

== LISTA CIBARIA ==

- 1645. *Zuppa Gilmore.*
- 1646. *Filetto di bue alla Godard.*
- 1647. *Ventinvola alla Nesselrode C.*
- 1648. *Florio di fagioletti verdi alla Bechamelle.*
- 1649. *Culbianchi allo spiedo.*
- 1650. *Gelato di crema ai marroni.*

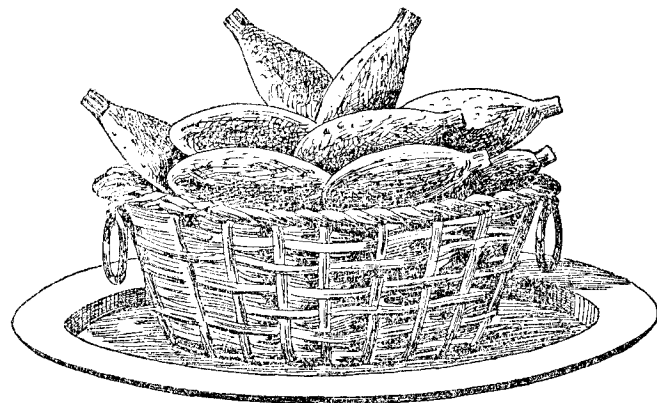
1645. **Zuppa Gilmore.** — Tagliate una gallina faraona in 8 pezzi; collocandola in una casseruola con un fondo di legumi, una fetta di prosciutto e un po' di burro. Fatela rosolare: bagnatela con un bicchiere di marsala e, quando questi è asciugato, aggiungete 3 litri brodo, 2 cucchiari di polvere Karj, lasciandola bollire fino a cottura completa. Levate la faraona e mettetela nella zuppiera, passandovi assieme la sua cozione; servitela con una giuliana di finocchi, fondi di carciofi e 100 grammi di riso cotto.

1646. **Filetto di bue alla Godard.** — Apparecchiate cotto un filetto di bue come al N. 14, sopprimendo però l'uva spina e mettendo invece del passato di funghi con qualche alice. Disponete il filetto sopra piatto, mascherato della sua cozione e guarnito con morbidelle di vitello, creste, olive e zucchette ripiene di code di gamberi alla Bechamelle, cosparso il tutto colla riduzione del filetto. Servitene pure una salsiera a parte.

1647. **Ventinvola alla Nesselrode C.** — Apparecchiate una ventinvola (*Vedi N. 1089*), che servirete riempita del seguente intingolo: Con della farcia di pernice (*Vedi N. 415*) foggiate delle uova grosse come quelle d'un piccione; sbogliantatele e ponetele in una casseruola, nella quale avrete preparato una Spagnuola con polvere Karj; aggiungete uguale volume

di schienali di bue e un terzo di tartufi neri a filettini e prosciutto cotto a dadi. Coprite la ventinvola col suo coprchio e servitela ben calda.

1648. **Florio di fagioletti verdi alla Bechamelle.** — Apparecchiatelo nel modo descritto al N. 1384 e servitelo cosparso d'una Bechamelle non tanto densa.



N. 1350. — Cesto di citrioli, dolce fantasia. (*Vedi pag. 451*).

1649. **Culbianchi allo spiedo.** — Dopo aver puliti 2 dozzine di detti uccelletti, infilzatele sopra schidioncini alternandoli con fettine di lardo e salvia; assicuratele allo spiedo e cuoceteli per 20 minuti, servendoli poscia sopra ad una polenta.

1650. **Gelato di crema ai marroni.** — Sbucciate e fate cuocere in buon siroppo alla vaniglia 400 grammi di marroni, indi passateli allo staccio facendoli diluire con un litro circa di crema alla vaniglia (*Vedi N. 1974*). Fredda che sia la suddetta crema, versatela in gelatiera per terminare il gelato.