

## LISTA CIBARIA

763. *Maccheroni alla Napolitana.*  
 764. *Bodini alla Cavour.*  
 765. *Costolette di cinghiale alla Pisana, fredde.*  
 766. *Rape alla vellutata.*  
 767. *Coscia di montone al forno.*  
 768. *Dolce Makaroff.*

763. **Maccheroni alla Napolitana.** — Ponete a fuoco una casseruola con un pezzo di burro, 2 cipolle affettate e 80 grammi carne magra di bue tagliata a pezzi; fatela rosolare, aggiungete un pugno di farina, 4 cucchiaini salsa pomodoro, 3 tazze brodo, 3 chiodi garofano. Fate bollire per 2 ore, indi digrassate e passate la cozione allo staccio. Intanto avrete preparato cotto 500 grammi di maccheroni: sgocciolateli, ponendoli poi in un recipiente con un quinto del detto sugo, 100 grammi di formaggio grattugiato, possibilmente cacio-cavallo, e 100 grammi di burro; amalgamate tutto bene e servite.

764. **Bodini alla Cavour.** — Pestate nel mortaio 100 grammi mollica di pane, inzuppata nel latte e spremuta, con 50 grammi lenti, precedentemente cotte in sugo; passate allo staccio e mettete in una terrina incorporandovi 5 tuorli d'uova e uno intero, indi aggiungete 50 grammi zinna di vitello a dadolini, la carne di due piccioni, cotti allo spiedo, e tritata finamente, con 100 grammi di funghi, 50 grammi di scalogne, ambedue a dadolini e confinati con burro, sale, pizzico pepe, noce moscata e 4 cucchiaini passato pomodoro. Procurate delle budella di majale, riempitele del composto, legandole alla lunghezza di 10 centimetri. Sbogliantate in latte bollente per 10 minuti circa e, freddi che siano, punzecchiate e terminate la loro cottura su gratella a fuoco lento per servirli subito.

765. **Costolette di cinghiale alla Pisana, fredde.** — Apparecchiate cotte 10 costolette di cinghiale, consultando la ricetta N. 741. Mettetele a raffreddare sotto a leggera pres-

sione, indi paratele stratificandole poi d'una sol parte di passato d'alici, misto con Majonese gelatinata; sul bordo delle costolette mettete un cordoncino di burro Montpellier (*Vedi F. 987*). Decorate la parte mascherata con code di gamberi e citriolini, e disponetele su piatto sopra uno strato d'insalata di fagiolini dell'occhio, fondi di carciofi e bianchi di sedano, condensati con Majonese.

766. **Rape alla vellutata.** — (*Vedi N. 94*). — *Modo di fare la vellutata:* Mettete una casseruola a fuoco con delle scariature di vitello e pollo, oppure di pesci se volete fare la detta salsa di magro; bagnatele con del brodo bianco, aggiungendovi un mazzetto di legumi misti, 2 chiodi garofano, 4 grani pepe e un pizzico funghi. Dopo 2 ore d'ebollizione, passate il detto brodo alla stamigna e rimettetelo a fuoco in un'altra casseruola, nella quale avrete preparato un pezzo di burro di 50 grammi circa, con altrettanta farina; tramenate fino ad ebollizione e lasciatela subbollire per un'altra ora digrassandola, poscia passate alla stamigna per servirsene.

767. **Coscia di montone al forno.** — Mettete in marinata (*Vedi N. 92*), per 48 ore una coscia di montone, indi asciugatela e lardellatela internamente collocandola poi in una casseruola con burro, lardo e rosmarino. Spingetela a forno moderato per 2 ore circa, salandola e spruzzandola di vino bianco di tanto in tanto. Servitela sopra piatto oblungo tagliata in fette, cosparsa di sugo digrassato, coll'aggiunta del sugo d'un limone.

768. **Dolce Makaroff.** — Stendete una sfogliata (*Vedi N. 42*), allo spessore di 4 millimetri; tagliatene 2 dischi da 22 centimetri l'uno, collocandoli uno sopra all'altro e mettendovi poi sopra uno strato di crema pasticciera al kirsch, mista con nocciuole macinate, lasciandovi però un bordo attorno, che passerete d'uova. Sovrapponete l'altro disco disponendovi, con coltellino, delle piccole corazzate; spolverizzatelo di zucchero e cuocetelo, indi estraete i suddetti disegni per sostituirli con una pasticciera di cacao. Servitelo mettendo al centro una piccola piramide di pallottole come è descritto al N. 402.