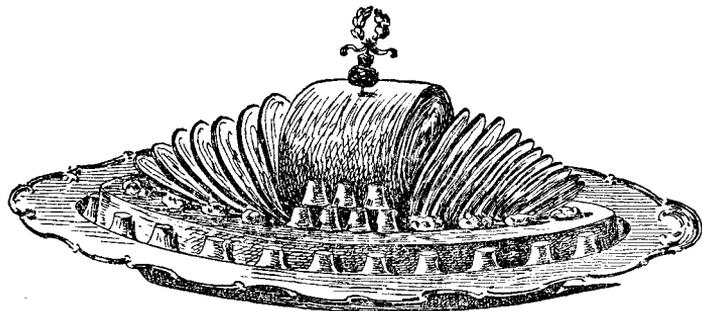


## LISTA CIBARIA

1045. *Consumato alle tartoline soffici.*  
 1046. *Fegato di vitello alla contadina.*  
 1047. *Pollastra alla Carmagnola.*  
 1048. *Fagioletti verdi alla Lionese.*  
 1049. *Costolette di porco alla gratella.*  
 1050. *Timballo alla Teodosio.*

1045. **Consumato alle tartoline soffici.** — Preparate un risotto come al N. 187, mettendovi qualche uova di più, un triturato di prosciutto e punte d'asparagi. Untate delle piccole tartellette e mettete un cucchiaino di risotto per ciascuna, indi fatele colorire a forno caldo; le estrarrete ponendole in una zuppiera per servirle con del buon consumato.



N. 837. — Filetto di bue alla Molteni-Annoni (*Vedi pag. 280*).

1046. **Fegato di vitello alla contadina.** — Fate friggere il fegato come al N. 386, bagnatelo con 2 decilitri vino bianco, aggiungendovi un triturato di prezzemolo, uno spicchio d'aglio, un pizzico finocchio, sale e spezie. Ridotta la cozione a metà, unitevi un decilitro passato di pomodoro e 2 di brodo, e, 2 minuti dopo, versatelo sul piatto contornato di crostoni di pane fritti.

1047. **Pollastra alla Carmagnola.** — Mettete in salamoia (*Vedi N. 122*) per 6 giorni una lingua di vitello; sboglientatela per toglierle la pelle. Disossate, come per fare una galantina, una pollastra; passatele tutto all'interno uno strato di 2 centimetri di farcia di pollo, mista con una dadolata di tartufi neri, funghi e pistacchi. Collocate al centro per il lungo la lingua, alla quale avrete tolto tutta la parte inferiore; avvolgetela nel pollo facendola rimanere al centro. Procedete per la cottura come è descritto per la galantina di fagiano (*Vedi N. 387*), sostituendo i carcami di fagiano e pernice con quelli di pollo. La servirete tagliata a fette, sopra uno zoccolo in burro con trofei di banderuole francesi, fatte anch'esse con burro a colori, contornandola con gelatina fatta colla sua cozione e tinta leggermente di rosso.

1048. **Fagioletti verdi alla Lionese.** — Fate cuocere in acqua e sale 800 grammi fagioletti verdi; scolateli e disponeteli in un saltiero nel quale avrete preparato un soffritto di cipolla con burro. Li bagnerete con 4 cucchiaini aceto alla serpentaria e un decilitro Spagnuola aggiungendo un triturato di prezzemolo, un pizzico pepe versandoli poi sul piatto per servirli.

1049. **Costolette di porco alla gratella.** — Preparatele come è descritto per le costolette di vitello (*Vedi N. 671*).

1050. **Timballo alla Teodosio.** — Stendete una pasta da bastoncini alla Lombarda (*Vedi N. 504*); estraete tanti piccoli dischi, e con essi foderate uno stampo bisunto da timballo; passateli internamente con della marmellata ben ridotta, indi riempite lo stampo con una giuliana di frutta come ciliegie, pesche, prugne e cedro, il tutto ben siroppato, frammischiato con delle tagliatelle dolci ed alla vaniglia. Coprite il suddetto composto con dell'altra pasta e cuocetelo a forno moderato per 30 minuti circa; poscia sformatelo e servitelo cosperso di siroppo alla vaniglia.