

== LISTA CIBARIA ==

361. *Consumato alla Celestino.*
 362. *Quarto d'agnello alla Certosina.*
 363. *Aragosta alla Dumas, fredda.*
 364. *Crochette di patate alla Napolitana.*
 365. *Perniciotti grigi lardellati, allo spiedo.*
 366. *Mazarino Jolanda.*

361. **Consumato alla Celestino.** — Fate sciogliere in un recipiente 3 tuorli d'uova e 3 intere con un quinto di latte; in una terrina mettete 130 grammi farina e 20 grammi di formaggio grattugiato; versate poco per volta il liquido formandone una pastella scorrevole con sale abbastanza, poco noce moscata e un triturato di cerfoglio. Ponete a fuoco una padella nera con 10 grammi burro e unendovi 4 cucchiari del composto ne farete una frittata larga e sottile più che potrete; fatta che sia, disponetela sopra un lino e continuate a farne finchè avrete impiegato tutto il composto. Stendetevi sopra a ciascuna frittata uno strato di farcia di pollo (*Vedi N. 577*). Con una seconda copritela e, con un coppapasta rotondo di 2 centimetri di diametro, fate tanti dischetti collocandoli in zuppiera con 3 litri di consumato bollente per servirli subito.

362. **Quarto d'agnello alla Certosina.** — Collocate a fuoco in una casseruola un quarto d'agnello con 2 cipolle a dadi e burro. Rosolato che sia, bagnatelo con 4 decilitri vino bianco, 1 decilitro passato di pomodoro e 2 di sugo. Lasciatelo subbollire lentamente fino a cottura completa, aggiungendovi un triturato di foglie di menta, alice, funghi e seme finocchio. Disponete il quarto d'agnello sul piatto, versandovi sopra la sua cozione e contornandolo di olive, senza l'osso, cotte nella riduzione dell'agnello.

363. **Aragosta alla Dumas, fredda.** — Diguazzate in di-

verse acque un'aragosta; fatela cuocere per 40 minuti circa in acqua salata, acidulata e con legumi. Fredda che sia, levate la coda dal guscio, tagliatela in fette da 5 millimetri e passatele in una majonese (*Vedi N. 850*) leggermente gelatinata e con un po' di panna montata, disponendole mano mano sopra lastra, serbandole sul ghiaccio. Intanto preparate uno zoccolo in burro da potervi collocare sopra la testa e la coda dell'aragosta, unite in modo che figurì viva; decorate di tartuffi neri i medaglioni d'aragosta; velateli di gelatina e disponeteli, sormontati per il lungo, sull'aragosta. Guarnite la base dello zoccolo con una gradinata di piccole insalatine alla Meteor (*Vedi N. 1745*) e gelatina montata in neve.

364. **Crochette di patate alla Napolitana.** — A 400 grammi di composto di patate alla Duchessa (*Vedi N. 1636*), aggiungete un triturato di funghi e prezzemolo, un altro tuorlo d'uovo e 50 grammi di cacio cavallo grattugiato. Freddo che sia il composto, terminate le crochette come è descritto al N. 146.

365. **Perniciotti grigi lardellati, allo spiedo.** — (*Vedi N. 569*).

366. **Mazarino Jolanda.** — Dose: farina semola 280 grammi, burro 180 grammi, zucchero 80 grammi, lievito birra 25 grammi, 2 tuorli d'uova e 2 interi, pizzico sale, essenza lampone 5 o 6 gocce. Per la preparazione della pasta procedete come al N. 1770, mettendola poi in uno stampo, bisunto, da timballo; ponetela nella stufa a levare, indi cuocetela a forno moderato. Intanto preparate 4 decilitri di siroppo, ai quali unirete 250 grammi di burro a pezzetti, lavorandolo continuamente con una frusta, aggiungendovi 200 grammi fra buccia d'arancia candita e nocciuole, ambedue tagliate a dadini e un decilitro di liquore crema Regina Elena. Appena estratto dal forno il Mazarino, tagliatelo a fette trasversali, inzuppate col suddetto liquido, poi rimettetelo nella sua primitiva forma, per collocarlo su piatto e servirlo cosperso col rimanente liquido, ben caldo.