

LISTA CIBARIA

1105. *Consumato morbidelle di piccioni.*
 1106. *Sterlet alla Makaroff.*
 1107. *Bianco di pollo alla Boltraffio.*
 1108. *Patate all'Olandese.*
 1109. *Costata di bue alla gratella: insalata Zingara.*
 1110. *Un libro: dolce fantasia.*

1105. **Consumato morbidelle di piccioni.** — Pestate nel mortaio 200 grammi carne cruda di piccioni; dopo alcuni minuti, aggiungete 90 grammi burro, 100 grammi mollica di pane inzuppata nel brodo e spremuta, 3 tuorli d'uova, 30 grammi di Bechamelle fredda, sale, spezie, noce moscata; pestate ancora, poi passate allo staccio e foggiate le morbidelle come è descritto al N. 577. Servite in consumato o brodo.

1106. **Sterlet alla Makaroff.** — Disponete uno sterlet in una navicella con un fondo di legumi e fette di prosciutto, pepe in grana e chiovi garofano; esponetelo a fuoco, bagnandolo con 4 decilitri birra della Russia e 2 decilitri sugo di uva spina. Lasciatelo subbollire per 40 minuti circa, rivoltandolo qualche volta; indi disponetelo sul piatto conservandolo caldo. Intanto fate restringere ad un terzo la sua cozione, aggiungendovi una tazza Spagnuola che passerete e digrasserete versandola poi sopra al pesce; servitelo guarnito con tartufi neri intieri, rape e carote, levati col cava verdure rotondo, tutti precedentemente cotti e cosparsi della cozione del pesce.

1107. **Bianco di pollo alla Boltraffio.** — Levate i grossi e piccoli filetti di 8 polli; sopprimete i nervi e le pellicole; unite ai piccoli i grossi filetti, appianandoli in forma rettangolare e stendendoli sopra un tavolo di marmo. Badate che siano tutti della medesima dimensione; stratificateli d'una sol parte con farcia di pollo, mista con passato di prosciutto e tartufi, cospargendoli con una piccola dadolata di fegato grasso e tartufi neri e arrotolandoli infine su se stessi, a guisa di polpette, ravnolti in pezzi di carta pecorita, avendo cura di legar loro le due estremità. Cuoceteli in fondo bianco e,

a cottura, disimballateli per stringerli di più e metterli sul ghiaccio a raffreddare per poi pararli. Intanto colla loro cozione avrete preparato una salsa alla Choufroux, nella quale immergerete i filetti, velandoli e disponendoli man mano sopra lastra, diritti come colonnette; mediante lingua, tartufi e pistacchi, foggiate intorno ad essi dei ramicelli di fiori; lucidateli con gelatina e drizzateli sopra zoccolo in burro a due gradini, al centro del quale vi sarà una coppetta, alternandoli con piccoli dischi di fegato d'oca, passati ad una Choufroux bianca, rosa e verde e lucidati anch'essi. Contornateli di gelatina, riempite la coppetta di tartufi nerie gelatina e serviteli ben freddi.

1108. **Patate all'Olandese.** — Procedete per la cottura come al N. 658 sostituendo la Bechamelle, con una salsa Olandese (*Vedi N. 706*).

1109 **Costata di bue alla gratella: insalata Zingara.** — Servite la costata come è descritto al N. 851, colla suddetta insalata fatta in questo modo: Tagliate in giuliana 500 grammi tra fondi di carciofi e bianco di sedano; metteteli in un recipiente, aggiungendovi 400 grammi fra tonno, alici, citriolini e capperi, tagliati a dadolini. Conditela con Majonese gelatinata e un triturato di scalogne e cerfoglio. Intanto avrete preparato in uno stampo liscio un leggero strato di gelatina, che decorerete con Majonese gelatinata a colori. Riempitelo della suddetta insalata e mettetelo su ghiaccio. Al momento di servire, tuffate in acqua calda lo stampo e rovesciate su piatto.

1110. **Un libro: dolce fantasia.** — Con della pasta Margherita (*Vedi N. 1854*), apparecchiate un rettangolo che servirà per formare il corpo del libro. Tagliatelo in 3 fette trasversali per inzupparlo di maraschino e farcirlo di marmellata, per poi riunirlo di nuovo e mascherare tutt'attorno con gelatina di fragole, arrotondando la parte della legatura; intanto avrete anche preparato 2 rettangoli di pasta frolla, un po' più larghi del suddetto corpo, per formarne le copertine, che passerete con fondente bianco. La parte della legatura la coprirete con del croccante steso sottilmente, come pure gli angoli della parte opposta. Terminatelo poi, decorandolo a piacer vostro con ghiaccia, fiori, frutta candite, ecc., ecc.