

LISTA CIBARIA

- 1927. *Consumato morbidelle di selvaggina.*
- 1928. *Costoline di montone al passato di cipolle.*
- 1929. *Chateaubriand alla Bernese.*
- 1930. *Carote alla Bechamelle.*
- 1931. *Culbianchi in saltiero, con polenta.*
- 1932. *Cannoncini al zabaglione.*

1927. **Consumato morbidelle di selvaggina.** — (*Vedi N. 415*).

1928. **Costoline di montone al passato di cipolle.** — Allestite 12 costoline di montone: picchiettatele di lardo disponendole poi in un saltiero con burro, fette di prosciutto, timo e lauro; soffriggetele d'ambo le parti, e bagnatele con un decilitro marsala e una tazza di sugo. Lasciatele subbollire per 2 ore circa; indi collocate le costoline su piatto, sopra uno strato di passato di cipolle (*Vedi N. 727*). Passate la loro cozione, digrassatela, aggiungete un pizzico pepe e qualche cucchiaino salsa pomodoro versandola poi sopra alle costoline.

1929. **Chateaubriand alla Bernese.** — Da un grosso filetto, tagliatene un pezzo della lunghezza di 10 centimetri, possibilmente al centro e battetelo, riducendolo a 4 centimetri d'altezza: marinatelo con pepe, sale, sugo di limone e burro fuso, spolverizzatelo di pane facendolo poi cuocere per 20 minuti circa sopra gratella. Servitelo contornato di patatine al burro e cosperso di salsa Bernese (*Vedi N. 686*).

1930. **Carote alla Bechamelle.** — (*Vedi N. 46*).

1931. **Culbianchi in saltiero, con polenta.** — Disvisce-

ratene 2 dozzine; infilzatele su stecchi alternandoli con lardo e salvia; disponeteli in un saltiero con burro e poco lardo cuocendoli a buon fuoco per 15 minuti. Salateli, servendoli sopra polenta.

1932. **Cannoncini al zabaglione.** — Apparecchiate 18 cannoncini come al N. 144 e serviteli ripieni di zabaglione ben denso.