

## == LISTA CIBARIA ==

1981. *Zuppa passato di carote al riso.*  
1982. *Coscia di montone alla Londinese.*  
1983. *Perniciotti all'Ambrosiana.*  
1984. *Patate alla Provinciale.*  
1985. *Filetti di vitello lardellati, al forno.*  
1986. *Bavarese al maraschino.*

1981. **Zuppa passato di carote al riso.** — Apparecchiate 3 litri zuppa passato di carote (*Vedi N. 301*) piuttosto liquida che servirete con 250 grammi di riso cotto a parte in buon brodo.

1982. **Coscia di montone alla Londinese.** — Mettete a fuoco in una casseruola una coscia di montone con un litro di vino bianco, uno di brodo, cipolle, sedano, carote, timo, chiovi di garofano e pepe. Lasciate subbollire per 2 ore circa, indi collocatela sul piatto con l'osso coperto di carta frastagliata; tagliatela a fette e guarnitela con lattughe, rape, cavolfiori, lessati e conditi colla cozione della coscia e teste di funghi alla gratella. Passate alla stamigna la cozione, fatela ridurre ad un terzo aggiungendovi 2 decilitri di sugo di lamponi e una giuliana di funghi, fondi di carciofi e prezzemolo: all'ultimo, il sugo d'un limone e un pizzico cajenne. Con parte della riduzione, mascherate la carne e l'altra servitela in salsiera.

1983. **Perniciotti all'Ambrosiana.** — Allestite e fate cuocere 3 perniciotti come al N. 291 e serviteli sopra uno strato di cavoli brasati e cosparsi della loro cozione.

1984. **Patate alla Provinciale.** — Mettete un saltiero a fuoco con un po' d'olio, burro, uno spicchio d'aglio, sca-

logno, prezzemolo e funghi, il tutto tritato. Al loro accenno a colorirsi, aggiungete 2 alici pulite e tritate, un decilitro salsa pomodoro e 2 di vino bianco. Tagliate a piccoli dadi 700 grammi di patate ed adagiateli nel suddetto intinto, terminando la loro cottura a lento fuoco ed aggiungendovi, all'ultimo, il sugo di mezzo limone e un pizzico pepe.

1985. **Filetti di vitello lardellati, al forno.** — (*Vedi N. 1841*).

1986. **Bavarese al maraschino.** — Con 6 decilitri di latte, 5 tuorli d'uova e 200 grammi zucchero, apparecchiate una crema, alla quale vi unirete 20 grammi colla pesce, diluita precedentemente con un po' d'acqua. Disponetela in una terrina al fresco e, quando incomincerà a congelarsi, aggiungerete un decilitro di maraschino, poscia mezzo litro di latte tiepido. Versate il suddetto composto in uno stampo bagnato pure di maraschino e collocatelo in ghiaccio per un'ora circa, indi tuffatelo in acqua calda e rovesciate la bavarese su piatto con tovagliolo.