

LISTA CIBARIA

2119. *Tortellini al consumato.*
 2120. *Testina di vitello all'agro-dolce.*
 2121. *Crostata di riso alla S. Uberto.*
 2122. *Carciofi alla Barigoule.*
 2123. *Polli alla gratella.*
 2124. *Croste alla giardiniera.*

2119. **Tortellini al consumato.** — Fate cuocere in buon brodo 300 grammi di tortellini; sgocciolateli e serviteli entro 3 litri di consumato di pollo.

2120. **Testina di vitello all'agro-dolce.** — Disossate mezza testa di vitello rasata, facendola bollire per 2 ore circa in acqua acidulata e salata; scolatela e tagliatela a fette per disporla sopra piatto, cospargendola abbondantemente con salsa agro-dolce (*Vedi N. 1022*).

2121. **Crostata di riso alla S. Uberto.** — Con 800 grammi di riso, preparate un risotto bianco molto cotto. Lavoratelo con un mestolino di legno finchè sia tiepido; allora lo metterete all'altezza di 12 centimetri in una casseruola bisunta di burro, del diametro di 20 centimetri; appena freddo, rovesciatelo sopra lastra unta: incidete il coperchio alla superficie e passatelo tutto con pennello intriso di burro, spolverizzatelo di pane spingendolo poi a forno a colorirsi. Indi toglietegli il coperchio, levate tutto il riso internamente, lasciandone aderente alla crostata solo lo spessore d'un centimetro. Intanto avrete preparato un passato di lepre, del quale ne metterete uno strato al fondo; sopra a questo, adagerete dei piccoli filetti di pernice e tartufi, cotti ambedue in buon sugo, e li coprirete con dell'altro passato di lepre. Collocate la crostata sopra piatto coprendola col suo coperchio e servitela ben calda.

2122. **Carciofi alla Barigoule.** — Preparate 12 carciofi come è descritto al N. 28. Farciteli con un triturato di scalogne e prezzemolo soffritti, disponendoli poi in un saltiero nel quale avrete preparato un fondo di lardo, prosciutto, burro, una cipolla e 3 foglie lauro. Salateli e bagnateli con 3 decilitri vino bianco e uno di sugo per poi coprirli e lasciarli cuocere a lento fuoco. A cottura perfetta, sopprimete le prime foglie e serviteli sopra crostoni, cosparsi della loro cozione, coll'aggiunta di 2 cucchiaini salsa pomodoro e un triturato di citriolini e capperi.

2123. **Polli alla gratella.** — (*Vedi N. 1847*).

2124. **Croste alla giardiniera.** — Apparecchiate 18 croste come è descritto al N. 264, foggiandole però rettangolari. Riempitele con una miscela di frutta candite e precedentemente macerate in kirsch; copritele con della gelatina di lamponi servendole poi ben fredde sopra piatto con tovagliolo.