

LISTA CIBARIA

985. *Consumato Carusel.*

986. *Bodini alla Cerebotani.*

987. *Noce di vitello alla Montpellier.*

988. *Citrioli alla Livornese.*

989. *Galline faraone lardellate, allo spiedo.*

990. *Bordura di semolino alle albicocche.*

985. **Consumato Carusel.** — (*Vedi N. 13.*)

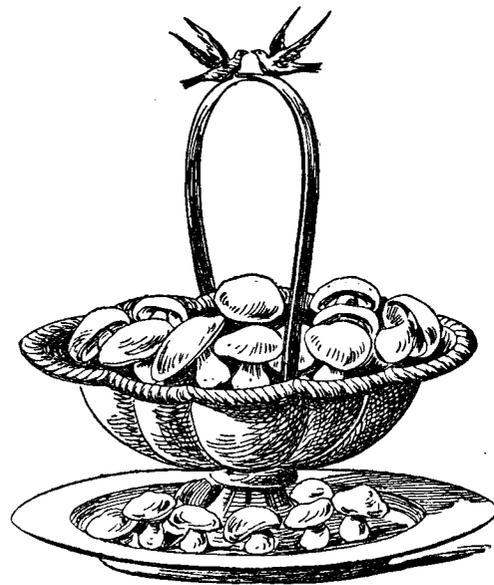
986. **Bodini alla Cerebotani.** — Apparecchiate una farcia di piccioni (*Vedi N. 1105*); stendetela sopra una tavola infarinata, formando un quadrilungo; collocate al centro per il lungo una dadolata di funghi e lingua legati con farcia; rotolatelos su se stesso e tagliatelo a piccoli turaccioli, battendoli leggermente colla lama del coltello. Impanateli e frigeteli di bel colore con burro depurato.

987. **Noce di vitello alla Montpellier.** — Servite la noce come al N. 699, stratificandola di burro alla Montpellier fatto in questo modo: Imbianchite e spremete 50 grammi per qualità di cerfoglio, serpentaria e prezzemolo; pestateli nel mortaio unendovi 15 grammi scalogno, 30 grammi capperi, 4 alici, 2 tuorli d'uova cotte, un cucchiaio senape, pizzico pepe, sale, il sugo d'un limone, un po' di verde di spinaci e 300 grammi burro. Passate il tutto allo staccio e lavoratelo per parecchi minuti in una terrina.

988. — **Citrioli alla Livornese.** — Sopprimete la pelle ad 8 citrioli, tagliateli a bastoncini e togliete loro un po' di mollica, cuocendo poi scarsamente in acqua e sale. Scolati che siano, metteteli a fuoco in una casseruola nella quale avrete preparato un soffritto di scalogne, spruzzandoli di vino

bianco, un pizzico spezie e sale e lasciandoli cuocere a lento fuoco; all'ultimo amalgamateli con 2 decilitri di salsa Maggiordomo (*Vedi N. 1526*).

989. **Galline faraone lardellate, allo spiedo.** — Picchietate di lardo lo stomaco e le coscie di 2 faraone, indi cuocetele e servitele come è descritto al N. 461.



N. 750. — Cestino con funghi: dolce fantasia (*Vedi pag. 251*).

990. **Bordura di semolino alle albicocche.** — Con un composto di bodino di semolino (*Vedi N. 1614*) apparecchiate una bordura che disporrete su piatto collocandovi nel mezzo delle albicocche calde e ben siroppate e servitela cosparsa con marmellata di detti frutti allungata con rhum.