

== LISTA CIBARIA ==

427. *Minestra di riso, erbe e porri.*
 428. *Peducci di majale alla Saint Menehould.*
 429. *Tordi alla Finanziara.*
 430. *Florio d'asparagi alla Maltese.*
 431. *Coscia di montone allo spiedo. — Insalata di barbabetole.*
 432. *Dolce Compiègne.*

427. **Minestra di riso, erbe e porri.** — Preparate in una casseruola un soffritto di porri; bagnate con tre litri brodo e, quando bolle, aggiungete 250 grammi riso e 100 grammi erbette; lasciate cuocere e, prima di versare in zuppiera, mischiate 30 grammi formaggio e 10 grammi burro fresco.

428. **Peducci di maiale alla Saint Menehould.** — Diguazate in acqua tiepida per un'ora circa alcuni piedi di majale. Fateli cuocere con vino bianco, acqua, sale ed erbe aromatiche; indi lasciateli raffreddare nel loro brodo; levateli, togliete l'osso e riempite il vuoto con bodini fatti con una dadolata di prosciutto, funghi ed erbe fine, amalgamati con una farcia e precedentemente cotti. Passate i peducci nel burro liquefatto, poi al pane e disponeteli sopra gratella facendoli bollire d'ambo le parti e cospargendoli con burro sciolto. Serviteli ben caldi.

429. **Tordi alla Finanziara.** — Apparecchiate cotti 12 tordi come è descritto al N. 69, sostituendo il vino bianco, con del marsala. Serviteli in corona sopra ad una bordura di vermicelli, cosparsi colla loro cozione e mettendo al centro un intingolo alla Finanziara (*Vedi N. 344*).

430. **Florio d'asparagi alla Maltese.** — Sopprimete la parte verde d'un chilo d'asparagi. Fateli cuocere in buon brodo;

scolateli, passateli allo staccio e mischiate il suddetto passato con metà del suo volume di densa Bechamelle; freddo che sia il composto incorporate in esso 2 uova, 2 tuorli e un cucchiaino sugo d'arancio. Burrate lo stampo e decoratelo con lingua e tartufi neri; versatevi il composto facendolo cuocere a bagno-maria. Servitelo rovesciato sul piatto e coperto d'una salsa Maltese (*Vedi N. 1756*).

431. **Coscia di montone allo spiedo. — Insalata di barbabetole.** — Servitela come è descritto al N. 113 accompagnandola con dell'insalata di barbabetole fatta in questo modo: Tagliate a sottili fette 2 barbabetole cotte al forno; conditele con olio, aceto un po' abbondante, sale, pepe e prezzemolo tritato.

432. **Dolce Compiègne.** — Dose: farina semola 380 grammi, burro 150 grammi, zucchero 50 grammi, 3 uova e 2 tuorli, 20 grammi lievito di birra, un decilitro panna e 80 grammi ciliegie confette e macerate in buon kirsch. Procedete per la confezione com'è descritto per il babà (*Vedi N. 888*) e servitelo caldo, spolverizzato di zucchero.