

== LISTA CIBARIA ==

811. *Consumato Mirella.*
 812. *Trotta alla gratella: salsa Ricciotti.*
 813. *Keftedes alla Turca.*
 814. *Sedano alla Napolitana.*
 815. *Piccioni al forno.*
 816. *Pane di mele al rhum.*

811. **Consumato Mirella.** — Diluite in 3 litri di consumato 100 grammi di farina Arow-root; mettete a bollire per 20 minuti aggiungendo, all'ultimo momento, 200 grammi di piccole morbidelle di pollo ai pistacchi, un piccolo flano di rane (*Vedi N. 27*) tagliato a dadi e un pizzico di cerfoglio triturato.

812. **Trota alla gratella: salsa Ricciotti.** — Squamate e disviscerate una trota di media grossezza. Praticatele delle incisioni sul dorso, marinatela, indi disponetela sopra gratella a fuoco, facendola colorire d'ambe le parti e cospargendola con olio. Cotta che sia, collocatela sul piatto servendola con una salsa Ricciotti a parte, fatta in questa maniera: Ponete a fuoco un casseruolino con un triturato di scalogne e burro; soffritto che sia, bagnate con 2 decilitri vino bianco e, ridotto a metà, aggiungetevi una tazza di Spagnuola, 100 grammi granchiolini, 12 datteri di mare sgusciati, 20 grammi tartufi a dadolini, sale, pepe cajenne e 4 cucchiaini aceto serpentario: all'ultimo un pezzo burro di astacchi e il sugo di un limone.

813. **Keftedes alla Turca.** — (*Vedi N. 513*).

814. **Sedano alla Napolitana.** — Apparecchiate i sedani cotti come è descritto al N. 148; fateli abbragiare con del

buon sugo ristretto: lasciate che si raffreddino, indi impanateli e friggeteli di bel colore con burro, servendoli cosparsi di una salsa pomodoro un po' allungata.

815. **Piccioni al forno.** — Fateli cuocere come è descritto per i colombi. (*Vedi N. 395*).

816. **Pane di mele al rhum.** — Preparate 4 decilitri passato di mele inzuccherato al rhum. Lavorate in una terrina 180 grammi burro, unendovi a poco a poco 10 tuorli d'uova, indi incorporate il suddetto passato con 200 grammi d'amaretti in polvere, 4 cucchiaini rhum e un pizzico cannella in polvere. Versate il composto in uno stampo burrato ed infarinato: cuocetelo a bagno-maria, indi sformatelo servendolo subito cosperso d'una crema al rhum.