

LISTA CIBARIA

1813. *Consumato all' uovo filato.*
 1814. *Costata di bue alla Viennese.*
 1815. *Quaglie alla Bentivoglio.*
 1816. *Zucchette all' Olandese.*
 1817. *Filetti di lontra alla gratella.*
 1818. *Savarin alla Nancy.*

1813. **Consumato all' uovo filato.** — Lavorate in una terrina con una frusta da cucina 150 grammi farina semola stacciata, 6 tuorli d'uova, 2 cucchiari circa di latte, sale, noce moscata e 30 grammi formaggio grattugiato. Ponete il composto in un cornetto di carta e fatelo colare nel consumato bollente. Dopo 10 minuti d'ebollizione, versate in zuppiera e servite.

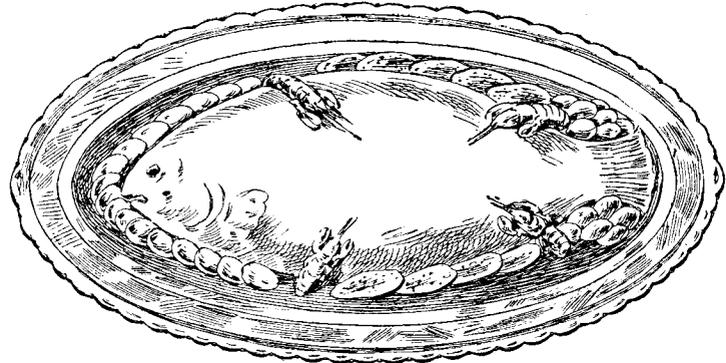
1814. **Costata di bue alla Viennese.** — Apparecchiate una costata; picchiettatela di prosciutto e fate lacuocere come è descritto per la costata alla Napolitana (*Vedi N. 158*) servendola sopra uno strato di crauti (*Vedi N. 472*).

1815. **Quaglie alla Bentivoglio.** — Allestite 10 quaglie, internando in ciascuna di esse un pezzo di burro con un triturato di tartufi, prezzemolo, sale e spezie. Impanatele per due volte e disponetele in un saltiero con burro; spingetele a forno moderato per 40 minuti circa e, a cottura perfetta, servitele sopra a dei crostoni di pane fritti, contornate di patate a spicchi al burro e cosparse d'una salsa Col-Meat (*Vedi N. 1832*).

1816. **Zucchette all'Olandese.** — Procedete come è descritto al N. 562, sostituendo la salsa pomodoro e formaggio con una salsa Olandese (*Vedi N. 706*).

1817. **Filetti di lontra alla gratella.** — (*Vedi N. 698*).

1818. **Savarin alla Nancy.** — Cuocete un composto di Savarin (*Vedi N. 1302*) in uno stampo a timballo; indi estratelo per tagliarlo a fette trasversali rimettendolo poi nella sua primitiva forma: inzuppatele di maraschino e stratificate



N. 1622. — Rombo alla Palumbo. (*Vedi pag. 542*).

le fette con marmellata di ciliegie al kirsch. Mascheratelo anche esternamente colla suddetta marmellata, cospargendolo dopo con una filettata di mandorle toste; servitelo ben caldo, non del siroppo al kirsch a parte.