

## == LISTA CIBARIA ==

1015. *Consumato Contessa.*  
 1016. *Crostatine di tagliatelle alla Pavese.*  
 1017. *Prosciutto agli spinaci.*  
 1018. *Pit-Sai alla Chinesa.*  
 1019. *Anitra arrosto, fredda.*  
 1020. *Dolce alla Luini Bernardino.*

1015. **Consumato Contessa.** — Preparate in una casseruola a fuoco, 3 litri di consumato di pollo, aggiungendovi 3 dozzine di piccole morbidelle di pollo (*Vedi N. 577*) al burro di gamberi, 100 grammi di granelli sbogliantati, 100 grammi punte d'asparagi, 50 grammi tartufi bianchi cotti; versate in zuppiera accompagnando con un piatto di nocciuoline di composto Carusel (*Vedi N. 13*).

1016. **Crostatine di tagliatelle alla Pavese.** — Apparecchiate cotte in acqua salata 500 grammi tagliatelle; scolatele e conditele con burro e formaggio; con esse riempite delle dariole, unte di burro, comprimendole leggermente finchè siano fredde. Allora estraetele, impanatele per 2 volte, praticate un'incisione all'ingiro della superficie di ciascuna per poi friggerle di bel colore. Scolatele, levate loro il coperchio e svuotatele per riempirle poi con un passato di beccaccie ai funghi, amalgamati con della Spagnuola, addizionata con cognac e pepe cajenne. Copritele con un disco di funghi e servitele ben calde sopra tovagliolo.

1017. **Prosciutto agli spinaci.** — Cotto che sia il prosciutto com'è descritto al N. 482, affettatelo e servitelo sopra uno strato di spinaci, accompagnandolo con una salsiera della sua cozione ridotta alquanto.

1018. **Pit-Sai alla Chinesa.** — Sboglientate per 3 minuti in acqua salata bollente, un chilo foglie di Pit-Sai; scolatele e spremetele disponendole poi in un saltiero nel quale avrete preparato 2 spicchi d'aglio tritati e soffritti con olio d'oliva e burro; aggiungete un bicchiere d'aceto, 2 decilitri passato pomodoro, 2 aringhe affumicate tagliate a filettini. Copriteli e terminate la loro cottura a lento fuoco.



N. 758. — Piccoli panetti alla Giorgio Bizet, freddi. (*Vedi pag. 254*).

1019. **Anitra arrosto, fredda.** — (*Vedi N. 953*).

1020. **Dolce alla Luini Bernardino.** — Stendete della pasta sfogliata allo spessore di 5 millimetri; applicate sopra ad essa un modello di cartone a forma di tavolozza da pittore, estraendone due. Collocatene una sopra lastra, passatevi sopra uno strato del composto di rossole alla Galliera (*Vedi N. 228*), indi sovrapponetene l'altra. Mediante taglia-paste, praticate sulla superficie delle piccole incisioni rotonde, indi spolverizzate di zucchero e cuocetelo a forno moderato; appena estratto, sopprimete i dischi delle suddette incisioni, sostituendoli con varie marmellate a diversi colori. Spolverizzate di zucchero al velo e, freddo che sia, servitelo.