

== LISTA CIBARIA ==

637. *Consumato Nemour.*

638. *Lingue di montone alla Norvegese.*

639. *Filetti di rombo all'Amburghese.*

640. *Broccoli alla Lionese.*

641. *Cappone allo spiedo.*

642. *Bodino Canadese.*

637. **Consumato Nemour.** — Fate cuocere in buon brodo 150 grammi di tapioca; passatela alla stamigna e allungatela con 2 litri e mezzo di consumato. Tagliate a filettini e fate cuocere in buon vino madera 100 grammi di tartufi neri; uniteli al consumato con 200 grammi di composto Farnese (*Vedi N. 1273*) a quadretti e un pizzico cajenne. Versate in zuppiera e servite.

638. **Lingue di montone alla Norvegese.** — Ponete a fuoco una casseruola con un pezzo di burro, dei legumi e 6 lingue di montone picchiettate con filetti d'alicci; rosolato che sia tutto quanto, bagnate con un bicchierino di cognac, due decilitri vino bianco e un litro di sugo di carne. Coprite e lasciate subbollire per un'ora circa, aggiungendovi a metà cottura una tazza di sugo d'uva spina. Disponetele sopra piatto contornandole di lattughe condite colla cozione delle lingue e un passato di funghi. Fate restringere la cozione, passatela alla stamigna e digrassatela servendola poi sopra alle lingue.

639. **Filetti di rombo all'Amburghese.** — Levate i filetti d'un rombo mezzano; divideteli in tante fette della grossezza d'un filetto di pollo, disponendoli man mano in un saltiero spalmato di burro. Spingeteli a fuoco, bagnandoli con 2 decilitri vino bianco del Reno; terminate la loro cottura a gran fuoco, aggiungendovi una giuliana di mandorle dolci, finocchi e filetti d'aringhe affumicate. Serviteli in corona sopra una

bordura fiorio di carciofi (*Vedi N. 160*) e cosparsi della loro cozione aggiungendo 2 decilitri Spagnuola e il sugo d'un limone.

640. **Broccoli alla Lionese.** — Cuocete scarsamente in acqua e sale un broccolo. Scolatelo e mettetelo, tagliato a pezzi, in un saltiero nel quale avrete preparato un soffritto di scalogno e prezzemolo. Fate soffriggere per 10 minuti circa, unendovi 2 decilitri Spagnuola e all'ultimo un pezzo burro e il sugo d'un limone.

641. **Cappone allo spiedo.** — (*Vedi N 401*).

642. **Bodino Canadese.** — Pestate nel mortaio e passate allo staccio i filetti d'un giovane coniglio cotto allo spiedo, con 100 grammi midollo di bue: mettetete il tutto in un recipiente, aggiungendovi 3 decilitri di marmellata di mele, 300 grammi uva di Corinto, 6 tuorli d'uova e 2 interi, un decilitro crema pasticciera alla vaniglia e la raschiatura di 2 limoni. Versate il composto in uno stampo liscio, unto ed infarinato; cuocetelo a bagno-maria, indi sformatelo servendolo cosperso d'una crema al rhum.