

== LISTA CIBARIA ==

- 307. *Consumato al biscotto di Varsavia.*
- 308. *Filetti di sogliole alla Patriarca.*
- 309. *Costolette di vitello alla Giuseppe Giusti.*
- 310. *Florio di carciofi allo scarlatto.*
- 311. *Fagiani al forno. - Lattughe alla Polacca.*
- 312. *Frittata soffiata alla Norvegese.*

307. **Consumato al biscotto di Varsavia.** — Lavorate in una terrina finchè diventi spumoso 100 grammi burro; aggiungete uno alla volta 3 tuorli d'uova, sale, pepe, noce moscata, un pizzico cerfoglio tritato, 70 grammi farina bianca, dei quali 30 di fecola. In ultimo vi mischierete 3 albumi ridotti in neve, incorporandoli leggermente; spalmate poi di burro e spolverizzate di farina una lastra, stendetevi sopra il composto e fatelo cuocere a forno moderato, poi tagliate a piacere servendolo in 3 litri di consumato.

308. **Filetti di sogliole alla Patriarca.** — Distaccate i filetti a 4 sogliole, passate sopra a ciascun filetto un leggero strato di farcia di pesci (*Vedi N. 883*) con erbe fine e sopra ad essa delle fetterelle di funghi e code di gamberi; piegateli in due per il traverso, facendo rimanere il farcito al centro, parateli, impanateli per 2 volte con uova e pane. Friggeteli nello strutto bollente servendoli sopra tovagliolo.

309. **Costolette di vitello alla Giuseppe Giusti.** — Preparate 10 costolette dell'altezza di un centimetro; praticate in esse un taglio orizzontale, in modo da formare due stalde, senza però staccarle dall'osso. Deponete nel mezzo un cucchiaio farcia di pollo (*Vedi N. 577*) con tartufi; premetele leggermente, passandole poi all'uovo e farina, friggendole d'ambo le parti con burro. All'ultimo aggiungete una tazza vellutata di

pollo con una giuliana di tartufi bianchi; servitele sopra una bordura di risotto bianco, cosparse della loro cozione.

310. **Florio di carciofi alla scarlatto.** — Procedete come è descritto al N. 160, aggiungendovi al composto 100 grammi di lingua a dadolini e decorandolo con della stessa lingua ben rossa. Servitelo coperto d'una salsa pomodoro, allungata con del buon sugo di carne.

311. **Fagiani al forno. - Lattughe alla Polacca.** — Apparecchiate dei fagiani, come è descritto al N. 203, e serviteli accompagnati con delle lattughe fatte in questo modo: Mettete in un'insalatiera 6 tenere lattughe tagliuzzate, conditele con 4 tuorli d'uova sode, disciolti con un decilitro di panna acida, 4 cucchiaini aceto aromatizzato, sale, pepe e un triturato di capperi e scalogne.

312. **Frittata soffiata alla Norvegese.** — Preparate in uno stampo ovale un biscotto Genovese (*Vedi N. 132*) dell'altezza di 2 centimetri circa; poscia levate la pasta interna lasciandovi 2 centimetri di sponda e uno di base. Mettetelo su di un piatto resistente al forno; inzuppate lo leggermente di punch e, 7 minuti prima di servire, riempitelo di gelato crema al maraschino (*Vedi N. 894*). Intanto avrete apparecchiato un composto di frittata soffiata al kirsch (*Vedi N. 258*) e con essa coprirete il tutto, spingendolo per 5 minuti circa a forno caldissimo; appena fuori, spolverizzate di zucchero e servite subito.