

## == LISTA CIBARIA ==

- 325. *Minestra di riso e coratina d'agnello.*
- 326. *Noce di vitello a sorpresa.*
- 327. *Costolette di sogliole alla Barcker M.*
- 328. *Florio di cardi alla crema.*
- 329. *Chiurli allo spiedo.*
- 330. *Torta del Paradiso.*

325. **Minestra di riso e coratina di agnello.** — Fatela eguale alla minestra di riso e coratina di vitello (*Vedi N. 259*).

326. **Noce di vitello a sorpresa.** — Fate cuocere una noce di vitello come è descritto al N. 26, e fredda che sia, mediante un coltellino, praticate un'incisione ovale per estrarre circa 900 grammi di carne, che sostituirete col seguente intingolo: 400 grammi della carne levata, meno quella della superficie, 200 grammi di prosciutto cotto e magro, 100 grammi funghi, 100 grammi tartufi e 4 fegatini di pollo; il tutto tagliato a dadi, cotto ed amalgamato in una Bechamelle con sugo. Coprite la noce colla carne della superficie; mascheratela completamente con Bechamelle ridotta; spolverizzatela di pane collocandola poi a forno moderato in uno stampo di pirofila con al fondo la sua cozione e una guarnizione di funghi interi piccoli. Quando sarà calda e avrà preso un bel colore, servitela nel medesimo stampo sopra tovagliolo.

327. **Costolette di sogliole alla Barcker M.** — Levate i filetti a 3 grosse sogliole; spianateli leggermente; stendetevi su ciascuno un leggero strato di farcia di granchiolini; piegateli in due in modo che si congiungano le due estremità. Disponeteli in un saltiero a fuoco con burro, vino bianco e sale, e dopo parecchi minuti sgocciolateli mettendoli poi a raffreddare sotto a leggera pressione; indi paratele, immergetele in una pastella da friggere (*Vedi N. 426*) per lasciarle poi cadere man mano

nello strutto bollente. Fritte di bel colore, fatele scolare, applicate a ciascuna costoletta una zampa di gambero e collocatele in corona sopra piatto, servendole cosparse d'una salsa Colbert (*Vedi N. 968*) mettendo al centro una guarnizione di patatine fritte al burro.

328. **Florio di cardi alla crema.** — (*Vedi N. 1810*).

329. **Chiurli allo spiedo.** — Fate frollire dei chiurli, disviscerateli, e bardati e imbrigliati che siano, cuoceteli allo spiedo, bagnandoli spesso col burro della ghiotta. A cottura perfetta, serviteli sopra a dei crostoni di pane fritti col loro unto e circondati di crescione all'aceto.

330. **Torta del Paradiso.** — Dose: 200 grammi fra farina di riso e fecola, 230 grammi zucchero, dei quali 30 grammi alla vaniglia, 190 grammi burro, 5 tuorli d'uova e 2 interi, la raschiatura di 2 mandarini. Procedete per la confezione come è descritto per il plum-cake (*Vedi N. 318*), cuocendola in una tortiera a forma di stella.