

LISTA CIBARIA

199. *Zuppa d'erbe minute con crostini.*
 200. *Seppie alla provinciale.*
 201. *Filetto di bue all'Aldovrandi.*
 202. *Barbe di becco alla casalinga.*
 203. *Fagiani al forno.*
 204. *Gelatina di crema al cacao.*

199. **Zuppa d'erbe minute con crostini.** — Preparate un soffritto di porri in una casseruola in cui unirete i seguenti legumi: 4 lattughe, un pizzico cerfoglio, 100 grammi acetosella, tutti tritati finamente. Bagnateli con 2 litri e mezzo di brodo, lasciate cuocere e servite con crostini.

200. **Seppie alla provinciale.** — Forbite le seppie, tagliatele a quadrettini e ponetele in un saltiero con burro, olio e un triturato di cipolla e prezzemolo. Fatele saltellare a fuoco finchè siano rosolate, bagnandole poi con del vino bianco e un poco passato pomodoro, aggiungendovi dei cetriolini e funghi sott'aceto tritati, sale e pepe. Servitele contornate di crostoni di pasta sfogliata.

201. **Filetto di bue all'Aldovrandi.** — Procurate un pezzo di filetto in centro, levate la pellicola e praticate in esso 2 tagli per il lungo, formando 3 sfalde d'uguale grossezza che conserverete attaccate da una sola parte. Stendete con la batteuola le sfalde in modo che possano contenere del farcito. Prontate una farcia di pollo, dividetela in 3 parti, in una vi metterete un triturato di tartufi neri, nell'altra qualche cucchiaino di salsa pomodoro ristretta, e la terza la lascerete naturale. Rotolatele in forma di salsiccia sopra desco infarinato, indi collocatele frammezzo alle sfalde di filetto, chiudendo al centro la farcia. Bardate il detto filetto di lardo e disponetelo in una casseruola con un fondo di legumi; terminate la sua

cottura come quello alla Barcellonese (*Vedi N. 14*), avvertendo che ci vorrà minor tempo di cottura. Servitelo guarnito di piselli, rape, carote foggiate a spicchi, il tutto mascherato colla sua cozione.

202. **Barbe di becco alla casalinga.** — Pulite un chilo di barbe di becco e cuocetele in acqua e sale; scolate e spremute, disponetele in un saltiero con 100 grammi burro; spingetele a fuoco spolverizzandole di formaggio, spezie e fate soffriggere per 10 minuti circa.

203. **Fagiani al forno.** — Picchiettate di lardo 2 fagiani, imbrigliateli e collocateli in una casseruola con burro depurato e rosmarino. Spingete in forno a cuocere per un'ora o più, secondo se sono novelli o no, bagnandoli di burro e rivoltandoli. A cottura perfetta tagliateli a pezzi ed accomodatele sul piatto, sopra ad un crostone, nella loro primitiva forma, impiantandovi al centro del piatto le due teste e le code e all'ingiro del crescione. Serviteli con del sugo e insalata verde a parte.

204. **Gelatina di crema al cacao.** — Abbrustolite 100 grammi cacao, frantumatelo e, caldo ancora, mettetelo in 8 decilitri di panna bollente con un baccello di vaniglia, coprite e lasciate che si raffreddi. Nel frattempo in un'altra casseruola mettete 6 tuorli d'uova e 160 grammi zucchero: mescolate assieme la suddetta panna, spingendo la casseruola a fuoco, aggiungendovi 20 grammi colla di pesce disciolta a fuoco con 2 cucchiaini d'acqua. Un istante prima dell'ebollizione, passatela alla stamigna in una terrina, e mettetela in uno stampo leggermente spalmato d'olio di mandorle, indi su ghiaccio per 2 ore circa.