

== LISTA CIBARIA ==

1129. *Consumato alla Richelieu.*
 1130. *Crochette alla Benedettini.*
 1131. *Noce di vitello alla Fulton.*
 1132. *Sedano-rapa alla Veronese.*
 1133. *Piccioni arrosto, freddi.*
 1134. *Frittata alla marmellata.*

1129. **Consumato alla Richelieu.** — (*Vedi N. 895*).

1130. **Crochette alla Benedettini.** — Apparechiate una dadolata di code di gamberi, polpini di rane e funghi, tutto in eguale proporzione. Amalgamateli con una Bechamelle densa e, fredda che sia, dividete il composto in tante pallottole che avvolgerete in una polenta, piuttosto morbida e condita con burro e formaggio, mettendole poi man mano sopra una lastra unta finchè saranno fredde; allora le passerete all'uovo, poi al pane per friggerle nello strutto bollente. Servitele sopra tovagliolo con salvia fritta.

1131. **Noce di vitello alla Fulton.** — Picchiettate una noce di vitello con tartufi neri, lingua e lardo; introducete nel centro della noce dei grossi filetti di fegato grasso e tartufi. Apparechiatela cotta consultando la ricetta N. 704; indi tagliatela a fette, collocandole su piatto e guarnendola di barchettine fatte con ritagli di pasta sfogliata e riempite di punte d'asparagi e piselli: cospargete tutto quanto colla cozione della noce.

1132. **Sedano-rapa alla Veronese.** — Raschiate due grossi sedani-rapa, tagliandoli poi a grosse fette e cuocendoli con acqua salata; scolateli e disponeteli in un saltiero a fuoco con burro, facendoli soffriggere d'ambo le parti, spolveriz-

zandoli di formaggio e cannella. Bagnateli con 2 decilitri di panna e uno di passato pomodoro e lasciateli subbollire finchè li troverete ben glassati.

1133. **Piccioni arrosto, freddi.** — Cotti che siano i piccioni come viene indicato al N. 605, lasciateli raffreddare, tagliandoli a metà e servendoli accompagnati d'una salsa Majonese (*Vedi N. 850*).

1134. **Frittata alla marmellata.** — Sbattete in una terrina 10 uova con 60 grammi zucchero, 20 dei quali al limone; mettete a fuoco una padella con 80 grammi burro; depurato che sia, aggiungete le suddette uova e, dopo alcuni minuti, disponete nel centro della frittata 8 cucchiari marmellata di albicocche o pesche; chiudete nel mezzo la suddetta marmellata dando alla frittata la forma d'un pesce. Servitela spolverizzata di zucchero e passando sopra questi un ferro rovente foggiando dei disegni.