

## == LISTA CIBARIA ==

1633. *Trippe di vitello alla Milanese.*  
 1634. *Cannoncini alla Parmigiana.*  
 1635. *Costoline di luccio all'Astigiana.*  
 1636. *Patate alla Duchessa.*  
 1637. *Vannelli allo spiedo.*  
 1638. *Dolce Moka.*

1633. **Trippe di vitello alla Milanese.** — (*Vedi N. 751*).

1634. **Cannoncini alla Parmigiana.** — Apparecchiate 15 cannoncini di sfogliata; passatevi con un pennello intriso d'uovo e spolverizzatevi abbondantemente con formaggio parmigiano; fateli cuocere a forno moderato, per poi riempirli con una Bechamelle densa, mista con formaggio parmigiano e bianco di pollo a dadolini. Serviteli ben caldi.

1635. **Costoline di luccio all'Astigiana.** — Levate i due filetti d'un luccio; tagliateli in fette trasversali formando le costoline; sopprimate le spine, battetele leggermente e marinatetele per qualche ora. Asciugatele, immergendole poi in burro depurato, misto con un tuorlo d'uovo; passatele al pane e fatele cuocere alla gratella, cospargendole con burro. Servitele sopra uno strato di tartufi cotti con burro, alici, aglio e sugo di limone, accompagnandole con della salsa Maggiordomo.

1636. **Patate alla Duchessa.** — Pelate e tagliate a quarti 700 grammi di patate cuocendole poi in acqua e sale; scolatetele, fatele asciugare per poi passarle allo staccio ed amalgamarle con 2 tuorli d'uova, 3 cucchiaini Bechamelle, un po' di formaggio grattugiato, pepe, noce moscata e sale. Dividete il composto in tante particelle, sopra tavola infarinata,

dandovi la forma che meglio v'aggrada e disponendole mano mano in un saltiero spalmato di burro. Doratele con dell'uovo sbattuto, cospargetele di burro spingendole poi in forno moderato a colorirsi.

1637. **Vannelli allo spiedo.** — Disviscerate 5 vannelli, imbrigliandoli e bardandoli di lardo: innestateli sullo spiedo, cuocendoli per 30 minuti circa. Serviteli divisi in due, sopra a crostoni di pane fritti col loro unto.

1638. **Dolce Moka.** — Cotto e freddo che sia il pane di munizione (*Vedi N. 516*), tagliatelo a strati. Nel frattempo avrete preparato la seguente crema: Levorate al fresco, in una terrina, finchè sia spumoso, 200 grammi burro, aggiungendovi un decilitro estratto di caffè moka e 150 grammi zucchero al velo. Inzuppate leggermente i suddetti strati di maraschino e spalmateli della suddetta crema, collocandoli poi uno sopra all'altro come prima. Coprite il dolce completamente e decoratelo colla medesima, serbandolo al fresco fino al momento del servizio.