

== LISTA CIBARIA ==

1057. *Zuppa di cavoli alla Lionese.*

1058. *Costoline alla De-Amicis.*

1059. *Prosciutto alla gelatina.*

1060. *Cestelle di patate con funghi.*

1061. *Polli allo spiedo.*

1062. *Pesche alla Visconti.*

1057. **Zuppa di cavoli alla Lionese.** — Mettete a fuoco una casseruola con un triturato di porri, un pezzo di burro e 50 grammi di lardo raschiato; aggiungete 2 cavoli senza coste e tagliati a filetti; fateli soffriggere e, quando saranno asciutti, bagnateli con 3 litri di brodo, 4 cucchiaini di salsa di pomodoro, unendovi 8 salsiccioline di Lione e 200 grammi carne magra di majale. Terminata la cottura, digrassate e versate in zuppiera con crostini.

1058. **Costoline alla De-Amicis.** — Apparecchiate una farcia di piccioni (*Vedi N. 1105*) e con essa, foggiate in un saltiero unto, delle costoline sopra alle quali disporrete delle code di gamberi sguosciate e cotte in buon marsala, alternandole con delle fetterelle di tartufi; comprimatele leggermente, passandovi sopra un sottile strato di farcia. Sboglienate com'è di pratica, e, fredde che siano, impanatele friggendole poi di bel colore a strutto bollente; scolate che siano, servitele sopra tovagliolo. Per l'osso metterete una zampa di gambero.

1059. **Prosciutto alla gelatina.** — Fate cuocere un prosciutto come al N. 482; lasciatelo raffreddare sotto a pressione. Sopprimete le parti nerastre e disponetelo, tagliato a fette, sopra uno zoccolo di burro, lasciandovi però il pezzo

dello stinco; decoratelo con burro e gelatina e coprite l'osso con della carta frastagliata servendolo contornato pure di gelatina.

1060. **Cestelle di patate con funghi.** — Con delle grosse patate foggiate delle cestelle; fatele bollire in abbondante acqua salata per alcuni minuti; scolate che siano, disponetele in un saltiero spalmato di burro, spingendole in forno per terminare la loro cottura, cospargendole spesso con burro; servitele ripiene di funghi fritti al burro e cosparsi di buon sugo.

1061. **Polli allo spiedo.** — (*Vedi N. 11*).

1062. **Pesche alla Visconti.** — Sopprimete la pelle e tagliate a metà delle grosse pesche; scavatele un po' nella parte interna e collocatele in una tortiera con vino bianco e zucchero. Ad una crema pasticciera al kirsch, unitevi delle noccioline toste e macinate, qualche amaretto in polvere e albumi di uova in neve; indi col composto riempite le pesche; spolverizzatele di zucchero e spingetele in forno moderato per la loro cottura; appena estratte, servitele subito col loro siroppo a parte.