

## LISTA CIBARIA

2149. *Semolino alla Viennese.*  
2150. *Morbidelle di pollo foderate.*  
2151. *Filetti di montone alla Castellana.*  
2152. *Florio d'indivia alla crema.*  
2153. *Ptarmigani, arrosto alla Scozzese.*  
2154. *Soffiato di riso alla cannella.*

2149. **Semolino alla Viennese.** — Ponete a fuoco una casseruola con 3 litri brodo; quando bolle, lasciate cadere 150 grammi semolino, tramenando fino ad ebollizione. Intanto aggiungete 150 grammi prosciutto cotto tagliato a dadolini e 100 grammi di piselli cotti in brodo. Lasciatelo bollire per 10 minuti e all'ultimo, sciogliete in esso un pezzo di burro e una tazza di panna.

2150. **Morbidelle di pollo foderate.** — Spalmate di burro 15 stampini da tartoline; intonacateli internamente con farcia di pollo (*Vedi N. 577*) ai tartufi. Mettete nel vuoto una dadolata di schienali, funghi e bianco di pollo, legati con un po' di Spagnuola ridotta e fredda. Copriteli con dell'altra farcia e disponeteli in un saltiero con un po' d'acqua calda esponendoli a forno per solidificarne la farcia, indi estraete le morbidelle dagli stampini e, fredde che siano, impanatele per poi friggerle di bel colore a strutto bollente. Scolatele e servitele sopra tovagliolo.

2151. **Filetti di montone alla Castellana.** — Procurate 8 filetti di montone marinandoli per 12 ore in marsala con tartufi. Asciugateli e disponeteli in un saltiero con burro e cipolla affettata; al loro accenno a colorirsi, bagnateli colla loro marinatura, una tazza di brodo e 2 cucchiaini salsa pomodoro. Dopo 30 minuti d'ebollizione li disporrete sopra piatto

contornandoli con girelli di carciofi ripieni di tartufi a dadolini, amalgamati colla cozione dei filetti, precedentemente stata ridotta e digrassata. Versatela anche sopra ai filetti.

2152. **Florio d'indivia alla crema.** — Preparatelo come è descritto al N. 1714 e servitelo cosparso d'una buona crema.

2153. **Ptarmigani, arrosto alla Scozzese.** — Si allestiscono e si fanno cuocere come è indicato per le gruses al N. 1661.

2154. **Soffiato di riso alla cannella.** — Procedete per la confezione come al N. 2196, sostituendo la fecola colla farina di riso e la vaniglia con cannella in polvere.