

## LISTA CIBARIA

931. *Zuppa Diocleziano.*  
 932. *Rossole di Praga.*  
 933. *Fondenti di bue alla Visconti.*  
 934. *Cipolle alla Leonardo da Vinci.*  
 935. *Oca novella arrosto, fredda.*  
 936. *Bozzoli al bosco: dolce fantasia.*

931. **Zuppa Diocleziano.** — Preparate in una casseruola 3 litri brodo legato di pollo, con 2 cucchiaini polvere karj; fatelo bollire lentamente, ed intanto preparate 48 morbidelle di pollo ai tartufi; fatele sbogliantare e scolare mettendole poi nella zuppiera, con 100 grammi punte d'asparagi, 8 cucchiaini d'orzo perlato cotto e 24 code di gamberi sgusciate. Disgrasate il brodo, unendovi un pezzo di burro e versatelo in zuppiera.

932. **Rossole di Praga.** — Stendete sopra un tavolo 15 ostie grandi; collocate al centro di ciascuna una piccola pallottola di passato di prosciutto cotto e tartufi amalgamati con Bechamelle. Copritele con delle altre ostie, impanando e friggendo poi nello strutto bollente. Servitele sopra tovagliolo.

933. **Fondenti di bue alla Visconti.** — Triturate 400 grammi carne di bue magra, precedentemente stata cotta brasata; mettetela in una terrina, aggiungendovi un terzo del suo volume di crema di fegato d'oca (*Vedi N. 1167*), un quarto di passato di prosciutto, un tuorlo d'uovo e 3 cucchiaini Bechamelle densa. Amalgamate tutt'assieme, dividetelo in tante parti, foggiandole a cuore e passandole al pane grattugiato; frigeteli di bel colore al burro e serviteli sopra uno strato di vermicelli cosparsi di salsa Spagnuola (*Vedi N. 520*).

934. **Cipolle alla Leonardo da Vinci.** — Apparecchiate 10 cipolle come è descritto al N. 172 per poi riempirle di farcia di pesci (*Vedi N. 883*) mista con un triturato d'erbe fine, tartufi e un pizzico paprika. Disponetele in un saltiero spalmato di burro cospargendo di salsa pomodoro allungata e terminate la loro cottura a forno moderato; servitele cosparsa della loro cozione.

935. **Oca novella arrosto, fredda.** — (*Vedi N. 827*).

936. **Bozzoli al bosco: dolce fantasia.** — Apparecchiate cotto 4 rettangoli di pasta frolla di 24 centimetri di lunghezza per 10 di larghezza e uno di altezza; copriteli con uno strato di gelatina di ribes; con della medesima pasta, stesa più sottile, preparate delle listelle, per contornare i suddetti rettangoli imitando le sponde. Apparecchiate 24 colonnette di 8 centimetri di lunghezza con composto di croccante e, col medesimo, imitate dei cespugli che serviranno per attaccarvi i bozzoli, che farete con del plum-cake, senza frutti e preparato qualche giorno avanti. I suddetti bozzoli inzuppateli leggermente con maraschino, infilzatele su stecchi e passatele in fondente bianco, giallo e verde pallido; piazzate su piatto 6 delle dette colonnette; mettete sopra un rettangolo di pasta frolla assicurandolo con zucchero al caramello e ghiaccia, indi procedete mettendo le altre colonnette e rettangoli uno sopra all'altro, formando così un'armatura di 4 piani. Al centro di ciascun rettangolo, per il lungo, assicurate i suddetti cespugli coi bozzoli, il tutto attaccato con zucchero al caramello e ghiaccia. Filettate i rettangoli, sponde e colonnette pure con ghiaccia, mettendovi qua e là qualche bozzolo e cospargendo sopra ai cespugli dello zucchero filato, imitando la seta sparsa dai bachi. Con del composto di croccante, con relative guarnizioni in ghiaccia, imitate un piccolo termometro, che metterete ad un lato della suddetta armatura.