

LISTA CIBARIA

1459. *Ravioli alla Galliera.*

1460. *Fegato di vitello alla Lionese.*

1461. *Quaglie all'Imperatrice.*

1462. *Broccoli alla Parmigiana.*

1463. *Costolette di porco alla Milanese.*

1464. *Timballo alla Paolo Sarpi.*

1459. **Ravioli alla Galliera.** — Imbianchite e spremete 100 grammi per qualità di spinaci, basilico e boraggine; pestatele nel mortaio con 150 grammi di vitello cotto in sugo, 80 grammi di ricotta, 20 grammi di formaggio, un pezzetto di cervella, sale, pepe, noce moscata e 2 tuorli d'uova. Passate tutto allo staccio; stendete 500 grammi di pasta da tagliorini (*Vedi N. 1777*) e terminate i ravioli come al N. 973; fateli cuocere in acqua e sale, scolando e condendo poi con burro, olio oliva, formaggio, sugo di stufato e un triturato di basilico.

1460. **Fegato di vitello alla Lionese.** — Levate la pellicola a 300 grammi di fegato, tagliandolo poi a fette e disponendolo in un saltiero con burro; spingetelo a fuoco vivace per farlo colorire d'ambo le parti e bagnatelo con un bicchiere vino rosso, mezzo di Spagnuola; un cucchiaino di senape, sale, pepe, pizzico prezzemolo triturato. Lasciate subbollire per qualche minuto, unite il sugo d'un limone e servite con crostoni.

1461. **Quaglie all'Imperatrice.** — Disossate 10 quaglie, lasciandovi cosce ed alette. Apparecchiate una giuliana di funghi, finocchi e porri cotta e condensata con burro; amalgamatela con farcia di pollo con tartufi; farcite le quaglie, cucitele e fatele cuocere in sugo. Le servirete sopra una bor-

dura di riso, contornate di crochette di funghi e cosparse della propria cozione, passata, digrassata e legata con farina.

1462. **Broccoli alla Parmigiana.** — Fate cuocere un broccolo intiero con acqua e sale, adagiatelo poi sopra un piatto resistente al fuoco, cospargendolo abbondantemente con burro e formaggio Parmigiano e spolverizzandolo di sale e un pizzico pepe. Spingetelo in forno finchè avrà preso un bel colore.

1463. **Costolette di porco alla Milanese.** — Allestitele e fatele cuocere come le costolette di vitello (*Vedi N. 563*).

1464. **Timballo alla Paolo Sarpi.** — Preparate cotto in buon siroppo ristretto ed al kirsch, 400 grammi di pere, tagliate precedentemente a spicchi; aggiungete ad esse 100 grammi per qualità di mandorle dolci e pistacchi, tagliati a filetti, e 2 decilitri passato di marroni alla vaniglia. Foderate di pasta fina (*Vedi N. 56*) uno stampo da timballo, riempitelo del suddetto composto, coprite il tutto con dell'altra pasta, indi esponetelo a forno moderato per 40 minuti circa. Al momento di servirlo, rovesciatelo sul piatto, mascherandolo con marmellata di pere.