

LISTA CIBARIA

859. *Zuppa di croste alla Reggenza.*

860. *Sterlet in stufato.*

861. *Cervelle di bue alla Fratti A.*

862. *Patate in salsa pomodoro.*

863. *Pavone novello al forno.*

864. *Dolce Rousseau.*

859. **Zuppa di croste alla Reggenza.** — Preparate un florio di pollo (*Vedi N. 447*); tagliatelo a fette e, metà lo metterete frammischiato ai legumi per la zuppa primaverile di croste gratinate (*Vedi N. 583*) e l'altra metà, tagliato a filetti, lo disporrete attorno alle croste, alternato con un volume uguale di punte d'asparagi cotte. Servite a parte del buon brodo di pollo.

860. **Sterlet in stufato.** — Mettete uno sterlet in una navicella con un fondo di legumi, lardo, fette di prosciutto crudo, un pochino d'erbe aromatiche e burro; fatelo leggermente soffriggere; bagnatelo con 2 tazze vino bianco, 2 di sugo di carne e un decilitro passato di pomodoro. Lasciate subbollire per 20 minuti circa, rivoltandolo qualche volta; disponetelo sul piatto, passate la sua cozione, fatela restringere ad un terzo, aggiungendovi all'ultimo un pezzo di burro e il sugo d'un limone. Versatela sul pesce e servite.

861. **Cervelle di bue alla Fratti A.** — Apparecchiate cotto 2 cervelle di bue come al N. 332. Fredde che siano, dividetele in 12 fette che passerete con una salsa Remolade (*Vedi N. 560*) gelatinata, disponendole man mano sopra una lastra. Foggiate su d'ogni fetta di cervella una margherita fatta con tuorlo e chiaro d'uovo cotto. Lucidatele con gelatina sciolta e disponetele su piatto sopra a dei cuori di lattughe, precedentemente marinati; contornatele di gelatina e servitele ben fredde.

862. **Patate in salsa pomodoro.** — Tagliate a dischi dello spessore di 3 millimetri un chilo di patate e procedete per la cottura come è descritto al N. 658, sostituendo la Bechamelle con della salsa pomodoro.

863. **Pavone novello al forno.** — (*Vedi N. 413*).

864. **Dolce Rousseau.** — Preparate cotto un grosso bionetto dolce di Compiègne (*Vedi N. 432*); caldo ancora, tagliatelo a fette trasversali; inzuppatele di siroppo al maraschino e stratificatele di conserva di fragole, sovrapponendole poi una all'altra, dandovi la primitiva forma. Collocate su piatto; mascherate e decorate con meringa (*Vedi N. 762*); spolverizzate di zucchero e colorite leggermente a forno debole. Contornate la decorazione di meringa con conserva di fragole e servite subito.