

== LISTA CIBARIA ==

769. *Zuppa Belfort.*

770. *Conchiglie con ostriche gratinate.*

771. *Tacchino alla De-Luca con gelatina.*

772. *Florio di patate alla Piemontese.*

773. *Costolette di vitello fritte alla Milanese.*

774. *Gelato d'uva spina (ribes).*

769. **Zuppa Belfort.** — (*Vedi N. 1585*).

770. **Conchiglie con ostriche gratinate.** — Fate affogare in vino bianco a fuoco per parecchi minuti 3 dozzine d'ostriche; scolatele, parandole ed amalgamandole poi con una Bechamelle mista con sugo e la loro cozione; del composto, mettetene un cucchiaio per ogni conchiglia; spolverizzatele con mollica di pane e cospargetele di burro facendole poi colorire leggermente a forno moderato. Servite sopra tovagliolo.

771. **Tacchino alla De-Luca con gelatina.** — Allestite un tacchino novello, levandogli l'osso dello stomaco; picchiettelo di prosciutto crudo ponendolo in una casseruola a fuoco con un fondo di legumi, prosciutto, chiovi di garofano e pepe. Bagnatelo con 3 tazze di vino bianco e una di brodo; coprite la casseruola e fatela subbollire per 2 ore circa, indi estraete il tacchino, passate alla stamigna la sua cozione, digrassatela, fatela restringere a metà, legandola se fosse troppo liquida ed aggiungendovi un terzo del suo volume di gelatina. Tagliate a pezzi il tacchino; collocatelo sul piatto versandovi sopra la cozione, mezzo gelata. Della suddetta, levatene più che potete dal fondo del piatto per rimetterla di nuovo sul tacchino. Contornatelo di crescione all'aceto ed olive farcite di Majonese.

772. **Florio di patate alla Piemontese.** — Ad un composto di florio di patate (*Vedi N. 700*) aggiungetevi 100 grammi tartufi a dadolini e un altro uovo. Versatelo in uno stampo che avrete decorato con tartufi e cuocetelo a bagno-maria per poi rovesciarlo sul piatto e servirlo d'una Spagnuola con tartufi.

773. **Costolette di vitello fritte alla Milanese.** — (*Vedi N. 563*).

774. **Gelato d'uva spina (ribes).** — Spremete attraverso ad un lino 400 grammi di ribes rosso; aggiungete il sugo di 2 aranci e 4 decilitri di siroppo. Esperimentate col pesa-siroppi se è a 20 gradi, indi versate in sorbettiera mettendolo a gelare