

== LISTA CIBARIA ==

565. *Zuppa di lattughe.*

566. *Roast-beef all'Inglese.*

567. *Messicani freddi con gelatina.*

568. *Broccoli in salsa burro.*

569. *Perniciotti grigi lardellati allo spiedo.*

570. *Bodino Scozzese.*

565. **Zuppa di lattughe.** — Date 2 minuti d'ebollizione a 10 lattughe; rinfrescatele subito, spremetele mettendole poi in una casseruola nella quale avrete preparato un pezzo di cipolla, sedano, carote, 2 foglie lauro, 2 chiovi garofano e 100 grammi prosciutto; bagnate il tutto con una tazza di consumato, e lasciate asciugare a fuoco lento, aggiungendo poi 3 litri brodo. Quando le lattughe saranno cotte, le leverete per tagliarle in 4 e collocarle in zuppiera, passandovi sopra il loro brodo; servite a parte un piatto crostini di pane.

566. **Roast-beef all'Inglese.** — Togliete le coste ad un pezzo di contro-filetto da 3 chilogrammi; collocatelo in un saltiero a forno forte con burro fuso ed un ramoscello di rosmarino; dopo 20 minuti aggiungete 800 grammi di patate tagliate a grossi spicchi, e lasciatelo cuocere per 50 minuti circa, badando che non s'abbrucino le patate e di non pungero la carne. Disponetelo sopra piatto tagliato a fette, contornandolo di patate e servite a parte una salsa Col-Meat (*Vedi N. 1832*).

567. **Messicani freddi con gelatina.** — Apparecchiate 30 messicani come sono descritti al N. 1323 e serviteli con gelatina fatta in questo modo: Mettete una casseruola a fuoco con un garretto di vitello, 300 grammi di bue, parte magra e nervosa, una fetta di prosciutto crudo, lardo, un ramicello timo e un poco di cipolla. Rosolato che sia il tutto legger-

mente, bagnate con un bicchiere di marsala e un litro brodo chiaro; lasciate subbollire per 3 ore circa, indi passate allo staccio e intanto che si raffredda mettete in una casseruola 2 albumi d'uova e 200 grammi carne magra di bue pestata; aggiungete il suddetto brodo con 2 chiovi garofano, 15 grammi colla di pesce e un pochino sugo d'arrosto; spingete il tutto a fuoco, tramenandolo continuamente fino ad ebollizione; allora unirete un decilitro acqua fredda e la lascerete subbollire leggermente per un'ora circa. Passate alla salvietta mettendo poi a congelare per adoperare nei bisogni. Volendo della gelatina di pollo, sostituirte il brodo e carne di bue con quella di pollo, così pure di selvaggina e di pesci.

568. **Broccoli in salsa al burro.** — Fate cuocere in acqua e sale un broccolo; tagliatelo a pezzi per disporlo in un saltiero a fuoco con burro. Fatelo soffriggere per 10 minuti, per poi servirlo cosperso d'una salsa al burro, fatta in questo modo: Mettete a fuoco un casseruolino con 50 grammi burro, e 25 grammi farina; diluitela con un bicchiere d'acqua, tramenandola fino ad ebollizione; poscia ritiratela ed aggiungetevi 100 grammi burro fresco, sale, pepe e il sugo d'un limone.

569. **Perniciotti grigi lardellati allo spiedo.** — Disviscerate 3 perniciotti; salateli e mettetegli internamente un pezzo di burro; imbrigliati e lardellati che siano, cuoceteli allo spiedo per 40 minuti circa. Serviteli contornati di crescione all'aceto.

570. **Bodino Scozzese.** — Mettete in una casseruola 300 grammi mollica di pane inzuppata nel latte e spremuta; aggiungete 150 grammi fra midollo e grasso d'arnioni di bue, tritati finissimi, 150 grammi zucchero, 200 grammi fra uvette e cedro, la raschiatura di 4 aranci, un decilitro rhum, 6 tuorli d'uova e per ultimo 2 chiari in neve. Terminatelo come è descritto al N. 294 e servitelo caldo, coperto d'una salsa di uva spina.