

LISTA CIBARIA

847. *Minestra d'orzo alla Berlinese.*

848. *Costoline d'agnello alla Villeròi.*

849. *Pollastra alla Mac-Mahon.*

850. *Asparagi: salsa Majonese.*

851. *Costata di bue alla gratella.*

852. *Bodino alla Winkler.*

847. **Minestra d'orzo alla Berlinese.** — Mettete a fuoco in una casseruola 4 litri di brodo senza sale con 200 grammi d'orzo di Germania e 200 grammi di prosciutto; fate bollire il tutto per 4 ore, indi aggiungete 200 grammi di ventresca di majale salata e 100 grammi di piselli. Terminate la cottura, digrassando e tagliando poi la ventresca e il prosciutto a filetti: versate in zuppiera e servite.

848. **Costoline d'agnello alla Villeròi.** — Tagliate 15 costoline d'agnello; battetele leggermente e fatele saltellare con burro e sale, spruzzandole con marsala; paratele e immergetele nella Villeròi (*Vedi N. 32*), disponendole sopra lastra unta; lasciatele raffreddare per poi impanarle e friggerle in istrutto bollente. Servite sopra tovagliolo.

849. **Pollastra alla Mac-Mahon.** — Apparecchiate cotte 2 pollastre in fondo chiaro; fredde che siano, levategli i filetti e con essi fate 12 scaloppini che passerete ad una salsa alla Choufroi (*Vedi N. 1965*) chiara; passate nell'istessa salsa anche le coscie d'una sola pollastra; lucidateli con gelatina sciolta e metteteli sopra lastra in ghiaccio. Intanto colle coscie dell'altra pollastra e coll'aggiunta d'un terzo del loro volume di tartufi e code di gamberi, preparate dei panetti piccoli che, dopo averli estratti dagli stampini, li passerete anch'essi con della salsa alla Choufroi.

Mettete sul piatto di servizio un'insalata Manzoni (*Vedi N. 1091*) dandole la forma della pollastra; copritela cogli scaloppini sormontati uno sopra all'altro e mettetela al loro posto anche le coscie, formando una sola pollastra; contornatela dei suddetti panetti e gelatina. Decoratene la superficie con tartufi neri e pistacchi e servitela ben fredda.

850. **Asparagi: salsa Majonese.** — Fate cuocere e disponete sul piatto gli asparagi come è descritto al N. 268. Poscia serviteli con una salsa Majonese a parte, fatta in questo modo: Mettete in una terrina un tuorlo d'uovo crudo, mezzo cucchiaino senape francese, un pizzico sale, pepe e qualche goccia sugo di limone. Lavorate continuamente con una frusta da cucina, incorporandovi goccia per goccia dell'olio d'oliva (la quantità che vi farà bisogno); badate che per ogni 3 decilitri d'olio vi unirete il sugo d'un limone e un cucchiaino d'aceto aromatizzato. Nella stagione estiva sarà meglio lavorarla su ghiaccio.

851. **Costata di bue alla gratella.** — Preparate e cuocete una costata come è descritto al N. 1466; servitela con salsa piccante o con dell'insalata.

852. **Bodino alla Winkler.** — Diguazzate in acqua tiepida 300 grammi midollo di bue; passatelo allo staccio e mettetelo in una terrina unendovi 150 grammi zucchero e 50 grammi burro; lavorate finchè sia spumoso, indi incorporate 3 tuorli d'uova e 3 intiere, 2 cucchiaini fecola, 3 decilitri passato di marroni inzuccherato, 400 grammi fra uva passa ed albicocche tagliate a filetti e un decilitro di kirsch. Cuocetelo come è descritto al N. 642 e servitelo ben caldo coperto di crema al kirsch.