

== LISTA CIBARIA ==

1987. *Zuppa Vermeile*.
1988. *Aringhe alla Montevideo*.
1989. *Bue bollito: salsa rafano*.
1990. *Funghi rossi alla Polacca*.
1991. *Francolini con polenta*.
1992. *Cialde all'arancio*.

1987. **Zuppa Vermeile.** — Ponete a fuoco una casseruola con 3 litri brodo legato e con qualche cucchiata di tapioca; cotta che sia, aggiungete una giuliana di tartufi di Spoleto, carciofi, porri e creste, tutto cotto e ben condito.

1988. **Aringhe alla Montevideo.** — Allestite una dozzina di aringhe fresche, togliendovi la testa, coda, interiora e la spina principale fendendole sul dorso. Farcitele con della farcia di pesci mista con erbe fine e tartufi date loro la primitiva forma; impanatele e disponetele in un saltiero con abbondante burro, facendole soffriggere d'ambo le parti. Bagnatele con 4 decilitri di salsa Garibaldi (*Vedi N. 1568*), rivoltate di tanto in tanto e disponetele poi sopra piatto; servitele ben calde.

1989. **Bue bollito: salsa rafano.** — Mettete un chilo e mezzo di bue in una pentola con due litri d'acqua, sale, un pezzetto cipolla, sedano e carote. Spingetelo a fuoco e lasciatelo bollire per 3 o 4 ore, secondo la qualità; servitelo sul piatto, tagliato in fette, spolverizzato di sale e cosperso di brodo, con una salsiera a parte di salsa rafano, fatta in questo modo: Grattugiate 100 grammi rafano, mettetelo in una terrina aggiungendovi un bicchiere aceto bianco, un cucchiaino pane grattugiato, mezzo di zucchero, sale e pepe; versate nella salsiera per servirla.

1990. **Funghi rossi alla Polacca.** — Pulite 800 grammi di detti funghi. Tagliateli a pezzi disponendoli poi in un saltiero con burro, triturato di cipolla, prosciutto e basilico. Fateli soffriggere per alcuni minuti, rivoltandoli ed aggiungendovi sale, pepe, spezie e un po' di vino bianco del Reno, indi spolverizzate di pane e spingeteli in forno terminando la loro cottura.

1991. **Francolini con polenta.** — Preparate i francolini cotti come è descritto al N. 263 e serviteli sopra una polenta.

1992. **Cialde all'arancio.** — Dosi: Farina semola 150 grammi, zucchero in polvere 140 grammi, 2 uova e 2 tuorli, 3 decilitri circa di latte e 6 gocce essenza d'arancio. Lavorate in una terrina le uova collo zucchero, indi aggiungete a poco a poco la farina e per ultimo il profumo e il latte, badando che, se la pasta fosse troppo densa, bisogna unire ancora dell'altro latte. Scaldate la cialdiera, ungetela di burro e versate in essa 2 cucchiaini del composto, spingendola a fuoco vivace per alcuni minuti; poscia apritela e staccate le cialde, dandovi la forma che volete. Continuate l'operazione finchè avrete impiegato tutto il composto.