

## LISTA CIBARIA

469. *Zuppa Lidj.*

470. *Piccoli soffiati di prosciutto.*

471. *Costolette di vitello alla Parmigiana.*

472. *Crauti alla Fiamminga.*

473. *Cappone allo spiedo freddo.*

474. *Dampfnudeln alla Tedesca.*

469. **Zuppa Lidj.** — Preparate a fuoco una casseruola con 3 litri brodo di selvaggina legato, in cui metterete 100 grammi perle del Giappone, la carne di una pernice cotta e tagliata a filetti, 100 grammi funghi, un po' di cajenne e un decilitro di madera ridotto. Versate in zuppiera e servite.

470. **Piccoli soffiati di prosciutto.** — Pestate nel mortaio 300 grammi prosciutto cotto, magro, un pezzetto burro e 4 cucchiaini vellutata di pollo. Passate allo staccio e amalgamate con 2 decilitri Bechamelle ridotta; aggiungete 5 tuorli d'uova e per ultimo 3 albumi in neve, sale in occorrenza e un pizzico pepe. Untate di burro delle piccole cassettime di pirofila o carta e riempitele del composto; esponete a forno moderato sopra lastra e, cotti che siano servite subito sopra tovagliolo.

471. **Costolette di vitello alla Parmigiana.** — Allestite 8 piccole costolette, impanatele e friggetele d'ambo le parti con burro mettendole poi in un altro saltiero con un po' di sugo; copritele con delle fetterelle di tartufi e, sopra a queste, delle fetterelle di formaggio parmigiano; esponete a forno e, quando il formaggio sarà sciolto, collocatele sopra uno strato di tagliatelle al burro e formaggio cosparse con un po' di sugo e servite.

472. **Crauti alla Fiamminga.** — Tagliate a filettini 2 cavoli, metteteli in una casseruola, spolverizzate di sale e copri-

teli spingendoli a fuoco ad asciugare; spremuti che siano, disponeteli in un'altra casseruola nella quale avrete preparato un soffritto di cipolla con burro e 150 grammi ventresca di majale a dadolini. Bagnateli con un bicchiere d'aceto bianco e una tazza di sugo, un pizzico pepe e spezie. Terminate la loro cottura facendo evaporare tutto il liquido aggiungendovi all'ultimo un po' di Spagnuola ridotta alquanto. Servite con crostoni fritti.

473. **Cappone allo spiedo freddo.** -- Cotto che sia il capone come è descritto al N. 401, lasciate che si raffreddi, per poi tagliarlo in pezzi e collocarlo sopra piatto nella sua primitiva forma. Lo contornerete di crescione per servirlo con della majonese a parte.

474. **Dampfnudeln alla Tedesca.** — Dose: 280 grammi farina semola, 80 grammi burro, 40 grammi zucchero vanigliato, 20 grammi lievito di birra, un decilitro circa di panna e un pizzico sale. Procedete per la confezione della pasta come al N. 1770; indi dividete la pasta in tante pallottole che metterete in un saltiero unto di burro; esponetele sulla stufa a levare, indi in forno e, dopo 6 minuti, bagnatele con del latte inzuccherato, 3 decilitri circa; copritele mettendole poi di nuovo in forno finchè il liquido sia asciugato; allora le servirete spolverizzate di zucchero vanigliato, accompagnate d'una crema al rhum.