

== LISTA CIBARIA ==

301. *Zuppa di carote composta.*

302. *Bodini neri alla gratella.*

303. *Tacchino alla Solferino.*

304. *Cavoli alla Bernese.*

305. *Lombata di vitello allo spiedo.*

306. *Rossole alla Moscovita.*

301. **Zuppa di carote composta.** — Preparate in una casseruola un soffritto di porri, a cui vi unirete 600 grammi carote affettate e 100 grammi fagioli bianchi. Bagnateli con un litro di brodo, e, cotti che siano, formatene un passato che diluirete con 2 litri brodo, lasciandolo bollire ancora per 30 minuti. Mettete in zuppiera 3 tuorli d'uova, un pezzo di burro e 30 grammi formaggio grattugiato; tramenate assieme la zuppa e servite a parte un piatto di crostini.

302. **Bodini neri alla gratella.** — Apparecchiate una farcia di fagiolo com'è descritta al N. 7; amalgamatevi un terzo del suo volume di passato di lenti, un triturato di tartufi di Norcia e 4 tuorli d'uova. Riempite col suddetto composto delle budella di maiale ben pulite e terminatele come sono descritte al N. 62.

303. **Tacchino alla Solferino.** — Levate l'osso dello stomaco ad un tacchino novello, internate fra la pelle e la carne di detto stomaco un passato di prosciutto, legato con farcia di pollo (*Vedi N. 577*) al burro di gamberi. Accosciatelo, brigliandolo poi con spago e fatelo cuocere in buon marsala, sugo di carne e passato di pomodoro. A cottura perfetta, disponetelo su piatto levando lo spago e contornandolo con timbaletti di riso ripieni di una dadolata alla Certosina (*Vedi N. 295*); passate allo staccio la sua cozione, digrassatela, e fatela restringere, versandola quindi sopra al tacchino e parte in salsiera.

304. **Cavoli alla Bernese.** — Fate bollire per 5 minuti in acqua e sale le foglie di 2 cavoli senza coste; scolatele e disponetele in una casseruola con burro, fettine di prosciutto e lardo. Terminate la loro cottura mettendo il saltiero in forno; all'ultimo aggiungete 2 decilitri di salsa Bernese (*Vedi N. 686*), mischiando e servendo con crostini di pane fritti.

305. **Lombata di vitello allo spiedo.** — Disossate una lombata di 3 chili circa; assicuratala allo spiedo e cuocetela a forno moderato per 2 ore, salandola e cospargendola sovente con burro. Servite con contorno di crescione, cosparsa di sugo e dell'insalata a parte.

306. **Rossole alla Moscovita.** — Distendete sottilmente sopra tavolo infarinato una pasta da focaccia alla Francese (*Vedi N. 1770*) alquanto scarsa di burro. Preparate una dadolata di cedro candito, ananasso e pistacchi, amalgamatela con della marmellata e degli amaretti frantumati, e addizionate con qualche bicchierino di kirsch. Dividete in tante particelle la suddetta dadolata che piazzerete sopra alla pasta per foggiare le rossole; fatele levare nella stufa, e 5 minuti prima di servire, friggetele nello strutto bollente e spolverizzatele di zucchero vanigliato.