

LISTA CIBARIA

403. *Crema di riso vellutata alla Francese.*
 404. *Oca alla Manara.*
 405. *Dischetti di cervo alla Madama Montespan.*
 406. *Sassefrica gratinata.*
 407. *Grossa bistecca alla Franz.*
 408. *Bignoli alla Bismark.*

403. **Crema di riso vellutata alla Francese.** — Imbianchite 150 grammi di riso. Mettetelo in una casseruola con 2 litri di brodo lasciandolo bollire per un'ora; passatelo allo staccio, unendovi 150 grammi passato di pollo, indi passate alla stamigna e diluite con dell'altro brodo, formandone una crema: all'ultimo mischierete un decilitro di panna e 100 grammi piccole morbidelle di pollo (*Vedi N. 577*).

404. **Oca alla Manara.** — Levate l'osso dello stomaco a un'oca novella e farcitela col seguente intingolo: Ponete in una terrina 200 grammi per qualità di ventresca tagliata a dadi, salsiccia imbianchita e tagliata a pezzetti, marroni cotti, prosciutto magro crudo, tagliato a dadolini, fesa di vitello, citriolini sott'aceto, un bicchierino di cognac, noce moscata e pepe; legate il tutto con della farcia di pollo. Farcite l'oca, cucite l'apertura e collocatela in una casseruola a fuoco con un fondo di legumi, lardo e prosciutto. Rosolata che sia, digrassatela e inaffiatela con un litro di vino bianco e 4 decilitri di Spagnuola. Fate subbollire fino a cottura completa; passate la cozione allo staccio, digrassandola e facendola ridurre a metà, aggiungendo una giuliana cotta di funghi, fondi di carciofi, cavoli, e versatela sopra all'oca, tagliata a pezzi e rimessa nella sua primitiva forma.

405. **Dischetti di cervo alla Madama Montespan.** — Tritate minutamente 600 grammi di cervo, precedentemente stato

cotto allo spiedo. Mettetelo in una terrina aggiungendovi 200 grammi tartufi di Norcia, 100 grammi zinna di vitello a dadolini e 150 grammi fegatini di pollo fritti al burro, spruzzati di marsala, salati e passati allo staccio. Amalgamate tutto assieme con 2 tuorli d'uova, un decilitro Bechamelle e un pizzico pepe rosso. Foggiate il composto in tanti dischetti; passateli al pane grattugiato; fateli friggere in abbondante burro e serviteli sopra a dei crostoni di vermicelli, cosparsi di salsa pomodoro.

406. **Sassefrica gratinata.** — Apparecchiate la sassefrica come è descritto al N. 214; versatela in uno stampo da gratino burrato, spolverizzatela di pane grattugiato, cospargendola quindi di burro e colorendola al forno.

407. **Grossa bistecca alla Franz.** — Sopprimete le pellicole e la grassa d'un pezzo di filetto di bue da 800 grammi. Tritatelo finamente finchè sia ridotto come un passato, aggiungendovi 100 grammi prosciutto crudo, 50 grammi di burro, mezza cipolla, precedentemente stata soffritta con burro, sale e pepe. Dateci una forma oblunga dell'altezza di 3 centimetri. Infarinatela, mettendola poi in saltiero con burro; cuocetela d'ambo le parti, a fuoco vivace per 18 minuti circa, cospargendola all'ultimo con 2 bicchierini di cognac e un po' di sugo. Servitela attornata di patate, foggiate a spicchi e fritti al burro.

408. **Bignoli alla Bismark.** — Preparate 500 grammi di composto di babà (*Vedi N. 888*) piuttosto magro e solido. Fatelo levare, indi dividetelo in tante pallottole sopra tavola infarinata; praticate in esse un vuoto al centro, nel quale vi metterete una nocciola e un po' di marmellata di pesche; riunite la pasta bagnandola d'uovo, conservandola sferica. Fatele di nuovo levare, poscia frigatele di bel colore nello strutto; servitele spolverizzate di zucchero.