== LISTA CIBARIA ==

649. *Consumato alla Deslignac.*
 650. *Piccoli soffiati alla Torinese.*
 651. *Scaloppe di sgombro alla Calcedonese.*
 652. *Zucchette alla Certosina.*
 653. *Lombata di vitello allo spiedo fredda.*
 654. *Biscottini al cacao.*

649. **Consumato alla Deslignac.** — Ponete in una casseruola e serbate al caldo 3 litri di consumato di pollo. Preparate un composto per consumato reale (*Vedi N. 697*); fatelo indurire, lasciatelo raffreddare, tagliandolo poi a dadi: unitelo al consumato con 100 grammi perle del Giappone, cotte in buon brodo. Versate in zuppiera e servite.

650. **Piccoli soffiati alla Torinese.** — Apparecchiate 4 decilitri di Bechamelle (*Vedi N. 46*) un po' densa; unitevi 60 grammi di grojera e 70 grammi per qualità di tartufi bianchi e animelle di vitello, precedentemente state cotte, il tutto tagliato a dadolini. Ritirate il composto dal fuoco e, quando sarà tiepido amalgamatevi 4 tuorli d'uova e 3 albumi in neve. Terminate i soffiati come al N. 20 e serviteli subito.

651. **Scaloppe di sgombro alla Calcedonese.** — Levate i filetti a 4 sgombri; divideteli in 3 parti trasversalmente, disponendoli poi in un saltiero spalmato di burro; fateli soffriggere d'ambo le parti, e bagnateli con un decilitro vino bianco, ridotto ad un terzo; aggiungete 3 decilitri panna fresca, un pizzico paprika, 3 dozzine di granchietti e 200 grammi spugnole tagliate a filetti. Lasciate subbollire per 15 minuti circa, indi servitele in corona sopra una bordura di florio d'acetosa, cosparsi della loro cozione, mettendo al centro i suddetti funghi e i granchietti.

652. **Zucchette alla Certosina.** — Dividete in due per il lungo 10 zucchette; praticate in esse un'incisione e dopo cotte, estraetene la mollica. Fatele cuocere in acqua e sale, e scolatele disponendole poi in un saltiero spalmato di burro; riempitele con un intingolo alla Certosina (*Vedi N. 295*) tagliato minutamente ed amalgamato con della Spagnuola ben ridotta. Spolverizzatele di pane, cospargetele di burro spingendole infine a forno moderato per colorirsi.

653. **Lombata di vitello allo spiedo, fredda.** — (*Vedi N. 497*).

654. **Biscottini al cacao.** — Dose: zucchero in polvere 300 grammi, 7 chiari d'uova, 40 grammi cacao in polvere, 20 grammi fecola, un cucchiaino zucchero vanigliato. Lavorate in una terrina lo zucchero con 3 albumi; dopo 10 minuti, incorporate il cacao e lo zucchero vanigliato, poi gli altri 4 albumi in neve ed infine la fecola. Versate il composto in un cornetto e foggiate i biscottini sopra lastra unta ed infarinata; cuoceteli a forno moderatissimo.