

== LISTA CIBARIA ==

- 1111. *Pentolino Militare.*
- 1112. *Uova alla Cimabue.*
- 1113. *Gamberi alla Reims.*
- 1114. *Spinaci all'Inglese.*
- 1115. *Agnello allo spiedo.*
- 1116. *Bodino Smirnese.*

1111. **Pentolino Militare.** — Ponete in una pentola un chilogramma di bue, tagliato a pezzi, con 3 litri d'acqua; fatelo bollire per 2 ore; indi aggiungete 3 carote, 2 rape tagliate a grossi spicchi, 3 gambi di sedano e 4 porri a pezzetti. Lasciate bollire ancora per un'ora, poi unitevi 100 grammi maccheroncini e 200 grammi foglie di cavoli; terminate la cottura aggiungendo un pugno di formaggio e un pizzico pepe. Versate tutto in zuppiera e servite.

1112. **Uova alla Cimabue.** — Disponete sopra a dei crostoni 10 uova fritte al burro e levate con un tagliapaste di 7 centimetri di diametro; contornateli con una giuliana di filetti di pesce persico, conditi con burro e salsa di pomodoro, punte d'asparagi, piselli al burro e cosparsi d'una Bechamelle (*Vedi N. 46*).

1113. **Gamberi alla Reims.** — Diguazzate in acqua e latte 800 grammi di gamberi; scolateli e metteteli a fuoco in una casseruola con burro, una piccola dadolata di sedano, scalogne, carote e prosciutto. Bagnate con mezza bottiglia vino bianco Reims; salate, coprite facendoli subbollire per 20 minuti circa. Li servirete asciutti in cespuglio sopra tovagliolo, contornati di cerfoglio; alla loro cozione aggiungerete un decilitro passato di pomodoro, un pezzo burro di gamberi e il sugo d'un limone, servendola in una salsiera.

1114. **Spinaci all'Inglese.** — (*Vedi N. 400*).

1115. **Agnello allo spiedo.** — (*Vedi N. 917*).

1116. **Bodino Smirnese.** — Mettete in un recipiente 300 grammi mollica di pane, precedentemente stata inzuppata nel latte e spremuta; aggiungete 100 grammi burro fuso, 200 grammi zucchero, 50 dei quali alla vaniglia, 5 uova intere, 2 tuorli, 400 grammi uva passa di Smirne, 50 grammi farina di castagne e un decilitro di kummel. Frammischiate il tutto per bene, poscia versate il composto in istampo burrato ed infarinato cuocendolo a bagno-maria per servirlo cosperso di siroppo al kummel.