

==== LISTA CIBARIA ====

415. *Consumato morbidelle di selvaggina.*
 416. *Cervelle alla Villeroi.*
 417. *Coscie di tacchino alla Ponchielli.*
 418. *Passato di rape con crostoni.*
 419. *Punta di vitello al forno. — Insalata principesca.*
 420. *Africani.*

415. **Consumato morbidelle di selvaggina.** — Pestate nel mortaio 300 grammi di polpa di pernice cruda; qualche altra selvaggina, 50 grammi prosciutto e aggiungete 3 tuorli d'uovo, 100 grammi pane inzuppato e spremuto, 20 grammi burro, un poco noce moscata e sale. Passate il tutto allo staccio, mettetelo in un cornetto per fare le morbidelle, poi in un saltiero unto. Copritele di brodo bollente, dateci 2 minuti d'ebollizione, indi levatele asciutte per servirle con 3 litri di consumato.

416. **Cervelle alla Villeroi.** — Levate la pellicola a 2 cervelle; cuocetele in acqua acidulata con sale, pepe e 4 chiovi garofano. Fredde che siano, tagliatele a pezzetti uguali mascherandoli poi con salsa Villeroi (*Vedi N. 32*); lasciatele divenire fredde, per poi passarle al pane, indi all'uovo e di nuovo al pane. Friggetele di bel colore allo strutto bollente. Fatele scolare e servite sopra tovagliolo, con prezzemolo fritto.

417. **Coscie di tacchino alla Ponchielli.** — Disossate 4 coscie di tacchini novelli; farcitele con una giuliana di sedano, finocchio, tartufi e bianco di pollo, legato con della farcia di pollo (*Vedi N. 577*). Cucitele e fatele cuocere per 2 ore circa in buon sugo. A cottura perfetta levate il filo e servite sopra un fiorio di pomodoro allo scarlatta (*Vedi N. 790*), contornando la base con piccoli fiorii di tartufi neri, cardoni e spinaci cotti in stampini a forma di cetre, violini e timpani,

cospargendo poi tutto con la loro cozione ridotta e legata con passato di piselli.

418. **Passato di rape con crostoni.** — Tagliate a fette sottili un chilo di rape. Fatele bollire, per alcuni minuti, in acqua, poi scolatele per porle in una casseruola con un soffritto di porri; bagnatele con della vellutata di pollo e terminate la loro cottura per poi farle passare asciutte allo staccio; amalgamatele con metà del suo volume di Bechamelle, un pezzo burro fresco, raschiatura noce moscata e servite con crostoni fritti.

419. **Punta di vitello al forno. — Insalata principesca.** — Apparecchiate la punta com'è descritta al N. 1703, servendola con dell'insalata principesca a parte fatta in questo modo: Togliete le punte a 2 chili d'asparagi, cuocetele in acqua e sale; fatele scolare, rinfrescatele e mettetele in un'insalatiera aggiungendovi metà del loro volume fra tartufi bianchi e patate olandesi, tagliate a filettini; condite il tutto con majonese all'aceto serpentario.

420. **Africani.** — Apparecchiate un composto di biscotto leggero; mettetelo in un cornetto, indi foggiate con esso dei rotondi sopra lastra unta e infarinata. Cuoceteli a forno moderato e, freddi che siano, mediante taglia-paste rotondo uguagliateli. Fate in ciascun rotondo un incavo per poi riempirlo di crema pasticciera; uniteli a due a due inzuppandoli poi leggermente di punch o maraschino e mascherandoli di fondente al cioccolato. Serviteli entro pirottini di carta.