

## LISTA CIBARIA

865. *Consumato Sevigné.*

866. *Coste di bue alla Sagorbia.*

867. *Medaglioni di fegato grasso, in gelatina.*

868. *Zucchette farcite alla Regina.*

869. *Costolette di pollo alla gratella.*

870. *Bavarese alle rose.*

865. **Consumato Sevigné.** — Pestate nel mortaio 2 petti di piccioni, con 40 grammi di funghi; amalgamateli con 3 cucchiari passato di pomodoro ridotto e una tazza di Bechamelle (*Vedi N. 46*), sale, pepe cajenne, noce moscata ed in ultimo aggiungete 4 tuorli d'uova e 5 intere; passate tutto allo staccio; indi untate di burro 15 dariole lisce e riempitele col composto facendo indurire a bagno-maria. Quando saranno fredde, le taglierete a fette dello spessore di 4 millimetri e le metterete nella zuppiera con 3 litri di consumato e 200 grammi di piselli cotti.

866. **Coste di bue alla Sagorbia.** — Picchiettate una costa con prosciutto crudo; fatela cuocere come al N. 158; all'ultimo passate la cozione, digrassatela, unitevi 4 cucchiari passato di funghi, 3 alici e uno spicchio d'aglio tritati. Disponete la costa, tagliata a fette sopra piatto, contornandola con crochette di patate (*Vedi N. 610*) ai funghi. Mascherate la suddetta colla sua cozione e, della medesima, servitene una salsiera a parte.

867. **Medaglioni di fegato grasso, in gelatina.** — Tagliate a fette rotonde un fegato grasso, precedentemente stato cotto. Stratificate le suddette fette d'una sol parte, con un passato di tartufi bianchi misto cogli avanzi del fegato. Con tartufi neri e lingua foggiate sulla loro superficie qualche blasone;

disponete in un saltiero, coprite di gelatina sciolta e, quando questa sarà congelata, estrarrete i medaglioni con un coppapaste della medesima grandezza, disponendoli man mano su piatto e servendoli contornati di gelatina. Volendo presentarli con eleganza, li servirete montati sopra uno zoccolo a gradinata coperto di burro.

868. **Zucchette farcite alla Regina.** — Dividete in due le zucchette e cuocetele in acqua e sale; indi levatene la mollica e disponetele in saltiero spalmato di burro. Ad una farcia di pollo (*Vedi N. 577*), aggiungete un triturato di tartufi bianchi, indi riempite le zucchette, cospargendole di sugo ristretto e spingetele a forno moderato per 10 minuti circa. Servitele cosparse di Spagnuola chiara.

869. **Costolette di pollo alla gratella.** — Sopprimete le pellicole e i nervi a 10 costolette di pollo; marinatetele con olio, limone, sale e pepe; dopo 30 minuti, spingetele a fuoco vivace sopra gratella unta; coloritele leggermente d'ambo le parti, cospargendole di burro e della loro marinatura. Servite sopra una salsa Maggiordomo (*Vedi N. 1526*).

870. **Bavarese alle rose.** — Operate per il gusto di rose come è descritto al N. 180, sostituendo i fiori d'arancio, con dei petali di rose e terminando la Bavarese come al N. 1986.