

LISTA CIBARIA

2041. *Zuppa alla Rossini.*
2042. *Conchiglie alla Regina Vittoria.*
2043. *Lombata di vitello alla Tirolese.*
2044. *Funghi attartufati.*
2045. *Fringuelli allo spiedo.*
2046. *Ananasso alla Sassone.*

2041. **Zuppa alla Rossini.** — Mettete a fuoco una casseruola con 12 tordi, un fondo di legumi, burro e prosciutto; rosolati che siano, bagnateli con del vino bianco di Corneigliano e, ridotto questo aggiungete un litro di brodo, 2 foglie lauro, 2 chiovi garofano e 100 grammi di riso. Fateli cuocere lentamente, indi disossateli e i filetti collocateli nella zuppiera con 100 grammi piselli e 50 grammi tartufi cotti; l'altra carne col riso, pestatela e passatela allo staccio colla propria cozione. Diluitela con dell'altro brodo rimettendola poi a fuoco per pochi minuti; digrassate e versate in zuppiera.

2042. **Conchiglie alla Regina Vittoria.** — Preparate in un casseruolino un soffritto di scalogne; aggiungete una dadolata di pollo, prosciutto cotto e tartufi legati con Bechamelle, addizionata con cognac e pepe cajenne. Mettete il composto in tante conchiglie unte; spolverizzatele di pane, cospargetele di burro per farle colorire leggermente in forno. Servitele sopra tovagliolo ripiegato.

2043. **Lombata di vitello alla Tirolese.** — Mettete a fuoco in una casseruola, il cui fondo sarà coperto di legumi e burro, una lombata di vitello. Quando accenna a colorirsi, bagnatela con 3 decilitri vino bianco e 4 di brodo; dopo 2 ore di subbollitura, passate la sua cozione allo staccio, digrassatela ed aggiungetevi 4 decilitri di panna doppia, un

pizzico pepe e cannella in polvere. Tagliate a fette la lombata, disponetela sopra piatto, circondandola di crochette di marroni e cospargendola della sua cozione. Servitene di questa anche una salsiera a parte.

2044. **Funghi attartufati.** — Pulite ed affettate un chilo di funghi, indi procedete per la cottura come è descritto per le spugnole al N. 496.

2045. **Fringuelli allo spiedo.** — (*Vedi N. 1793*).

2046. **Ananasso alla Sassone.** — Pelate ed affettate un ananasso; collocatelo in un saltiero coprendolo d'un siroppo a 30 gradi alla vaniglia; spingetelo a fuoco e lasciatelo subbollire per 5 minuti. Contemporaneamente avrete preparato un risotto dolce ultimato con della crema all'ananasso e misto con una dadolata del medesimo che disporrete al centro d'un piatto, imitando il meglio che sia possibile la forma d'ananasso, mascherandolo con marmellata d'albicocche. Collocate tutt'attorno il suddetto ananasso col suo siroppo e servitelo ben caldo.