

## == LISTA CIBARIA ==

823. *Zuppa Montecarlo.*

824. *Noce di vitello alla Lucchese.*

825. *Triglie gratinate.*

826. *Patate alla Maggiordomo.*

827. *Oca novella arrosto, fredda.*

828. *Gelatina di fragole.*

823. **Zuppa Montecarlo.** — (*Vedi N. 1567.*)

824. **Noce di vitello alla Lucchese.** — Picchiettate di prosciutto una noce di vitello, collocatela in una casseruola a fuoco con un fondo di legumi e lardo e 3 chiovi garofano. Rosolata che sia leggermente, bagnatela con 2 tazze brodo e, a metà cottura, aggiungete una tazza di panna con un decilitro passato di funghi; terminate di cuocerla, lasciandola subbollire leggermente. Tagliatela a fette, disponendola su piatto con uno strato passato di marroni e contornandola con cipolle farcite di passato di funghi: mascheratela colla sua cozione, passata alla stamigna, e digrassata e servitene anche una salsiera a parte.

825. **Triglie gratinate.** — Allestite 10 triglie, facendole soffriggere in un saltiero per alcuni minuti, indi disponetele in uno stampo, spalmato di burro, a gratino di pirofila, il cui fondo sarà coperto di funghi freschi, erbe fine e sugo di carne con marsala. Copritele con una Bechamelle (*Vedi N. 46*) spolverizzatele di pane, esponendole a forno finchè saranno colorite.

826. **Patate alla Maggiordomo.** — Tagliate a dadi un chilo di patate crude. Cuocetele in acqua e sale; scolate che siano disponetele in un saltiero con un pezzo di burro; fa-

tele rinvenire per alcuni minuti, unendovi 2 decilitri di vellutata, del prezzemolo tritato e un pizzico pepe; all'ultimo il sugo di mezzo limone.

827. **Oca novella arrosto, fredda.** — Allestite un'oca novella, mettendovi internamente del sale e rosmarino; imbrigliatela e cuocetela al forno per un'ora circa: all'ultimo digrassate, bagnandola poi con un decilitro cognac; evaporato questo, tagliate a pezzi l'oca, collocandola sopra piatto e contornandola con crescione. Servite con dell'insalatina verde a parte.

828. **Gelatina di fragole.** — Passate 400 grammi di fragole; unite al loro sugo qualche goccia di rosso, il sugo di 2 limoni e un decilitro acqua. Filtrate il liquido e procedete per la confezione della gelatina come è descritto al N. 36, mettendola poi a congelare in uno stampo in cui avrete preparato delle belle fragole.