

LISTA CIBARIA

829. *Trippa di bue alla Milanese.*
 830. *Canapé alla Raimondi, freddi.*
 831. *Pasticcio caldo alla Napolitana.*
 832. *Broccoli alla Villerói.*
 833. *Quarto d'agnello allo spiedo.*
 834. *Kougleaugh.*

829. **Trippa di bue alla Milanese.** — Si procede come per quella di vitello alla Milanese (*Vedi N. 751*) impiegando maggior tempo per la cottura e sostituendo dei fagiolini bianchi ai piselli.

830. **Canapé alla Raimondi, freddi.** — Pestate nel mortaio la carne di 4 quaglie, un pezzo di fegato grasso e un grosso tartufo, tutt'e tre precedentemente cotti in buon sugo, aggiungendovi un pezzetto di burro. Passate tutto allo staccio, mettetelo in una terrina incorporandovi 4 cucchiari Majonese e un cucchiario senape inglese; intanto avrete preparato delle fette di pane quadrilunghe fritte al burro; mascheratele con un leggero strato del suddetto composto e decoratele a piacere con tartufi e lingua. Servite sopra tovagliolo.

831. **Pasticcio caldo alla Napolitana.** — Apparecchiate cotti 200 grammi schienali, 12 creste, 8 fegatini e 100 grammi granelli di pollo; amalgamateli con una tazza di Spagnuola ridotta, coll'aggiunta di un cucchiario passato di funghi e un bicchierino cognac. Coprite l'interno d'uno stampo a sciarlotta di pasta frolla e collocate al fondo ed all'ingiro uno strato di maccheroni alla Napolitana (*Vedi N. 763*). Mettete al centro il suddetto intingolo, copritelo con degli altri maccheroni e pasta frolla ed esponetelo a forno moderato per 40 minuti circa, indi rovesciatelo sul piatto e servitelo ben caldo.

832. **Broccoli alla Villerói.** — Cuocete i broccoli in acqua e sale; scolateli, tagliateli a pezzetti condensandoli con burro e formaggio, indi passate ad una salsa Villerói (*Vedi N. 32*) e, freddi che siano, impanate e frigate di bel colore a strutto bollente. Scolateli e servite sopra tovagliolo.

833. **Quarto d'agnello allo spiedo.** — (*Vedi N. 659*).

834. **Kougleaugh.** — Dose: farina semola 300 grammi, zucchero 100 grammi, 50 del quale liquefatto colla raschiatura di due limoni e 6 cucchiari panna, burro 120 grammi, 3 uova, 100 grammi fra uva malaga e cedro, 25 grammi lievito birra. Procedete per la confezione nel modo indicato per il babà (*Vedi N. 888*), mettendolo in istampo unto e cosparso di mandorle dolci tagliate a filetti.