

## LISTA CIBARIA

739. *Consumato dei tre filetti.*

740. *Asticciuole di pesci.*

741. *Costolette di porco alla Parini.*

742. *Spugnone farcite.*

743. *Galline faraone allo spiedo.*

744. *Biscotto integrale.*

739. **Consumato dei tre filetti.** — Ponete a fuoco una casseruola con 3 litri di consumato. Preparate tagliato a filettini 130 grammi per qualità di bianco di pollo cotto, lingua e tartufi neri; aggiungeteli al consumato e servite.

740. **Asticciuole di pesci.** — Apparecchiate cotto il pesce che volete adoperare; tagliatelo a pezzetti con un terzo del suo volume di tartufi, similmente tagliati e cotti. Infilzatevi su stuzzicadenti, alternandoli con qualche foglia di basilico. Immergete in una Bechamelle e, freddi che siano, impanatevi friggendo di bel colore a strutto bollente. Servite sopra tovagliolo con un mazzetto di salvia frita.

741. **Costolette di porco alla Parini.** — Allestite 8 costolette; mettetele a fuoco, infarinate, in un saltiero con burro e cipolla a dadi; colorite che siano d'ambo le parti, bagnatele con un decilitro vino bianco, una tazza di brodo e 6 cucchiaini passati di cipolle. Lasciatele subbollire, coperte, per 2 ore circa; e, 10 minuti prima di levarle dal fuoco, aggiungete 100 grammi di foglioline di serpentaria e 8 girelli di carciofi a dadolini; disponete le costolette in corona sopra il piatto, unite alla cozione il sugo d'un limone e versatela sulle suddette mettendovi al centro la loro guarnizione.

742. **Spugnone farcite.** — Pulite e sciacquate in diverse acque 15 grosse spugnone; praticate in esse un'incisione per

tutta la lunghezza del gambo. Indi preparerete 200 grammi farcia di vitello alla quale vi unirete 50 grammi lingua tritata, un pizzico erbe fine e un soffritto di porri. Farcite le spugnone e date loro la primitiva forma, disponendole poi in un saltiero con burro. Cuocetele coperte in forno moderato, spruzzandole di vino bianco e buon sugo e servendole coperte del loro intinto.

743. **Galline faraone allo spiedo.** — (*Vedi N. 461.*)

744. **Biscotto integrale.** — Dose: burro 160 grammi, farina integrale 200 grammi, zucchero al velo 180 grammi, 4 tuorli d'uova, 4 albumi in neve, la raschiatura d'un limone e un pizzico bicarbonato di soda. Lavorate il burro collo zucchero finchè sia spumoso, indi aggiungete uno per volta i tuorli, poi gli albumi, la raschiatura ed in ultimo la farina e bicarbonato. Cuocetelo a forno dolce in uno stampo quadro, burrato ed infarinato.