

LISTA CIBARIA

913. *Minestra di riso con piselli.*
 914. *Storioncello alla Peninsulare.*
 915. *Costolette di vitello all'agrodolce.*
 916. *Tartufi neri alla Lorenese.*
 917. *Agnello allo spiedo.*
 918. *Bianco mangiare.*

913. **Minestra di riso con piselli.** — Ponete a fuoco una casseruola con 3 litri brodo e 100 grammi di piselli; 15 minuti prima della loro cottura, unitevi 300 grammi di riso e, al punto di versare la minestra in zuppiera, aggiungete 30 grammi formaggio grattugiato.

914. **Storioncello alla Peninsulare.** — Fate cuocere uno storioncello consultando l'istruzione per la trota alla Chambord (*Vedi N. 44*); disponetelo su piatto, mascherato di salsa Reggenza e guarnitelo con morbidelle di vitello alle erbe fine, granelli di pollo alla Villeroy e delle barchettine di pasta fina, riempite di code di gamberi, cosparse pure con la suddetta salsa Reggenza fatta in questa maniera: Ponete a fuoco un casseruolino con una tazza di vino bianco di Capri, uno scalogno, un mazzolino d'erbe aromatiche, pepe in grana e due chiodi garofano. Ridotto ad un terzo, passatelo e rimettetelo a fuoco con una tazza di vellutata pesci (se è da adoperare per pesci, altrimenti vi metterete la Spagnuola), una piccola giuliana di tartufi ed olive, e in ultimo, 2 cucchiari d'aceto serpentario, il sugo di mezzo limone e un pezzo di burro d'alici.

915. **Costolette di vitello all'agrodolce.** — Apparecchiate cotte 8 costolette alla milanese; sgocciolate il burro ed aggiungete una tazza di salsa agrodolce (*Vedi N. 1022*). Servitele ben calde.

916. **Tartufi neri alla Lorenese.** — Pelate 2 dozzine di medii tartufi e disponeteli in una casseruola a fuoco con un mazzetto d'erbe fine e 2 decilitri champagne. Ridotto che sia il vino ad un terzo, levate il mazzetto d'erbe, bagnateli con una tazza di Spagnuola e lasciateli bollire per 15 minuti circa, aggiungendovi un triturato prezzemolo e in ultimo il sugo di mezzo limone.

917. **Agnello allo spiedo.** — Innastate per la sua lunghezza un agnello; fatelo cuocere per un'ora circa a buon fuoco, cospargendolo con burro e salandolo a dovere. Servitelo contornato di crescione e con insalata verde a parte.

918. **Bianco mangiare.** — Pestate nel mortaio 300 grammi mandorle dolci con alcune amare, unendovi di tanto in tanto qualche cucchiaino di latte per evitare che facciano olio; indi mettetele in 8 decilitri di latte bollente nel quale avrete già fatto sciogliere 250 grammi di zucchero e 30 grammi colla di pesce. Dopo 15 minuti passate il liquido attraverso ad un lino e mettetelo in uno stampo a congelare. Potrete aggiungere a questo bianco mangiare qualunque liquore o essenza che vi aggrada.