

LISTA CIBARIA

1417. *Coratina di vitello in trippa.*
 1418. *Rossole alla midolla.*
 1419. *Pollastra alla Lapponese.*
 1420. *Zucchette alla Maltese.*
 1421. *Sella di cinghialeto, arrosto.*
 1422. *Torta di pasta frolla alle fragole.*

1417. **Coratina di vitello in trippa.** — Mettete in acqua tiepida per 2 ore una coratina di vitello tagliata a pezzi; cambiatene l'acqua facendola poi bollire per 30 minuti con sale e legumi; lasciatela raffreddare per tagliarla a dadi e metterla in una casseruola con un triturato di cipolla, burro, sedano, carote tagliate a quadrettini; unitevi 200 grammi di piselli, 4 cucchiaini passato di pomodoro, sugo e brodo. Fate tutto bollire fino a cottura, digrassate, versate in zuppiera e servite.

1418. **Rossole alla midolla.** — Fate cuocere in brodo un pezzo di midolla; lasciatela raffreddare in esso, indi dividetela in tanti pezzetti che passerete in una Spagnuola alquanto ridotta, di modo che, levandoli per formare le rossole, siano velati dalla detta salsa. Le terminerete poi come al N. 422, mettendovi per ciascuna un pezzetto di tartufo.

1419. **Pollastra alla Lapponese.** — Apparecchiate cotte 2 pollastre in fondo bianco. Raffreddate che siano, levate loro i filetti, che foggerete a piccoli scaloppi; colla loro cozione, preparate una salsa alla Chouffroix (*Vedi N. 1965*) bianchissima, coll'aggiunta del terzo del suo volume di doppia panna. Passate nella suddetta salsa i piccoli scaloppi, disponendoli man mano sopra lastra: lucidateli con gelatina e decorateli con tartufi neri e lingua. Apparecchiate frattanto uno

zoccolo di burro da potervi collocare la pollastra. Colle coscie di una delle suddette pollastre, e uguale peso di fegato grasso, preparate una spongata, nella quale vi unirete una dadolata di tartufi e prosciutto cotto disponendola poi sopra allo zoccolo dando anche ad essa la forma di una pollastra. Copritela colle coscie, anch'esse passate nella salsa alla Chouffroix, sovrapponevovi i piccoli scaloppi. Coprite gli intermezzi con della gelatina spinta al cornetto e contornatela con dei piccoli timbaletti pure di gelatina resa spongosa.

1420. **Zucchette alla Maltese.** — Apparecchiate le zucchette come è descritto al N. 562, sostituendo la salsa pomodoro e formaggio con una salsa Maltese (*Vedi N. 1756*).

1421. **Sella di cinghialeto, arrosto.** — Mettete la suddetta sella in marinata cotta (*Vedi N. 92*) per 30 ore; indi asciugatela per disporla sullo spiedo. Fatela cuocere a fuoco lento per 2 ore circa, bagnandola con burro e salandola; a cottura perfetta, toglietela dallo spiedo per accomodarla sul piatto e servitela accompagnata con una salsa piccante (*Vedi N. 284*).

1422. **Torta di pasta frolla alle fragole.** — Procedete per la confezione come è descritto al N. 372, mettendovi uno strato di belle fragole cosparse di marmellata.