

== LISTA CIBARIA ==

1003. *Zuppa di croste alla Murat.*
 1004. *Tartine alla Russa, fredde.*
 1005. *Polpette di bue alla S. Lucia.*
 1006. *Cavoli-rape ripieni.*
 1007. *Pollastre arrosto all'Inglese.*
 1008. *Bodino Caligola.*

1003. **Zuppa di croste alla Murat.** — Apparecchiate pane e legumi come al N. 583, alternando i legumi con delle code di gamberi, creste e morbidelle di pollo (*Vedi N. 577*). Intorno alla crostata disporrete in bell'ordine altre code di gamberi cotti e sgusciati, punte d'asparagi e morbidelle di pollo; a parte servirete una zuppiera di consumato.

1004. **Tartine alla Russa, fredde.** — Procurate un pane nero (integrale); tagliatelo a fette, poi, mediante tagliapaste rotondo, levate tanti dischi da 8 centimetri di diametro. Fateli soffriggere con burro e, freddi che siano, stratificateli con burro d'astacchi (*Vedi N. 631*), indi disponete al centro d'ogni disco una pallottolina di caviar e, con dei filetti d'aringa affumicata, foggiate dei petali come quelli di Margherita e collocateli attorno alle pallottoline. Intanto avrete preparato un cornetto di burro addizionato con pepe cajenne, e con esso farete un cordone all'ingiro dei dischi e un cordoncino attorno ai filetti d'aringa. Servitele sopra tovagliolo ben fredde.

1005. **Polpette di bue alla S. Lucia.** — Con 600 grammi carne di bue magra, 50 grammi burro, 70 grammi formaggio, 100 grammi mollica di pane inzuppata e spremuta, 30 grammi tartufi e 4 tuorli d'uova, apparecchiate una farcia, pestandola e passandola allo staccio. Dividetela in tante pallottole che collocherete sopra ad un panno bagnato e, colla lama del coltello, le stenderete più che potrete, disponendovi poi al centro, mezza noce di farcia di vitello (*Vedi N. 1802*)

mista con un passato di pomodoro molto ristretto. Ravvolgetele chiudendo al centro la suddetta farcia; infarinatetele, disponendole poi in un saltiero con burro e bagnandole con una tazza sugo e un decilitro salsa pomodoro; dopo 15 minuti d'ebollizione, servitele sopra ad uno strato di maccheroni, salsandoli colla loro cozione.

1006. **Cavoli-rape ripieni.** — Fate cuocere 12 cavoli-rape in acqua e sale, tenendoli alquanto scarsi di cottura. Scolateli e, mediante cava verdure, svuotateli in parte per disporli in saltiero spalmato di burro. Tritate 100 grammi tartufi, uno scalogno, un po' di prezzemolo ed erbe fine; fateli soffriggere con burro per alcuni minuti, per poi amalgamarli con un passato di vitello cotto, allungato con della Bechamelle e 2 tuorli d'uova. Riempite i cavoli-rape e spingeteli a forno per terminare la loro cottura, unendovi del buon sugo di carne e, a cottura perfetta, servirli cosparsi del loro intingolo.

1007. **Pollastre arrosto all'Inglese.** — Riempite lo stomaco a 2 pollastre col seguente composto: Tritate finamente 200 grammi grassa d'arnioni di vitello, 50 grammi prosciutto crudo e 2 mele; amalgamateli assieme con 2 uova, 2 cucchiaini farina di castagne, 3 di pane grattugiato, sale, pepe e spezie. Cucite le aperture delle pollastre, assicuratele allo spiedo per cuocerle a lento fuoco per 2 ore circa, cospargendole spesso con burro. A cottura perfetta, servitele sopra piatto oblungo, tagliate a pezzi e rimesse in bell'ordine, mettendo ai lati il loro ripieno.

1008. **Bodino Caligola.** — Lavorate in un recipiente, finchè siano spumosi, 3 tuorli d'uova con 140 grammi zucchero, indi incorporate a poco a poco 200 grammi patate cotte al forno e passate allo staccio, miste con buon siroppo, 100 grammi di noci tritate, 50 grammi di nocciucle, 3 mele a dadolini, 3 uova intere e un decilitro di kummel. Mettete il composto in istampo unto e infarinato, cuocetelo a bagno-maria, indi servitelo cosparsa d'una marmellata di mele al kummel.