

## ==== LISTA CIBARIA ====

1333. *Consumato Metastasio.*  
1334. *Rocchio di salmone alla Favorita.*  
1335. *Costolette di cinghiale alla Torero.*  
1336. *Florio di carciofi alla Carême.*  
1337. *Culaccio di bue arrosto, freddo.*  
1338. *Ossi da mordere alle nocciuole.*

1333. **Consumato Metastasio.** — Preparate a fuoco una casseruola con 3 litri di consumato; sciogliete assieme 120 grammi di tapioca finissima e servite con 100 grammi punte d'asparagi, 200 grammi di piccole morbidelle di rane (*Vedi N. 1165*), e un triturato di cerfoglio; a parte servite delle pagliette al parmigiano e cajenne, lunghe 8 centimetri, fatte con dei ritagli di pasta sfogliata. Per fare queste pagliette distendete la pasta all'altezza di 4 millimetri, doratela d'uovo, spolverizzatela con del formaggio e pepe cajenne, tagliatela, fate cuocere a forno e servite.

1334. **Rocchio di salmone alla Favorita.** — Procurate un rocchio di salmone: squamatelo facendo cuocere come è descritto per lo storione al marsala (*Vedi N. 728*). Disponetelo sopra piatto con una guarnizione di olive farcite di passato d'alici, teste di funghi farcite (*Vedi N. 1270*) e fagiolini verdi all'Inglese (*Vedi N. 1084*). Mascherate il pesce colla sua cozione e servitene una salsiera a parte.

1335. **Costolette di cinghiale alla Torero.** — Mettete in marinata cotta (*Vedi N. 92*) per 2 ore, 10 costolette. Asciugatele, infarinandole e friggendole poi con burro a fuoco ardente d'ambo le parti. Bagnatele con un bicchierino vino malaga e un bicchierino kirsch; evaporato che sia, aggiungete una tazza di brodo, 2 decilitri passato di funghi e un

triturato basilico. Dopo 2 ore d'ebollizione disponetele sul piatto, sopra uno strato di lenti, cosparse della loro cozione.

1336. **Florio di carciofi alla Carême.** — Apparecchiate il composto come è descritto al N. 160, aggiungendovi una piccola dadolata di 150 grammi fra tartufi, bianco di pollo, prosciutto cotto e un tuorlo d'uovo in più. Untate di burro lo stampo, decoratelo con filettini di pollo, pistacchi e tartufi, indi versate in esso il composto, cuocetelo a bagno-maria e servitelo cosperso di vellutata di pollo.

1337. **Culaccio di bue arrosto, freddo.** — (*Vedi N. 1193*).

1338. **Ossi da mordere alle nocciuole.** — Dosi: Nocciuole 300 grammi, farina semola 280 grammi, zucchero 80 grammi. Tagliate in due le nocciuole, indi impastate tutt'assieme con degli albumi d'uova, formando una pasta non tanto molle. Arrotolatela sulla tavola infarinata, tagliatela in tanti bastoncini, disponendoli sopra lastra unta ed infarinata per cuocerli a forno moderato.