

==== LISTA CIBARIA ====

445. *Consumato alla Duchessa.*
446. *Filetti di pesce persico all'Istriana.*
447. *Florio di pollo.*
448. *Pit-sai alla Bernese.*
449. *Coniglio arrosto al forno.*
450. *Soffiato alla Portoghese.*

445. **Consumato alla Duchessa.** — Mescolate in una terrina 6 tuorli d'uova e 4 interi con 2 quinti di consumato tiepido, 30 grammi formaggio grattugiato, sale e raschiatura noce moscata; untate di burro fuso un timballo e passate in esso il composto. Fate indurire a bagno-maria in istufa calda e, cotto che sia, fatelo in tanti dadi che servirete entro 3 litri di buon consumato.

446. **Filetti di pesce persico all'Istriana.** — Appianate leggermente 14 filetti; passatevi sopra un leggero strato di farcia di pesci (*Vedi N. 883*) con erbe fine e, sopra a questa mettete delle arselle, cotte in vino bianco e parate, alternate con fettine di funghi, precedentemente cotte. Ripiegate i filetti in due; impanateli due volte e friggeteli allo strutto. Fateli scolare e servite sopra tovagliolo, con un mazzo di foglie sedano fritte.

447. **Florio di pollo.** — Levate la carne dello stomaco a due polli cotti; pestatela nel mortaio con 100 grammi mollica di pane inzuppata in brodo freddo e spremuta; passate allo staccio e mettete in una casseruola in cui avrete preparato una tazza di Bechamelle (*Vedi N. 46*); amalgamate tutt'assieme con 50 grammi formaggio grattugiato, 3 tuorli d'uova e 2 interi, 2 amaretti ridotti in polvere, sale, noce moscata e pepe. Untate di burro e coprite il fondo con carta, uno stampo cilindrico liscio; decoratelo con tartufi neri, lingua e

piccoli filetti di pollo, versate in esso il composto e mettetelo a cuocere a bagno-maria per un'ora circa in forno moderato. Prima di rovesciarlo sul piatto, osservate se sarà rappigliato, altrimenti gli darete maggior cottura. Servitelo coperto d'una vellutata di pollo ridotta e contornato di crostoni di sfogliata.

448. **Pit-sai alla Bernese.** — S'apparecchiano nell'istesso modo dei cavoli alla Bernese (*Vedi N. 304*).

449. **Coniglio arrosto al forno.** — Levate la pelle ad un coniglio novello; disvisceratelo, toglietegli la testa e le quattro estremità mettendolo poi in un saltiero con burro e rosmarino; salato che sia, cuocetelo a forno moderato per un'ora circa. Lo servirete, tagliato in pezzi, cosperso della sua cozione digrassata coll'aggiunta d'un bicchierino di cognac e un decilitro di vino bianco.

450. **Soffiato alla Portoghese.** — Operate com'è descritto al N. 2196, sostituendo la vaniglia con la raschiatura di 2 aranci ed aggiungendovi 80 grammi buccia d'arancio candita tagliata a dadolini.