

LISTA CIBARIA

817. *Zuppa code di montone all'Irlandese.*

818. *Asticciuole alla Piemontese.*

819. *Polli alla Garibaldi.*

820. *Punte d'asparagi alla vellutata.*

821. *Naselli alla Londinese.*

822. *Bodino Teseo.*

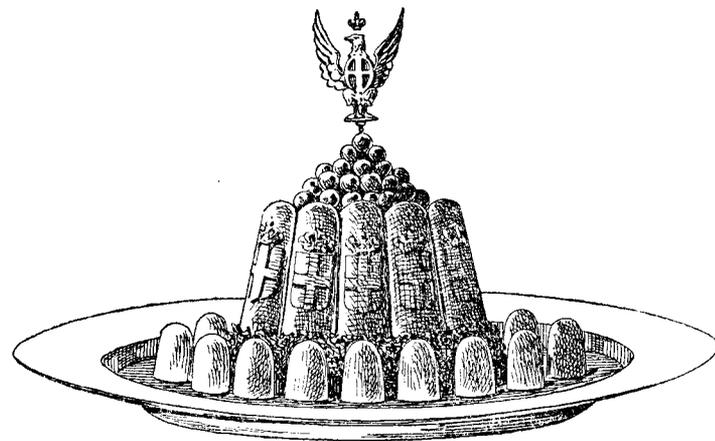
817. **Zuppa code di montone all'Irlandese.** — Imbianchite 8 code di montone, poi mettetele a cuocere in 3 litri di brodo legato con un cucchiaino di polvere Karj, aggiungendovi 100 grammi per qualità di piselli, rape, carote, e, prima di versarle in zuppiera, aggiungete 100 grammi di maccaroncini cotti.

818. **Asticciuole alla Piemontese.** — Apparecchiate una polenta, ultimandola con burro e formaggio: stendetela sopra lastra unta di burro, all'altezza di 4 millimetri, disponendovi sopra, intanto che è calda, un sottile strato di tartufi bianchi, comprimendoli leggermente. Fredda che sia, tagliatela in tanti dischi di 2 centimetri di diametro; preparate pure una quantità uguale di dischi di prosciutto cotto e grojera della medesima dimensione. Infilzate su stuzzicadenti fram-mischinandoli: impanate e friggete nello strutto: indi scolate e sostituite gli stuzzicadenti con spadine di metallo e servite sopra tovagliolo come al N. 110.

819. **Polli alla Garibaldi.** — Tagliate per membra 2 polli: infarinateli e fateli rosolare con burro, bagnandoli con un decilitro marsala e una tazza di brodo. Copriteli e lasciateli subbollire fino a cottura perfetta, mettendovi, 15 minuti prima di ritirarli, una tazza di salsa Garibaldi (*Vedi N. 1568*). Serviteli dentro una bordura di fiorio di pomodoro (*Vedi N. 790*), cosparsi d'una Giuliana di funghi e della loro cozione.

820. **Punte d'asparagi alla vellutata.** — Operate come è descritto al N. 730, sostituendo la salsa crema con una buona salsa vellutata (*Vedi N. 766*).

821. **Naselli alla Londinese.** — Apparecchiate i naselli come è descritto al N. 1430: marinateli per 2 ore, indi asciugateli passandoli poi in burro depurato misto con un tuorlo d'uovo, indi al pane. Fateli cuocere alla gratella a fuoco lento, bagnandoli di burro. Serviteli cosparsi di salsa Byron. (*Vedi N. 656*).



N. 675. — Rombo alla Lissa (*Vedi pag. 226*).

822. **Bodino Teseo.** — Cuocete 2 dozzine di frittatine com'è descritto al N. 1800; stratificatele d'una sol parte con marmellata di prugne al curaçao; rotolatele su se stesse e con queste foderate uno stampo da bodino, unto ed inzuccherato, riempiendo poi il vuoto con un risotto dolce al curaçao misto ad una dadolata di prugne, ciliegie e cedro. Esponetelo a forno ben caldo per 8 minuti circa, indi rovesciatelo sul piatto e servitelo cosperso di marmellata di prugne.