

LISTA CIBARIA

451. *Minestra d'orzo perlato.*

452. *Arnione trifolato.*

453. *Galantine di beccaccine alla Leonida.*

454. *Asparagi al burro nero.*

455. *Quadrello di montone allo spiedo.*

456. *Mele alla Smirnese.*

451. **Minestra d'orzo perlato.** — Fate cuocere l'orzo in buon brodo per 5 ore, aggiungendovi 200 grammi piselli e 200 grammi foglie di cavoli, 30 grammi formaggio e sale abbastanza.

452. **Arnione trifolato.** — Affettate 2 arnioni, infarinateli e frigeteli con burro e olio a fuoco vivace; li bagnerete con un po' di vino bianco e Spagnuola (*Vedi N. 520*), aggiungendovi un triturato di prezzemolo, mezz'alice, uno spicchietto d'aglio, pizzico pepe e sale abbastanza, e prima di versarli sul piatto, unirete il sugo di mezzo limone. Contornate di crostoni fritti.

453. **Galantine di beccaccine alla Leonida.** — Disossate 10 beccaccine per galantine. Fate friggere con burro, prosciutto, scalogne ed erbe odorifere, 200 grammi fegatini di pollo spruzzati di marsala, pepe e sale. Pestateli nel mortaio e passateli allo staccio; mettete il passato in una terrina aggiungendovi 100 grammi per qualità di prosciutto cotto, tartufi neri e zinna di vitello, precedentemente stata cotta; amalgamate tutt'assieme, mettendovi 4 cucchiari sugo di selvaggina, ricavato dai loro carcami, un bicchierino cognac e un triturato di scalogne soffritte. Del detto composto riempite le beccaccine; cucitele e ravvolgetele in pezzuole. Fate cuocere come la galantina di fagiano (*Vedi N. 387*), dandovi minor tempo di cottura. Servitele sopra uno zoccolo coperto

di burro, con emblemi guerreschi, che avrete modellati a parte e poi attaccati; modellate pure un guerriero che metterete al centro dello zoccolo e circondate la base di gelatina, preparata colla cozione delle beccaccine.

454. **Asparagi al burro nero.** — Fate cuocere gli asparagi scolandoli poi sopra un lino; disponeteli sul piatto e versate sopra del burro cotto a color nero aggiungendo del formaggio grattugiato.

455. **Quadrello di montone allo spiedo.** — (*Vedi N. 317*).

456. **Mele alla Smirnese.** — Sopprimete la pellicola e il torso a 12 mele; tagliatele a spicchi e collocatele in un salterio con un pezzo di burro, 150 grammi di zucchero e 100 grammi uva passa di Smirne. Fatele cuocere a forno, bagnandole con un decilitro di mastica (liquore greco): a cottura perfetta e ben ristrette, mettetele in uno stampo a cupola spalmato di burro. Dopo 4 minuti circa, rovesciate su piatto, servendole cosparse di salsa lamponi (*Vedi N. 1211*).