

== LISTA CIBARIA ==

1165. *Zuppa morbidelle di rane.*
1166. *Anitra ai crauti.*
1167. *Crema di fegato d'oca in gelatina.*
1168. *Florio di piselli alla crema.*
1169. *Polpettone alla casalinga.*
1170. *Ombrellino in croccante: dolce fantasia.*

1165. **Zuppa morbidelle di rane.** — Levate i polpini alle rane crude, pesatene 200 grammi e procedete come per le morbidelle di pesce (*Vedi N. 883*); preparate che siano, servitele entro 3 litri di brodo con 100 grammi per qualità di rape e porri, tagliati a filetti, cotti e condensati.

1166 **Anitra ai crauti.** — Ponete a fuoco un'anitra in una casseruola con un fondo di legumi e lardo. Rosolata che sia, bagnatela con 2 quinti di vino bianco e di brodo, qualche chiovo di garofano e 4 cucchiaini passati di pomodoro. Lasciatela cuocere lentamente, indi l'estrarrete per tagliarla e collocarla sopra uno strato di crauti (*Vedi N. 472*). Passate allo staccio la sua cozione, digrassatela, fatela ridurre a metà per versarla sopra all'anitra.

1167. **Crema di fegato d'oca in gelatina.** — Mettete a bagno per parecchie ore due fegati d'oca. Asciugateli, per tagliarli a fette e disporli a fuoco in un saltiero con burro, 50 grammi prosciutto crudo, ventresca, uno scalogno, 2 foglie d'alloro e un ramicello di timo. Fate soffriggere d'ogni parte lestamente, bagnando con un decilitro di marsala ed aggiungendovi 100 grammi zinna di vitello cotta, 50 grammi tartufi bianchi, pepe e sale. Pestate il tutto nel mortaio e passatelo allo staccio mettendolo poi in una terrina per lavorarlo con un mestolino di legno ed unirvi 50 grammi burro de-

purato e un bicchierino di cognac. Incamiciate internamente di gelatina uno stampo; decoratelo con tartufi e riempitelo della suddetta crema, che coprirete con dell'altra gelatina. Mettete su ghiaccio e, all'ultimo, sformate e servite sopra un rialzo con un contorno pure di gelatina.

1168. **Florio di piselli alla crema.** — Fate cuocere in acqua e sale un litro di piselli; scolateli e metteteli in un saltiero a fuoco per alcuni minuti a confinare con burro. Passate allo staccio formando un passato che amalgamerete con 5 decilitri di Bechamelle, del formaggio grattugiato, un pizzico pepe e spezie. Freddo che sia il composto, incorporatevi 4 uova sbattute. Cuocetelo a bagno-maria e servitelo cosperso di buona crema.

1169. **Polpettone alla casalinga.** — (*Vedi N. 785*).

1170. **Ombrellino in croccante: dolce fantasia.** — Mettete a fuoco una casseruola non stagnata, con 500 grammi di zucchero, 80 grammi di glucosio e il sugo d'un limone; rimoscite continuamente con una spatola di legno finchè lo zucchero sarà sciolto e colorito leggermente, indi aggiungete 600 grammi mandorle dolci filettate e secche; amalgamate bene e versate il composto sopra tavola di marmo unta di olio di mandorle; stendetelo col mattarello, applicatevi sopra il modello dell'ombrellino aperto, che avrete precedentemente preparato, onde estrarre il corpo principale; indi mettetelo, finchè sarà raffreddato, sopra ad una cupola. Nel frattempo avrete preparato il telaio e il manico dell'ombrellino fatti con pasta da grissini o frolla, attaccandoli con della caramella; decoratelo con ghiaccia spinta al cornetto, applicando al manico un nastro fatto con zucchero caramellato. Servitelo un po' obliquo con entro dei pezzi duri variati.