

LISTA CIBARIA

277. *Zuppa passato di fagioli bianchi.*
278. *Bue alla Bazzoni.*
279. *Anitroccoli di pollo alla Cougnet.*
280. *Broccoli alla Milanese.*
281. *Beccaccie arrosto con crostoni. - Insalata di sedano.*
282. *Spongata al moka.*

277. **Zuppa passato di fagioli bianchi.** — Procedete come per il passato di fagioli rossi (*Vedi N. 97*), avendo cura di tenerlo bianco. Servite a parte un piatto di crostini fritti.

278. **Bue alla Bazzoni.** — Lardellate un pezzo di culatta di bue e ponetela a fuoco in una casseruola con un fondo di legumi, qualche chiovo garofano, una fetta di prosciutto, cotenna e burro. Fate rosolare il tutto leggermente; sgrassatelo, bagnatelo con un bicchierino di cognac e 2 decilitri vino bianco; quando sarà asciugato ad un terzo, unitevi un poco di farina, 4 cucchiaini passato di pomodoro e tre tazze brodo. Copritelo, lasciatelo subbollire per 4 ore circa, rivoltandolo di tanto in tanto. A cottura completa, estraetelo, tagliatelo a fette, collocandolo sopra piatto e contornandolo di cestellini di patate alla Duchessa, ripieni di passato d'asparagi e funghi. Passate la cozione allo staccio, digrassatela e servitela metà sopra alla carne e l'altra in salsiera.

279. **Anitroccoli di pollo alla Cougnet.** — Disossate 10 cosce di pollo, lasciandovi un pezzetto di stinco e badando di non rompere la pelle. Apparecchiate una farcia di pollo (*Vedi N. 577*), alla quale unirete 100 grammi prosciutto cotto, 50 grammi tartufi neri e un bicchierino di cognac. Farcite le cosce e cucitele con del filo; avvolgetele in tante pezzuole dandogli la forma d'anitroccoli; fateli cuocere in buon fondo di sugo di carne e lasciateli intiepidire in esso; indi disimballateli avvolgendoli di nuovo in altre pezzuole, cercando

sempre d'imitare il meglio possibile la giusta forma e mettendoli a raffreddare in ghiaccio. Passate alla stamigna la loro cozione, digrassatela e con essa preparate una salsa alla Chouffraix (*Vedi N. 1965*) bruna. Levate dalle pezzuole gli anitroccoli, togliete loro il filo, e mediante pennello intriso di detta salsa, formate su di loro una camicia, passandovi il pennello a più riprese; con del burro manipolato e colorito oscuro foggiate le testoline, alette e code, attaccandole e passandole anch'esse con la suddetta salsa; formate gli occhi con due grani di pepe e date un po' di giallo al becco e lucidateli con della gelatina sciolta. Coprite di burro Montpellier (*Vedi N. 987*) uno zoccolo formante una vaschetta, collocatelo su piatto e metteteci della gelatina chiara, fredda; disponete in essa gli anitroccoli, e mediante burro Montpellier formate la sponda come un verde prato, con qualche fiorellino. Internamente metterete dei piccoli pomodoro e girelli di carciofi ripieni di tartufi e majonese.

280. **Broccoli alla Milanese.** — Fate cuocere un broccolo in acqua e sale; fatelo scolare, tagliatelo a pezzi disponendolo poi in saltiero a fuoco con burro e un triturato di funghi, scalogno e prezzemolo. Al loro accenno a colorirsi, unitevi un decilitro di Bechamelle densa; rivoltateli e lasciate che si raffreddino per poi impanarli e friggerli di bel colore a strutto bollente. Servite sopra tovagliolo ripiegato.

281. **Beccaccie arrosto con crostoni. - Insalata di sedano.** — Preparatele come è descritto al N. 95 servendole con una insalata di sedano a parte, fatta in questo modo: Procurate del sedano bianco, tenero e, dopo averlo lavato, asciugatelo, e tagliatelo a pezzetti da 2 centimetri; mettetelo nell'insalatiera e condite con majonese e un triturato di tartufi bianchi.

282. **Spongata al moka.** — Procedete per la confezione come è descritto per la spongata alla S. Lucia (*Vedi N. 84*), sostituendo il sugo d'arancio e la buccia candita con un decilitro di caffè fortissimo. Mettetela per 2 ore circa sotto al ghiaccio e sale.