

== LISTA CIBARIA ==

709. *Zuppa all'Aurora.*
 710. *Fegato di vitello all'Italiana.*
 711. *Pastello di Fagiano in crosta, freddo.*
 712. *Acetosa alla Bechamelle.*
 713. *Culaccio di bue arrosto.*
 714. *Bavarese alle viole.*

709. **Zuppa all'Aurora.** — (*Vedi N. 1501.*)

710. **Fegato di vitello all'Italiana.** — Levate la pellicola ad un pezzo di fegato, tagliatelo a fette, impanandole e friggendole poi d'ambo le parti con burro; scolatele e disponetele sopra piatto, cosparso di salsa Italiana, fatta in questo modo: Ponete a fuoco un casseruolino con un pezzo di burro ed un triturato di prezzemolo, scalogne e funghi; quand'incominciano a soffriggere, bagnateli con 2 decilitri di vino bianco secco, facendolo ridurre ad un terzo; indi aggiungete 4 cucchiaini passati di pomodoro e una tazza di Spagnuola. Al momento di servirla vi unirete il sugo d'un limone, un pizzico pepe e un pezzetto burro.

711. **Pastello di fagiano in crosta, freddo.** — Disossate un grosso fagiano; tagliate la carne a grossi dadi e mettetela in una terrina con un bicchiere di marsala per un giorno; indi pestate nel mortaio la carne di una beccaccia, 200 grammi fegatini di pollo e fagiano soffritti in burro, più 200 grammi fra prosciutto crudo e noce di vitello, 50 grammi di lardo e un pezzo mollica di pane inzuppata; passate il tutto allo staccio, aggiungendovi 2 tuorli d'uova, 50 grammi tartufi triturati, pizzico pepe e spezie. Preparate la crosta del pastello in pasta fina (*Vedi N. 56*) che si dovrà cuocere prima, ripiena di grano, in forno moderato. Indi svuotatela, passate in essa, internamente, uno strato d'un centimetro della suddetta far-

cia, poi mettete uno strato di fagiano al fondo, più 2 cucchiaini sugo di selvaggina, ricavato coi carcami del fagiano e beccaccia, e un'affettata di tartufi; procedete così finchè sarà riempita: copritela con delle sfalde di lardo e spingete a forno moderato per un'ora circa. Digrassate, comprimete leggermente ed aggiungete qualche cucchiaino gelatina e sugo di selvaggina; coprite col suo coperchio, e raffreddato che sia, lo servirete con della gelatina, sopra zoccolo, oppure semplicemente su tovagliolo.

712. **Acetosa alla Bechamelle.** — Fate cuocere in acqua e sale un chilo d'acetosa; fatela scolare e rinfrescare, spremetela e disponetela in un saltiero a fuoco con burro; dopo 10 minuti, unitevi una tazza di Bechamelle (*Vedi N. 46*); correggete di sale e servite contornata di crostoni.

713. **Culaccio di bue arrosto.** — (*Vedi N. 539.*)

714. **Bavarese alle viole.** — Operate per il gusto di viole come è descritto al N. 180, sostituendo ai petali di fior d'arancio, delle violette fresche e terminando la Bavarese come al N. 1988.