

## LISTA CIBARIA

385. *Minestra di pasta alla Spagnuola.*

386. *Fegato di Vitello alla Veneziana.*

387. *Galantina di fagiano con gelatina.*

388. *Carciofi alla Lionese.*

389. *Maccarelli alla gratella.*

390. *Bodino di gabinetto alla Corinna.*

385. **Minestra di pasta alla Spagnuola.** — Ponete a fuoco in una casseruola 100 grammi di burro, 100 grammi prosciutto e due scalogne tagliate a dadi; fateli rosolare e bagnateli con 4 litri di brodo, aggiungendovi 100 grammi per qualità di piselli, sedano, patate, rape, carote, tutte tagliate a dadolini; 20 minuti prima della loro cottura, vi unirete 150 grammi di maccaroncini, un triturato di cerfoglio, erba salvia e 200 grammi di foglie di verze; indi digrassate, correggete di sale e servitela.

386. **Fegato di Vitello alla Veneziana.** — Togliete la pellicola a 400 grammi di fegato; tagliatelo a fettine e ponetelo in un saltiero con 100 grammi burro, facendolo saltellare a fuoco vivace. Intanto in un altro saltiero fate soffriggere a color biondo una cipolla affettata; bagnatela con un bicchierino d'aceto bianco, una tazza di brodo, 2 cucchiaini passato di pomodoro, un pizzico pepe e sale abbastanza. Unitevi il fegato e versatelo sul piatto servendo subito.

387. **Galantina di fagiano con gelatina.** — Disossate un fagiano, senza squarciare molto la pelle. Tagliate a grossi dadi 180 grammi ventresca di majale, 200 grammi lingua salata, 200 grammi fra prosciutto crudo e fegato grasso, 200 grammi tartufi neri, la carne d'un fagiano e d'una pernice. Mettete tutto in una terrina al fresco, con un bicchiere di marsala, un bicchierino di cognac, sale, pepe e noce moscata. Dopo 24 ore, aggiungete 200 grammi polpa di vitello magra e

200 grammi della suddetta dadolata e pestate nel mortaio; aggiungete poi 50 grammi pistacchi interi e un bicchiere di sugo ristretto, ricavato con carcamì di selvaggina e amalgamate tutt'insieme con 2 tuorli d'uova. Riempite il fagiano, cucite l'apertura e ravvolgete in un tovagliolo, legato ben stretto; collocate la galantina in una casseruola cogli scarti del fagiano e pernice, un garretto, un piede di vitello, un bicchiere di marsala, un decilitro sugo d'arrosto e 2 litri di brodo. Copritela e fatela bollire per 2 ore circa, indi levatela per legarla più stretta e ponetela di nuovo nella sua cozione, lasciandola divenire fredda in essa. Infine disimballatela e colla suddetta sua cozione apparecchiate la gelatina, attenendovi alla ricetta N. 567. Tagliate in fette la galantina, disponendola sopra zoccolo di burro o semplicemente sopra piatto, guarnita di gelatina e servitela con un tartufo su spadina piantata sopra al pezzo grosso.

388. **Carciofi alla Lionese.** — Sopprimete le prime foglie a 12 carciofi; mozzate le punte, tagliateli in due, pulendoli poi internamente e facendoli cuocere in acqua bollente salata. Scolati che sieno, comprimeteli leggermente in un panno e disponeteli in un saltiero con burro e 4 scalogne tritate. Fate soffriggere per alcuni minuti, poscia bagnateli con una tazza di Spagnuola, un triturato prezzemolo; all'ultimo unirete al loro intinto il sugo d'un limone e un cucchiaino senape francese. Serviteli in corona, su piatto, contornati di crostoni.

389. **Maccarelli alla gratella.** — (*Vedi N. 341.*)

390. **Bodino di gabinetto alla Corinna.** -- Tagliate a fette una torta Paradiso (*Vedi N. 330*); spolverizzatele di zucchero e coloritele su gratella. Untate di burro uno stampo da timballo; decoratelo con pistacchi e ananasso, poscia riempitelo colle suddette fette di torta, alternandole con una dadolata d'ananasso e pistacchi, bagnando il tutto con crema cruda (*Vedi N. 72*) sostituendo però il mandarino con del gusto d'ananasso. Cuocetelo a bagno-maria e rovesciatelo sul piatto servendolo cosparso di siroppo all'ananasso.