

LISTA CIBARIA

133. *Zuppa al passato di patate al cerfoglio.*
 134. *Ramecchini.*
 135. *Oca al gratino.*
 136. *Sassefrica alla Bechamelle.*
 137. *Quarto di capriolo alla Bellunese.*
 138. *Plum-pudingo freddo alla Stanley.*

133. Zuppa passato di patate al cerfoglio. — Preparate un soffritto di porri leggermente rosolato, a cui unirete 800 grammi di patate tagliate a pezzi e abbastanza brodo per cuocerle; indi formatene un passato che diluirete con 2 litri brodo, lasciandolo bollire per 15 minuti. Al momento di servire, mischiate assieme un bicchiere di panna, noce moscata, formaggio grattugiato, un pezzo di burro fresco e un triturato di cerfoglio. Versatelo in zuppiera e a parte servite un piatto di crostini.

134. Ramecchini. — Ponete a fuoco una casseruola con una tazza di latte, un pezzetto burro, sale, noce moscata e pepe cajenne; alla prima ebollizione mischiate assieme 120 grammi farina stacciata, lavorandola con un mestoletto di legno per 5 minuti a fuoco; indi levatela e incorporatevi 2 tuorli d'uova e uno intero, 30 grammi per qualità di tartufi bianchi, formaggio parmigiano e gruiera, triturati tutti e tre e un bicchiere di lattemiele. Fate il composto in tante pallottole, collocatele sopra una lastra spalmata di burro: esponetele a forno moderato per 15 minuti circa e servitele subito sopra un tovagliolo.

135. Oca al gratino. — Mettete a fuoco in una casseruola un'oca con un fondo di legumi, lardo, burro e chiovi garofano: rosolata che sia, bagnatela con 3 quinti vino bianco e 3 quarti sugo di carne. Lasciatela subbollire coperta fino a

cottura completa. Fredda che sia, tagliatela a pezzi e disponetela in uno stampo ovale di pirofila, alternando pezzo per pezzo con funghi, prosciutto cotto e porri tagliati a filetti e condensati con Spagnuola. Copritela tutta con una Bechamelle mista con sugo; spolverizzatela di pane, spruzzatela di burro facendola poi colorire in forno, unendovi una tazza di Spagnuola (*Vedi N. 520*). Mettete il gratino su piatto con tovagliolo e servite.

136. Sassefrica alla Bechamelle. — (*Vedi N. 214*).

137. Quarto di capriolo alla Bellunese. — (*Vedi N. 1319*).

138. Plum-pudingo freddo alla Stanley. — Passate di kirsch un bonetto liscio, collocatelo su ghiaccio, versatevi uno strato di bianco-mangiare (*Vedi N. 918*) al kirsch, d'un centimetro circa; congelato che sia, sovraponete uno strato di plum-cacke (*Vedi N. 318*) della medesima altezza del primo e di 2 centimetri meno di diametro; nel frattempo avrete preparato una dadolata di frutti canditi, nocciuole e mandorle toste macerate con rosolio, colla quale farete un altro strato; copritela con un altro disco di plum-cacke, poi ancora dei frutti e via di seguito finchè il bonetto sarà colmo. Lo spazio vuoto lo riempiate con dell'altro bianco-mangiare: lasciatelo su ghiaccio e al momento di servirlo, tuffatelo in acqua calda e capovolgetelo su piatto.