

## LISTA CIBARIA

259. *Minestra riso e coratina di vitello.*  
 260. *Coscia di montone all'Italiana.*  
 261. *Filetti di pollo alla Vallombrosa.*  
 262. *Pomodoro alla casalinga.*  
 263. *Francolini allo spiedo.*  
 264. *Croste alla Montépin.*

259. **Minestra riso e coratina di vitello.** — Lessate 100 grammi coratina di vitello, tagliatela a dadolini e mettetela in una casseruola con 3 litri brodo: quando bolle, aggiungete 300 grammi riso, e 2 minuti prima di levarla dal fuoco, unitevi 30 grammi formaggio grattugiato, un pizzico prezzemolo e sale abbastanza.

260. **Coscia di montone all'Italiana.** — Collocate in una casseruola una coscia di montone col solo osso dello stinco, con un fondo di legumi, qualche fetta di lardo e prosciutto, con un pezzo di burro, 3 foglie di lauro, un ramicello basilico, 4 chiovi garofano e pepe in grana. Esponete la casseruola a fuoco, e quando tutto comincia a rosolare, bagnate con un decilitro di cognac e 2 di vino bianco: fate ridurre alquanto ed aggiungete un litro fra brodo e sugo, più 6 cucchiaini passato pomodoro. Coprite ermeticamente, lasciando bollire per 2 ore circa, indi levate la coscia, tagliatela a fette e disponetela sopra piatto; ornate l'osso con carta frastagliata e guarnite la coscia con un passato di spinacci, carote e patate. Passate allo staccio la cozione, digrassatela, una parte versandola in salsiera e l'altra sopra la coscia.

261. **Filetti di pollo alla Vallombrosa.** — Levate i filetti a 4 polli, togliete pellicola e nervi, unendo i filettini a due a due. Picchiettateli di tartufi e lingua, disponendoli mano mano in un saltiero spalmato di burro. Fateli soffriggere a

fuoco moderato per parecchi minuti, spruzzateli di marsala e bagnateli con un po' di Spagnuola, mantenendoli al caldo fino all'ora di servirli. Intanto apparecchiate con 400 grammi di prosciutto, un passato, consultando la ricetta N. 439, e una ventinvola (*Vedi N. 1089*) di forma ovale e non più alta di 4 centimetri. Disponete in essa a corona i filetti di pollo, alternandoli con delle fette di tartufi e al centro mettetevi il passato di prosciutto. Aggiungete alla cozione un triturato di cerfoglio e versatela sopra ai filetti.

262. **Pomodoro alla casalinga.** — Tuffate in acqua bollente per un istante 12 pomodoro per togliere loro la pellicola. Divideteli in due trasversalmente, sopprimete i semi e schiacciateli leggermente ond'esca tutta l'acqua che contengono. Togliete anche un po' della loro polpa dal centro e tritatela con eguale volume di carne di vitello arrosto, un po' d'erbe fine, formaggio, un pugno di pane grattugiato, spezie e 2 cucchiaini olio d'oliva; indi riempite i pomodoro, collocandoli man mano in saltiero spalmato di burro. Fateli colorire a forno, spruzzando la loro superficie con burro.

263. **Francolini allo spiedo.** — Disviscerate i francolini, bardateli e metteteli sullo spiedo a cuocere, bagnandoli spesso col burro della ghiotta e salandoli a dovere. Serviteli sopra a dei crostoni di pane fritti.

264. **Croste alla Montépin.** — Da un pane da cucina estraete 24 dischi di circa 8 centimetri di diametro e uno d'altezza; poscia con un tagliapaste da 5 centimetri levate il centro a 12 dei suddetti dischi. Spolverizzateli tutti d'ambo le parti, collocateli sopra gratella a colorire leggermente, indi sovrapponetevi gli anelli ai dischi, formando così delle piccole croste; riempitele di ciliege senza il nocciuolo e cotte in buon siroppo ristretto. Con un cornetto di meringa coprite le ciliege, formando un disegno qualunque; spolverizzatele di zucchero e spingetele in forno moderatissimo per pochi minuti. Servitele ben calde con del siroppo di ciliege.