

LISTA CIBARIA

235. *Zuppa alla Boema.*

236. *Lumache alla Lorenese.*

237. *Quadrello di vitello all'Imperatrice.*

238. *Pit sai alla cacciatora.*

239. *Costolette di pollo panate-fritte.*

240. *Panetti alla Donatello.*

235. **Zuppa alla Boema.** — Pestate nel mortaio e passate allo staccio 200 grammi prosciutto cotto, diluitelo con 3 litri brodo legato di pollo (*Vedi N. 139*) mettendolo a bollire lentamente per 30 minuti. Digrassatelo, e prima di servirlo, aggiungete una tazza di panna fresca e 400 grammi morbidelle di marroni fatti nel seguente modo: Levate la prima e la seconda pelle a 300 grammi di marroni, indi fateli cuocere in buon brodo con 2 chiovi di garofano; pestate nel mortaio 100 grammi pollo cotto, aggiungete i marroni asciutti, 20 grammi formaggio grattugiato, sale, nocemoscata, un tuorlo e 2 uova intiere. Mischiate tutt'assieme, passate allo staccio, e mediante cornetto, fate le morbidelle: sbogliantatele e mettetele assieme al brodo, badando che non abbia più a bollire.

236. **Lumache alla Lorenese.** — Apparecchiate 5 dozzine di lumache, sgusciatele, pulitele e fatele imbianchire in acqua e aceto, lavandole poscia in diverse acque. Preparate a fuoco un saltiero con burro, olio, 6 alici, uno spicchio d'aglio e uno scalogno, il tutto triturato; fate rosolare leggermente, aggiungete le lumache e bagnatele con una tazza di vino bianco del Reno; fate ridurre ad un terzo, stemperate 50 grammi farina in 2 tazze di sugo, unitelo alle lumache con un triturato di prezzemolo, basilico, funghi, sale abbastanza, pepe e una raschiatura di noce moscata. Copritele ermetica-

mente lasciandole subbollire per 2 ore; indi versatele sul piatto, contornandole con crostoni di sfogliata.

237. **Quadrello di vitello all'Imperatrice.** — Apparecchiate una farcia di fagiano con tartufi neri ed erbe fine; procurate un quadrello di vitello piuttosto grosso, e mediante coltello, praticate in esso un'incisione longitudinale in modo da potervi introdurre la farcia. Fatelo cuocere come la sfalda di vitello al sugo (*Vedi N. 1874*) e servitelo sopra uno strato di risotto bianco mascherato colla sua cozione e guarnito con piccole boccatine Emma (*Vedi N. 806*).

238. **Pit-sai alla cacciatora.** — Levate le coste a 2 pit-sai (cavoli chinesi), metteteli in una casseruola a fuoco con acqua e sale; a metà cottura scolateli e spremeteli disponendoli poi in un saltiero con burro e 100 grammi fra lardo e prosciutto a dadolini; fateli soffriggere per alcuni minuti, bagnandoli quindi con una tazza di sugo selvaggina. Terminate la loro cottura a saltiero coperto e a lento fuoco.

239. **Costolette di pollo panate fritte.** — Levate i grossi filetti a 5 polli lasciandovi attaccato l'ossicino. Batteteli leggermente e sopprimete i nervi; passateli all'uovo, poi al pane. Friggeteli di bel colore in burro depurato, salate e servite con un'insalata d'indivia alla majonese.

240. **Panetti alla Donatello.** — Mettete una casseruola a fuoco con 150 grammi d'acqua, 80 grammi burro, un pizzico sale e 30 grammi zucchero vanigliato. Alla prima ebollizione incorporatevi 170 grammi farina di castagne, lavorandola continuamente acciò riesca senza grumi. Levatela dal fuoco per aggiungervi, appena sarà tiepida, 2 tuorli d'uova e 2 interi, poscia dividetela in tante pallottole sferiche, formando i panetti; metteteli sopra lastra unta cuocendoli a forno moderatissimo. Freddi che siano, farciteli con marmellata d'albicocche e mascherateli con fondente al maraschino.