

## ==== LISTA CIBARIA ====

559. *Minestra di pallottoline di riso.*

560. *Filetti di trota alla Remolade.*

561. *Anitra fredda alla Cosacca.*

562. *Zucchette alla Lodigiana.*

563. *Costolette di vitello fritte alla Milanese.*

564. *Gelato di crema alle nocciuole.*

559. **Minestra di pallottoline di riso.** — Preparate un buon risotto di 300 grammi di riso; freddo che sia, lo farete in tante nocciuole, che passerete all'uovo e al pane friggendole poi di bel colore allo strutto bollente; asciugatele e servite entro 3 litri di buon brodo.

560. **Filetti di trota alla Remolade.** — Levate i filetti a delle piccole trote, batteteli leggermente, stratificandoli poi da una sol parte di farcia di pesci (*Vedi N. 883*) e spolverizzandovi sopra un triturato di tartufi ed erbe fine; arrotolateli sopra loro stessi disponendoli in un saltiero coperti di vino bianco, brodo e sale. Dopo 10 minuti di leggera ebollizione, collocateli sul piatto, cospargendoli di salsa Remolade Inglese, fatta in questo modo: Pestate nel mortaio 3 alici, 50 grammi cerfoglio, 30 grammi di citriolini, capperi, un tuorlo d'uovo cotto, un cucchiaino senape, 4 cucchiaini di salsa Majonese, sale e un pizzico cajenne. Passate tutto allo staccio e diluite con aceto serpentario.

561. **Anitra fredda alla Cosacca.** — Apparecchiate cotta un'anitra come è descritto al N. 704, aggiungendovi un decilitro passato di cipolle e uno d'aceto serpentario. Lasciate raffreddare l'anitra ed intanto passate allo staccio la sua cozione, digrassandola e facendola ridurre ad un terzo e, fredda che sia, unitela ad un decilitro di salsa Tartara (*Vedi N. 518*) con un pizzico di pepe rosso e zafferano. Tagliate a pezzi l'anitra,

mascheratela della suddetta salsa, lucidatela con gelatina e collocatela su piatto dandogli la primitiva forma. Contornatela con barbabietole in forma di piccole barchette ripiene d'uova sode, filetti d'alici, capperi e funghetti, il tutto tagliato a dadolini e amalgamati con salsa Tartara.

562. **Zucchette alla Lodigiana.** — Raschiate e tagliate a bastoncini 12 zucchette, levando un po' della loro mollica; disponetele in saltiero con burro, e spolverizzatele di sale e spezie; spingetele in forno forte saltellandole di tanto in tanto, aggiungendovi un decilitro salsa pomodoro e un pugno di formaggio lodigiano grattugiato. A cottura perfetta, versatele sul piatto e spolverizzatele di formaggio servendole con crostoni.

563. **Costolette di vitello fritte alla Milanese.** — Colla batteruola stendete 10 costolette, spolverizzandole leggermente con del formaggio; passatele all'uovo e al pane friggendole poi di bel colore con burro e salandole a dovere. Servitele semplicemente con limone, oppure con insalata alla Majonese.

564. **Gelato di crema alle nocciuole.** — Preparate 140 grammi di zucchero al caramello, biondo; aggiungetevi 200 grammi nocciuole già toste: lasciate raffreddare e pestate il tutto nel mortaio. Levatelo e collocate in un litro di panna bollente e terminate la crema e il gelato com'è descritto al N. 894.