

## == LISTA CIBARIA ==

181. *Zuppa passato di verdure miste.*  
 182. *Asticciuole di fegato di vitello alla gratella.*  
 183. *Costolette di pollo alla Nelli.*  
 184. *Soffiato di spinacci.*  
 185. *Roast-beef all'Inglese. - Insalata di carciofi.*  
 186. *Dolce Leonida.*

181. **Zuppa passato di verdure miste.** — Fate rosolare in una casseruola 100 grammi porri, unitevi 100 grammi rape, 100 grammi carote, 200 grammi patate, 100 grammi sedano, 300 grammi foglie verze, 200 grammi piselli e 100 grammi prosciutto crudo: bagnate il tutto con brodo, fate cuocere, indi formatene un passato che allungherete con dell'altro brodo; mettetelo a bollire lentamente per 30 minuti, digrassatelo e versatelo in zuppiera con un pezzo di burro fresco e un pugno di formaggio grattugiato. Crostini a parte.

182. **Asticciuole di fegato di vitello alla gratella.** — Tagliate a piccole fette quadrate del fegato, infilzatele su asticciuole di legno della lunghezza di 10 centimetri, alternandole con dei quadratelli di ziuna di vitello cotta: conditele con olio, sale, pepe; spolverizzatele di pane esponendole poi a fuoco sopra una gratella. Fatele colorire d'ambo le parti, per poi servirle con sopra una salsa maggiordomo (*Vedi N. 1526*).

183. **Costolette di pollo alla Nelli.** — Levate le costolette di 5 polli, paratele, praticate da una parte un taglio longitudinale formando delle taschette, nelle quali introdurrete una dadolata di prosciutto cotto e tartufi, legati con farcia di pollo (*Vedi N. 577*). Chiudete l'apertura con un cordoncino di farcia, disponetele in un saltiero spalmato di burro, spingetele a fuoco, e, soffritte che siano d'ambo le parti, bagnatele con un decilitro marsala, indi una tazza vellutata di

pollo che avrete preparato coi loro carcami. Lasciatele subbollire per parecchi minuti per poi servirle sopra uno strato di vermicelli, mascherandole colla loro cozione.

184. **Soffiato di spinacci.** — Fate cuocere 2 chili di spinacci come è descritto al N. 40; fateli asciugare a fuoco con burro, passateli allo staccio e frammischiateli con uguale volume di Bechamelle densa. Intiepidito che sia il composto, incorporatevi 6 tuorli d'uova, un pugno formaggio, un pizzico pepe, raschiatura noce moscata e gli albumi in neve. Versatelo in uno stampo da soffiato spalmato di burro, e 20 minuti prima di servirlo, spingetelo a forno moderato.

185. **Roast-beef all'Inglese. - Insalata di carciofi.** — Apparecchiatelo come è descritto al N. 566 e servitelo cosparso del suo sugo accompagnato da un'insalata di carciofi fatta in questo modo: Sopprimete le prime foglie a 2 dozzine di carciofi novelli, cuoceteli in acqua e sale; scolateli e conditeli con olio, aceto, pepe, un po' di senape e un triturato di prezzemolo.

186. **Dolce Leonida.** — Dose: farina semola 350 grammi, burro 180 grammi, zucchero 60 grammi, uva di Corinto 100 grammi, lievito birra 20 grammi, un decilitro kirsch, uno di panna, 5 tuorli d'uova e 2 intiere. Procedete per la confezione come per il babà (*Vedi N. 888*); cuocetelo in uno stampo piramidale, indi sformatelo per inzupparlo d'un siroppo al kirsch. Freddo che sia, mascheratelo totalmente con fondente al lampone, poscia decoratelo con un cornetto di ghiaccia bianca, foggando delle armi antiche ed impiantando alla sommità una banderuola Ellenica (Greca).