

## LISTA CIBARIA

2077. *Zuppa Polacca ai kloskis.*  
 2078. *Culatta di bue a vapore.*  
 2079. *Timbaletti d'aragoste all'Indiana.*  
 2080. *Fagioli rossi al Barolo.*  
 2081. *Allodole bardate allo spiedo.*  
 2082. *Dolce Aristofane.*

2077. **Zuppa polacca ai kloskis.** — Tramenate in una terrina, finchè sia spumoso, 150 grammi di burro; aggiungete 6 tuorli d'uova, 160 grammi di farina semola stacciata, sale, pepe, noce moscata, 4 albumi in neve e un decilitro di lattemiele; incorporate il tutto leggermente. Mettete a fuoco una casseruola con 3 litri di brodo e a bollitura, levate il composto a cucchiari e lasciatelo cadere nel brodo, dandovi 2 minuti d'ebollizione.

2078. **Culatta di bue a vapore.** — Prendete un pezzo di culatta di bue del peso di 2 chilogrammi: lardellatela internamente con dei grossi filetti di lardo spolverizzati con spezie. Collocatela in una casseruola a fuoco con un fondo di legumi, fette di prosciutto, lardo, burro e chiovi di garofano. Colorita che sia d'ambo le parti, bagnatela con 3 decilitri vino rosso e una tazza di brodo; copritela ermeticamente disponendola a forno moderato, per 3 ore circa, rivoltandola di tanto in tanto. A cottura completa, ponetela sopra piatto, tagliata in fette e guarnita con cipolline e un passato di patate; passate alla stamigna la sua cozione, digrassatela, legatela con della fecola, unitevi 4 cucchiari salsa pomodoro versandola sul manzo. Servitene anche una salsiera a parte.

2079. **Timbaletti d'aragoste all'Indiana.** — Untate di burro 12 dariole lisce: passatevi internamente uno strato di

farcia d'asello ai tartufi. Riempite il vuoto con una dadolata di coda d'aragosta e funghi, legata con un po' di salsa Indiana (*Vedi N. 128*) ben ridotta. Copriteli con dell'altra farcia e metteteli in forno in un saltiero con acqua calda per farli rassodare. Estraeete i timbaletti dagli stampini, collocateli sul piatto, guarniteli di tagliatelle al burro servendoli copersi della suddetta salsa.

2080. **Fagioli rossi al Barolo.** — Mettete una casseruola a fuoco con un pezzo di burro e 100 grammi fra cipolle, carote e sedano tagliati a dadolini. Al loro accenno a colorirsi, aggiungete un litro di fagioli e copriteli con metà brodo e metà vino Barolo. Lasciateli cuocere a lento fuoco ed a casseruola coperta: indi scolateli rimettendoli poi in casseruola, a fuoco, con 2 decilitri di Spagnuola e la loro cozione ben ridotta; dopo alcuni minuti, serviteli con crostoni.

2081. **Allodole bardate allo spiedo.** — Attenetevi all'istruzione data per gli ortolani allo spiedo (*Vedi N. 1901*) dandovi qualche minuto di più di cottura e bardandole di lardo.

2082. **Dolce Aristofane.** — Fate cuocere in uno stampo a cupola un composto di biscotto alla Bovio (*Vedi N. 1890*) e lasciatelo raffreddare; intanto preparate la seguente crema: Pestate nel mortaio 200 grammi di pistacchi con 25 grammi mandorle dolci, aggiungendovi 2 decilitri di crema al maraschino; passate il tutto allo staccio e mettetelo in una terrina, incorporandovi poi 100 grammi di burro appena fuso e 50 grammi di zucchero al velo. Tagliate a strati il suddetto biscotto, spalmateli della detta crema, collocandoli al loro posto; poscia, colla medesima, mascherate completamente il dolce e decoratelo anche di burro al maraschino e zucchero. Servitelo sopra piatto, contornato di piccole gelatine spongiate al maraschino (*Vedi N. 1146*).