

== LISTA CIBARIA ==

955. *Crema di riso con gamberi.*
 956. *Cromeschini di pollo.*
 957. *Bue alla Mantovana.*
 958. *Carote all'Emiliana.*
 959. *Orate alla gratella.*
 960. *Soffiato di crema al thè.*

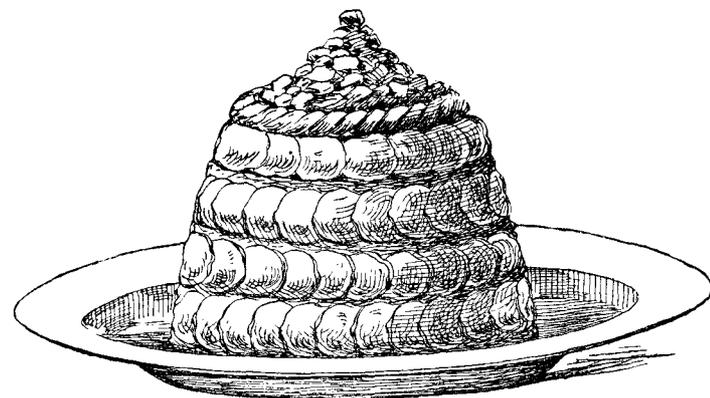
955. **Crema di riso con gamberi.** — Lavate 24 gamberi mettendoli a bollire in acqua salata per alcuni minuti e fateli scolare per porli in una casseruola con un pezzo di burro. Soffriggeteli bagnandoli con un decilitro di vino bianco, unitevi una fetta di prosciutto, un litro di brodo lasciando poi cuocere per 20 minuti; nella medesima cozione vi metterete 100 grammi riso facendolo bollire per un'ora. Sgusciate i gamberi e, le code col riso, pestatele e passatele allo staccio; rimettete il passato in una casseruola e diluitelo con 2 litri di brodo, aggiungendovi 30 code di gamberi e un pezzo di burro fresco. Versate in zuppiera e servite con un piatto di piccole nocciuole di pasta di bignoli rigonfi (*Vedi N. 198*).

956. **Cromeschini di pollo.** — Apparecchiate un composto di crochette di pollo (*Vedi N. 146*); dividetelo in tante pallottoline, immergetele in una pastella da bignoli (*Vedi N. 426*) friggendo poi di bel colore nello strutto bollente. Scolate e servite su piatto con tovagliolo, avendo al centro un fiocco di salvia fritta.

957. **Bue alla Mantovana.** — Fate rosolare con burro una cipolla tagliata a filetti; aggiungete 2 cucchiaini farina e 4 di salsa pomodoro, stemperando con un decilitro vino bianco e 3 di brodo; lasciate subbollire per 20 minuti per poi unirvi 800 grammi bue affettato, precedentemente cotto a lesso,

100 grammi piselli ambedue cotti e condensati. Dopo 10 minuti, disponetelo sul piatto e servitelo ben caldo.

958. **Carote all'Emiliana.** — (*Vedi N. 586*).



N. 735. — Timballo di ravioli alla Milanese. (*Vedi pag. 246*).

959. **Orate alla gratella.** — (*Vedi N. 1526*).

960. **Soffiato di crema al thè.** — Ad un bicchiere di estratto di thè, unitevi 4 bicchierini di buon rhum, indi procedete per la confezione del soffiato come al N. 2196.