

== LISTA CIBARIA ==

721. *Minestra di riso con cavoli.*

722. *Bodini Manlio.*

723. *Palati di bue alla Lionese.*

724. *Torta di spinacci all'antica.*

725. *Cappone allo spiedo, freddo.*

726. *Sciarlotta alla Carmelitana.*

721. **Minestra di riso con cavoli.** — Ponete a fuoco in una casseruola 3 litri di brodo con 4 cucchiaini di passato di pomodoro; quando bolle, aggiungete 200 grammi foglie di cavoli a pezzetti e 300 grammi riso: all'ultimo 30 grammi formaggio.

722. **Bodini Manlio.** — Apparecchiate una farcia di pollo (*Vedi N. 577*); frammischiate una dadolata di funghi, code di gamberi e prosciutto cotto. Dividete il composto in tante cucchiainate; disponetele sopra tavola infarinata, rotolandole col palmo della mano, dando a ciascuna di esse la medesima lunghezza. Foggiate così i bodini, sbogliateli in acqua bollente per 2 minuti; indi scolateli, lasciateli divenir freddi per poi impanarli e friggerli di bel colore in burro. Servite sopra tovagliolo.

723. **Palati di bue alla Lionese.** — Apparecchiate cotti 3 palati di bue; tagliateli a listelli disponendoli in un saltiero con burro; fateli soffriggere per parecchi minuti, aggiungendovi una giuliana di cipolle, tartufi e sedano, precedentemente stata condita. Bagnateli con un decilitro di vino bianco e 2 di Spagnuola, correggendoli di sale e serviteli dentro una bordura di fiorio di cipolle.

724. **Torta di spinacci all'antica.** — Fate cuocere in acqua e sale un chilo di spinacci; scolati che siano, spremeteli e

tritateli disponendoli poi in un saltiero nel quale avrete preparato un soffritto di cipolla con burro: fateli asciugare a fuoco per 5 minuti circa, poscia unite 2 cucchiaini farina, 6 decilitri latte, 4 amaretti in polvere, 100 grammi uva passa e 50 grammi di formaggio. Tramenate fino ad ebollizione, indi levate dal fuoco il composto; quando sarà intiepidito, vi aggiungerete 2 uova intiere e 2 tuorli, 100 grammi di pane grattugiato, sale, pepe e noce moscata. Untate di burro depurato una tortiera, spolverizzatela di pane e mettetevi il composto, spingendola a forno moderato finchè la torta avrà preso un bel colore.

725. **Cappone allo spiedo, freddo.** — (*Vedi N. 473*).

726. **Sciarlotta alla Carmelitana.** — Apparecchiate un composto di torta Paradiso (*Vedi N. 330*). Cuocetelo in una forma da timballo col tubo nel mezzo e, freddo che sia, tagliatelo a fette trasversali d'un centimetro; inzuppatele leggermente di liquore crema al caffè, spalmatele di marmellata d'albicocche rimettendole poi ancora al suo posto. Collocate sul piatto, riempite il vuoto con pere tagliate a spicchi e ben siroppate, indi coprite il tutto con meringa alla vaniglia (*Vedi N. 762*), decorandola colla stessa. Spolverizzatela di zucchero e spingetela a forno moderatissimo finchè abbia preso un color biondo. Fredda che sia, contornate le decorazioni con un filo di gelatina di fragole.