

LISTA CIBARIA

493. *Zuppa morbidelle di lenti.*
 494. *Acciughe fritte.*
 495. *Filetti di tacchino alla Godard.*
 496. *Spugnole attartufate.*
 497. *Lombata di vitello allo spiedo fredda.*
 498. *Cannoncini alla crema cacao.*

493. **Zuppa morbidelle di lenti.** — Fate cuocere in buon brodo e sugo 300 grammi lenti; scolati che siano poneteli nel mortaio con 100 grammi polpa di vitello, 80 grammi mollica di pane inzuppata e spremuta e un tartufo. Pestate tutto, aggiungendovi 2 rossi d'uova, 20 grammi burro, sale, noce moscata e 20 grammi formaggio; passate allo staccio per formarne le morbidelle. Sbogliantatele e servite con del brodo.

494. **Acciughe fritte.** — Pulite, lavate e asciugate le acciughe, infarinatete per friggerle di bel colore all'olio bollente. Servite sopra tovagliolo.

495. **Filetti di tacchino alla Godard.** — Levate i filetti a due tacchinetti; picchiettateli di prosciutto per disporli in un saltiero con burro e una cipolla a dadi. Friggeteli a color biondo, indi bagnateli con un decilitro di marsala e una tazza di sugo; teneteli coperti, lasciandoli subbollire lentamente per 2 ore circa, rivoltandoli spesso. Li servirete in corona sopra una bordura di risotto bianco, cosparsi della loro cozione, mettendo al centro un intingolo alla Godard (*Vedi N. 1646*).

496. **Spugnole attartufate.** — Pulite e dividete in due 4 dozzine di spugnole, gettandole man mano in acqua, indi asciugatele; mettete una casseruola a fuoco con un pezzo di burro, 4 cucchiaini olio oliva e un triturato di due alici, uno

spicchio d'aglio e prezzemolo. A color biondo, aggiungete le spugnole con sale, pepe, spezie e un decilitro di salsa Spagnuola; coprite e fate cuocere a lento fuoco, unendovi all'ultimo un pezzo di burro e il sugo d'un limone.

497. **Lombata di vitello allo spiedo fredda.** — Cotta che sia la lombata come è descritto al N. 305, lasciate che si raffreddi per tagliarla a fette, disponendola sopra piatto oblungo. Servite con della salsa Tartara (*Vedi N. 518*) a parte.

498. **Cannoncini alla crema cacao.** — Apparecchiate 18 cannoncini come è descritto al N. 144 e serviteli freddi ripieni d'una crema pasticciera al cacao fatta nel seguente modo: mettete in un casseruolino 3 tuorli d'uova con 100 grammi zucchero, 10 del quale vanigliato e 20 grammi di farina semola; tramenate tutt'assieme a fuoco, unendovi 3 decilitri di panna e 2 cucchiaini polvere di cacao; alla prima ebollizione, ritirate il casseruolino dal fuoco per incorporarvi 50 grammi burro, lavorandola finchè sarà fredda.

Con questo sistema si procede per le altre qualità di crema al caffè, maraschino, vaniglia, ecc., ecc.