

LISTA CIBARIA

157. *Zuppa passato di lenti alla Brunoise.*

158. *Costa di bue alla Napolitana.*

159. *Polpette d'anitra alla Walter Scott.*

160. *Florio di carciofi alla Bechamelle.*

161. *Anguilla allo spiedo - salsa tartara.*

162. *Bignoli di patate alla Balzac.*

157. **Zuppa passato di lenti alla Brunoise.** — Fate rosolare in una casseruola un triturato di porri, mettete assieme 600 grammi di lenti, 200 grammi patate; bagnate il tutto con brodo sufficiente per cuocerli: indi formate un passato che metterete in un'altra casseruola per stemperarlo con 3 litri brodo, lasciandolo poi bollire per 30 minuti; all'ultimo digrassatelo e unitevi 5 cucchiari Brunoise (*Vedi N. 265*) già cotta. Versate in zuppiera e servite con crostini.

158. **Costa di bue alla Napolitana.** — Ponete la costa a fuoco in un saltiero con un fondo di legumi; rosolata che sia, bagnatela con una tazza di vino rosso, 2 decilitri passato di pomodoro e 4 di brodo. Lasciatela subbollire per 2 ore e mezza circa; passate la cozione, digrassatela e versatela sopra alla costa tagliata a fette e collocata sopra a dei maccheroni alla Napolitana (*Vedi N. 763*).

159. **Polpette d'anitra alla Walter-Scott.** — Levate i filetti a tre anitre, sopprimete loro la pellicola e i nervi; colla carne delle coscie apparecchiate una farcia ai tartufi, alterata con un pizzico pepe cajenne e sostituendo il burro naturale con del burro di gamberi. Dividete in due i filetti grossi e lasciate intieri i piccoli; batteteli leggermente, e in ogni filetto, mettete al centro una nocciuola della suddetta farcia con una coda di gambero; rotolatele ed infilzatele su stecchi, alternandole con delle fetterelle di prosciutto mettendole poi a

fuoco in un saltiero con burro. Rosolate che siano da ogni parte, bagnatele con un bicchiere di marsala e una tazza di sugo chiaro; aggiungete una giuliana di funghi, e all'ultimo 2 dozzine d'ostriche, 4 cucchiari salsa pomodoro e il sugo di un limone. Disponetele sopra piatto, contornandole colla guarnizione e cospargendole della loro cozione.

160. **Florio di carciofi alla Bechamelle.** — Fate cuocere in acqua e sale 15 fondi di carciofi; scolati e tagliati a pezzi, fateli saltellare per alcuni minuti in un saltiero a fuoco. Passateli allo staccio per poi mischiarli con uguale volume di Bechamelle: freddo che sia il composto, unitevi 4 uova sbattute, un pizzico pepe, zucchero e raschiatura di noce moscata: versate il composto in uno stampo burrato e fatelo rassodare a bagno-maria. Servitelo cosperso di buona Bechamelle.

161. **Anguilla allo spiedo. - Salsa tartara.** — Togliete la pelle e gl'intestini ad un'anguilla grossa. Tagliatela a pezzi da 7 centimetri, marinatela per qualche ora, indi assicuratala allo spiedo, alternandola con fettine di limone e foglie di salvia. Fatela cuocere a fuoco vivace bagnandola con burro fuso e la sua marinatura: servitela sopra crostini di pane fritti al burro e a parte una salsa tartara (*Vedi N. 518*).

162. **Bignoli di patate alla Balzac.** — Cuocete al forno 500 grammi patate d'Olanda: sbucciatele e passatele allo staccio, unite a 200 grammi di composto di bignoli rigonfi (*Vedi N. 198*) aggiungendovi 3 tuorli d'uova, 150 grammi zucchero, dei quali 30 grammi vanigliato e 60 grammi nocciuole tostate e macinate. Foggiate il composto in tanti dischetti: infarinateli e fateli friggere nello strutto bollente: scolati che siano serviteli ben caldi spolverizzati di zucchero vanigliato.