

LISTA CIBARIA

853. *Zuppa Maltese.*
 854. *Crochette del Lazio.*
 855. *Costolette di vitello al sugo.*
 856. *Funghi gratinati.*
 857. *Fagiano allo spiedo, freddo.*
 858. *Gelatina alla menta.*

853. **Zuppa Maltese.** — Ponete a fuoco una casseruola con un fondo di legumi, una fetta di prosciutto, 2 foglie di lauro, 3 chiovi garofano e un piccolissimo pavoncello. Fate rosolare tutto; bagnate con un bicchiere di marsala e, quando sarà asciutto, aggiungete 4 litri di brodo. Lasciate bollire lentamente fino a cottura, indi levate il pavoncello dalla sua cozione, disossatelo, pestatelo e, per mezzo dello staccio, formatene un passato che diluirete colla cozione passata alla stamigna; rimettete il tutto di nuovo a bollire per 20 minuti, aggiungendovi 150 grammi di riso e 150 grammi di lenti, ambedue cotte: digrassate, versate in zuppiera e servite.

854. **Crochette del Lazio.** — Apparecchiate una dadolata, in proporzioni uguali di prosciutto cotto, tartufi neri e fondi di carciofi, precedentemente cotti in buon sugo. Amalgamateli con metà del loro volume di Bechamelle ridotta e metà con passato di marroni, piuttosto solida, sale, un pugno formaggio, pizzico pepe, noce moscata e 3 tuorli d'uova. Quando il composto sarà raffreddato, dividetelo in tante cucchiariate per foggiarle a turaccioli; impanatele e friggetele a strutto bollente. Servite sopra tovagliolo.

855. **Costolette di vitello al sugo.** — Allestite e fate cuocere 10 costolette come al N. 399. Servitele cosparsa della loro cozione e guarnite di piselli al burro.

856. **Funghi gratinati.** — Pulite e diguazzate 700 grammi di piccoli funghi; disponeteli in un saltiero con burro e 4 scalogne tritate; salate e spingete a fuoco moderato, spruzzandoli con un decilitro marsala; evaporato che sia tutto il liquido, vi unirete 3 decilitri di Bechamelle, un pizzico pepe e noce moscata; indi disponeteli in uno stampo da gratino di pirofila, spolverizzandoli di pane, cospargendoli di burro e facendoli colorire a forno.



N. 683. — Polpettine arrosto: insalata alla Frigerio (*Vedi pag. 229*).

857. **Fagiano allo spiedo, freddo.** — (*Vedi N. 809*).

858. **Gelatina alla Menta.** — Apparecchiatela come è descritto per quella d'arancio (*Vedi N. 36*) mettendovi invece del sugo d'arancio del buon liquore di menta.