

==== LISTA CIBARIA ====

1207. *Zuppa passato di rape con crostini.*
1208. *Trotoline fritte all'olio.*
1209. *Timballo di bue al riso.*
1210. *Cavoli di Bruxelles alla crema.*
1211. *Costolette di pollo fritte, fredde, con salsa di lamponi.*
1212. *Bignoli di prugne.*

1207. **Zuppa passato di rape con crostini.** — (*Vedi N. 49*).

1208. **Trotoline fritte all'olio.** — Levate le squame a 10 trotoline; disvisceratele, lavatele per poi asciugarle, infarinarle e friggerle con olio bollente. Salatele e disponetele sopra tovagliolo ripiegato con prezzemolo fritto.

1209. **Timballo di bue al riso.** — Spalmate di burro uno stampo liscio da timballo; decoratelo internamente con della lingua, tartufi e fettine di bue alla Bazzoni (*Vedi N. 278*). Mettete nell'interno uno strato di 2 centimetri di risotto bianco; riempite il centro con un intingolo di filettini di bue alla Bazzoni, lingua, funghi e morbidelle di vitello, il tutto amalgamato con della Spagnuola ridotta. Copritelo con dell'altro riso esponendolo a bagno-maria per 20 minuti; rovesciatelo sul piatto e servitelo cosperso di salsa Spagnuola. (*Vedi N. 520*).

1210. **Cavoli di Bruxelles alla crema.** — (*Vedi N. 1138*).

1211. **Costolette di pollo fritte, fredde, con salsa di lamponi.** — Apparecchiate cotte 12 costolette come è descritto al N. 239. Fredde che siano, servitele in corona sopra piatto accompagnandole con una salsiera di salsa lamponi,

fatta in questo modo: Passate allo staccio 300 grammi di lamponi; mettete il loro sugo in un casseruolino con 150 grammi di zucchero e fate bollire leggermente per 20 minuti circa, schiumando diligentemente, indi lasciate raffreddare per servirsene.

1212. **Bignoli di prugne.** — Tagliate a metà le prugne che dovrete adoperare; mascheratele con marmellata d'albicocche, poi con amaretti in polvere e finalmente colla pastella (*Vedi N. 426*) mettendole man mano nello strutto bollente. Fritte di bel colore, scolatele e servitele spolverizzate di zucchero.