

== LISTA CIBARIA ==

1441. *Risotto Valchirie.*
 1442. *Seppie in saltiero.*
 1443. *Costolette di camoscio alla Corinziana.*
 1444. *Sedano alla Napolitana.*
 1445. *Oca arrosto alla Creoli: insalata di fagiolini verdi.*
 1446. *Soffiato d'albicocche.*

1441. **Risotto Valchirie.** — Pulite 8 tordi; fateli cuocere in buon sugo e marsala. Passate la loro cozione e digrassatela rimettendola nella casseruola coi petti dei tordi disossati e 100 grammi per qualità di rape, carote, sedano, porri cotti e tagliati a filetti; serbateli al caldo. A parte preparate un risotto con pomodoro e un pizzico pimento; all'ultimo, formaggio e un pezzo di burro; versatelo in zuppiera alternandolo coll'intingolo di tordi e legumi. Servite a parte del consumato.

1442. **Seppie in saltiero.** — Forbite che siano, tagliatele a quadratelli per disporle in un saltiero con burro e un triturato cipolla. Soffriggetele a fuoco vivace, bagnatele con un bicchiere vino bianco; aggiungete prezzemolo e acciughe tritate e una tazza salsa Italiana (*Vedi N. 710*); terminata la loro cottura, versatele su piatto contornandole di crostoni fritti.

1443. **Costolette di camoscio alla Corinziana.** — Mettete in marinata cotta per 12 ore 15 costolette di camoscio. Asciugate che siano disponetele in un saltiero a fuoco con burro e 4 scalogne; fritte d'ambo le parti, bagnatele con un decilitro aceto bianco e 2 bicchierini di cognac. Levatele subito dal fuoco per servirle in corona sopra un piatto, contornandole con porri gratinati e patate ripiene di funghi. Passate

allo staccio la loro cozione; unitevi 4 cucchiari passato di funghi, una tazza di doppia panna, un triturato d'erbe fine, sale e, appena calda, versatela sopra alle costolette.

1444. **Sedano alla Napolitana.** — (*Vedi N. 814*).

1445. **Oca arrosto alla Creoli: insalata di fagiolini verdi.** — Fate cuocere l'oca come è descritto al N. 1127 e servitela colla suddetta insalata fatta in questo modo: Pulite 700 grammi fagiolini, cuoceteli in acqua salata; scolati e rinfrescati che siano, conditeli con olio, aceto, sale e poco pepe.

1446. **Soffiato d'albicocche.** — Procedete come è descritto per quello di pesche (*Vedi N. 1938*) sostituendo naturalmente il passato di pesche con quello d'albicocche.