un'ora, spolverizzatele leggermente di pane e cuocetele alla gratella. Servitele con una salsa maggiordomo a parte e contornate di fette di limone e cerfoglio.

126. **Bignoli di banane.** — Sbucciate una dozzina di banane; tagliatele in due per il lungo; maceratele per un'ora con un bicchiere di rhum, 50 grammi zucchero e la raschiatura di 2 limoni. Asciugatele, passatele alla pastella (*Vedi N. 426*) friggendole poi di bel colore nello strutto bollente. Fatele scolare e servitele spolverizzate di zucchero al lampone.