

## LISTA CIBARIA

289. *Consumato alla Cancelliere.*  
 290. *Lingua di bue ai cetrioli.*  
 291. *Pernici all'Italiana.*  
 292. *Fagioli rossi alla provinciale.*  
 293. *Aringhe fritte.*  
 294. *Bodino alla Mazagan.*

289. **Consumato alla Cancelliere.** — (*Vedi N. 25*).

290. **Lingua di bue ai cetrioli.** — Immergete per qualche minuto in acqua bollente una lingua di bue, per toglierle la pelle; lardellatela e collocatela in una casseruola a fuoco con un fondo di legumi, qualche ritaglio di carne, delle fetterelle di lardo e prosciutto, lauro, timo e chiovi garofano; quando incominciano a rosolare i legumi, bagnate con due decilitri vino bianco e due litri brodo, lasciando subbollire fino a cottura completa. Tagliatela a fette e disponetela sopra piatto, contornandola di cetrioli imbianchiti e conditi con salsa piccante. Servitene pure una salsiera a parte.

291. **Pernice all'Italiana.** — Mettete in una casseruola, a fuoco, 3 pernici con un fondo di legumi, fette di lardo, prosciutto, burro ed erbe odorifere. A color biondo, bagnatele con 2 decilitri marsala, e dopo 5 minuti, aggiungete 4 decilitri sugo di carne e uno di passato di pomodoro. Lasciatele subbollire a casseruola coperta fino a cottura perfetta. Apparecchiate su piatto uno strato di tagliatelle condite con burro e cozione delle pernici. Tagliatele per le membra e mascheratele della loro cozione passata, digrassata e ristretta.

292. **Fagioli rossi alla provinciale.** — Fate cuocere in brodo un litro di fagioli, scolateli e metteteli in un saltiero nel quale avrete apparecchiato un soffritto di cipolla con burro.

Aggiungete un decilitro vino bianco, 4 cucchiaini salsa pomodoro e un triturato prezzemolo e capperi. In ultimo un pezzo di burro e un pizzico pepe.

293. **Aringhe fritte.** — Attenetevi all'istruzione per le triglie fritte (*Vedi N. 119*).



N. 279. — Anitroccoli di pollo alla Cougnet. (*Vedi pag. 94*).

294. **Bodino alla Mazagan.** — Triturate finamente 300 grammi di bastoncini alla Lombarda (*Vedi N. 504*); metteteli in una terrina amalgamandoli con 2 tuorli d'uova e 4 interi, 200 grammi cioccolato rammollito al forno, 50 grammi uvette, 70 grammi mandorle dolci, 100 grammi midollo di bue, ambedue tritati, 6 cucchiaini marmellata di pesche e un decilitro rhum. Disponete il suddetto composto in uno stampo unto ed infarinato, di forma liscia a cupola. Cuocetelo a bagnomaria e servitelo ben caldo cosperso d'una crema al cacao.