

LISTA CIBARIA

355. *Zuppa passato di marroni.*
 356. *Allodole in crostatine.*
 357. *Costolette di montone alla Circassa (fredde).*
 358. *Soffiato di lenti.*
 359. *Anguilla impanata alla Milanese.*
 360. *Macedonia d'aranci alla Napolitana.*

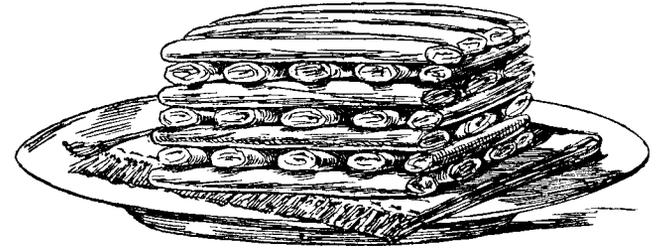
355. **Zuppa passato di marroni.** — Levate la prima e la seconda pelle a 800 grammi marroni; fateli cuocere in buon brodo con qualche chiovo di garofano e una fetta di prosciutto: indi formatene un passato, che diluirete con 2 litri e mezzo di brodo; lasciatelo bollire per 30 minuti e servitelo con un piatto di crostini.

356. **Allodole in crostatine.** — Apparecchiate 12 allodole, disossatele e farcitele con farcia di pollo, triturato di prosciutto e funghi. Fatele cuocere in buon sugo, entro un salterio, per 15 minuti circa; lasciatele raffreddare nella medesima cozione e intanto preparate 12 crostatine di pane raffermo; intonacate l'interno con un sottile strato di passato di pollo e collocate un'allodola per ogni crostatina con qualche cucchiaino della loro cozione. Copritele con un disco di tartufi, esponete a forno moderatissimo per parecchi minuti, e quando saranno riscaldate, servitele sopra tovagliolo.

357. **Costolette di montone alla Circassa (fredde).** — Allestite 12 costolette; marinatetele per qualche ora, asciugatele e fatele friggere d'ambo le parti a fuoco vivace spruzzandole di marsala, sale e pepe; indi mettetetele sotto a leggera pressione e, fredde che siano, paratele e stratificatele con burro di gamberi alla paprika. Preparatete 6 grossi pomodoro divisi in due, senza semi e pelle, marinati con limone, sale, olio e pepe. Dopo qualche ora, asciugatetele leggermente e mettetetevi un

cucchiaino di salsa Tartara (*Vedi N. 518*) per ciascun pomodoro; collocatetevi dentro le costolette, decorando la superficie con tartufi neri e filetti d'alici e servitele ben fredde sopra uno strato di salsa Tartara.

358. **Soffiato di lenti.** — Amalgamate 6 decilitri passato di lenti (*Vedi N. 157*) con 3 decilitri di densa Bechamelle, un pizzico pepe e raschiatura noce moscata; quando il composto si sarà raffreddato, incorporate in esso 6 tuorli d'uovo e 5 albumi in neve. Burrate uno stampo da soffiato, e 30 minuti prima di servire, esponetelo a forno moderato.



N. 344. — Aste di sfogliata alla finanziaria. (*Vedi pag. 116*).

359. **Anguilla impanata alla Milanese.** — Sopprimete la pelle a 2 piccole anguille; tagliatele a pezzi, friggetele lestantemente in burro, indi fatele marinare per qualche ora per poi impanarle e friggerle di nuovo in burro. Servite con fette di limone.

360. **Macedonia d'arancio alla Napolitana.** — Sopprimete la buccia e la pellicola a 8 aranci; tagliatetele in fette da 7 millimetri circa, togliendovi i semi. Maceratetele per qualche ora con zucchero vanigliato e rhum. Intanto avrete preparato in un bonetto uno strato d'un centimetro di gelatina di fragole (*Vedi N. 828*), e congelata che sia, disporrete sopra uno strato dei suddetti aranci, poi dell'altra gelatina e via di seguito finchè il bonetto sarà pieno. Lo metterete su ghiaccio per 2 ore; servitelo contornato di paste.