

## == LISTA CIBARIA ==

1027. *Minestra di riso e fagiolini.*  
 1028. *Medaglioni di bue alla Cavallotti.*  
 1029. *Pasticcio caldo all'Ammiraglio.*  
 1030. *Lattughe abbragate.*  
 1031. *Tacchino al forno, freddo.*  
 1032. *Crostata alle pesche.*

1027. **Minestra di riso e fagiolini.** — Preparate cotto 100 grammi di fagiolini, che metterete in 3 litri di brodo bollente, con 300 grammi di riso e 2 cucchiaini di salsa pomodoro, lasciando bollire per 15 minuti; all'ultimo unite 30 grammi di formaggio.

1028. **Medaglioni di bue alla Cavallotti.** — Da un filetto di bue tagliate delle fette allo spessore di un centimetro e mezzo; praticate un'incisione longitudinale in un fianco senza però staccarle da una parte. Farcitele con una dadolata cotta di funghi, alici e scalogne, legati con della farcia di vitello, addizionata con un bicchierino di cognac; comprimete l'apertura, passandovi all'ingiro un po' di farcia. Formati i medaglioni, disponeteli in saltiero con burro a fuoco vivace colorandoli d'ambo le parti; spruzzateli con marsala, aggiungetevi una tazza di Spagnuola e un decilitro di passato di pomodoro, servendo subito contornati di piselli e sopra a dei crostoni di pane.

1029. **Pasticcio caldo all'Ammiraglio.** — Apparecchiate una cassa da pasticcio come al N. 939; stratificatela internamente con farcia di pesci ai tartufi. Preparate 12 filetti di sogliole alla Spoletese (*Vedi N. 1880*); drizzateli in corona dentro il pasticcio, riempite il centro di questi con una guarnizione di punte d'asparagi, code di gamberi, ostriche, lat-

tici di carpione e funghi, amalgamati con della Spagnuola. Coprite il pasticcio con dell'altra farcia, cospargetelo di burro, e fatelo subbollire per 30 minuti in forno moderato.

1030. **Lattughe abbragate.** — (*Vedi N. 286*).

1031. **Tacchino al forno, freddo.** — Disviscerate ed imbrigliate un tacchino; cuocetelo a forno moderato con burro e rosmarino per 3 ore e mezza salandolo a dovere; indi lasciate che si raffreddi, per servirlo tagliato a pezzi con qualche salsa piccante o con dell'insalata verde condita con Majonese.

1032. **Crostata alle pesche.** — Stendete della pasta da timballo (*Vedi N. 56*) allo spessore di 8 millimetri; foderate con essa uno stampo da pasticcio; riempitelo di riso crudo e spingetelo in forno per cuocerlo. Formata la crostata, estraetela, svuotandola e mascherandola totalmente con marmellata d'albicocche; collocatela poi su piatto per servirla riempita di pesche ben siroppate ed addizionate con del buon kirsch.