

LISTA CIBARIA

1939. *Zuppa d'uova alla Stiriana.*
 1940. *Asticciuole d'arnioni di vitello alla gratella.*
 1941. *Beccaccie alla Provinciale.*
 1942. *Sassefrica all'Olandese.*
 1943. *Spalla di montone al forno.*
 1944. *Croste alla Portoghese.*

1939. **Zuppa d'uova alla Stiriana** — Ponete a fuoco una casseruola con 3 litri brodo legato di pollo. Fate affogare a parte, in brodo bollente, 10 uova; dopo 2 minuti estraeteli, parandoli e collocandoli nella zuppiera con un fiorio di piselli (*Vedi N. 1168*) tagliato a dadi e un pizzicotto di cerfoglio. Versate assieme il brodo che avrete serbato al caldo e servite.

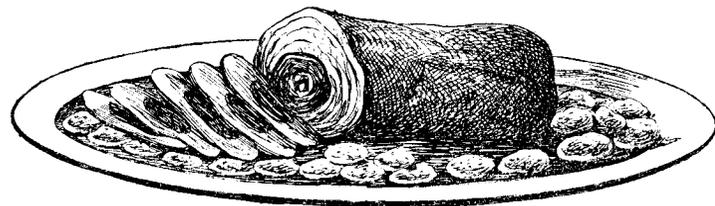
1940. **Asticciuole d'arnioni di vitello alla gratella.** — Apparecchiatele come quelle di montone (*Vedi N. 1214*).

1941. **Beccaccie alla Provinciale.** — Allestite 3 beccaccie: ponetele a fuoco con burro, cipolla e lardo a dadolini e, quand'incominciano a rosolare, digrassatele e bagnatele con 2 decilitri vino bianco di Capri, 4 di sugo e 3 cucchiaini salsa pomodoro. Lasciatele cuocere a lento fuoco, aggiungendovi le loro viscere, uno spicchio d'aglio, del prezzemolo, poco timo e basilico, 2 alici, sale, pepe e spezie, il tutto tritato finamente. Servitele tagliate a pezzi, collocandole sopra crostoni; fate ridurre la cozione, unitevi il sugo d'un limone e versatela sopra alle beccaccie.

1942. **Sassefrica all'Olandese.** — Apparecchiatela cotta come è descritto al N. 214. Fatela saltellare con burro e collocatela sul piatto servendola cosparsa di salsa Olandese (*Vedi N. 706*).

1943. **Spalla di montone al forno.** — La spalla si prepara e si cuoce nel modo indicato per la coscia di montone al forno (*Vedi N. 767*).

1944. **Croste alla Portoghese.** — Da un pane raffermo, foggiate 12 piccoli rettangoli, all'altezza d'un centimetro e



N. 1844. — Pezzo di bue alla Tito Speri. (*Vedi pag. 616*).

mezzo. Praticate in essi un'incisione tutt'attorno alla superficie; indi frigeteli di bel colore con burro. Formate le croste, asciugatele e svuotatele per riempirle d'una crema all'arancio mista con una dadolata d'ananasso. Servitele in corona sopra piatto con delle fette d'arancio siropate nel mezzo.