

## == LISTA CIBARIA ==

2179. *Zuppa del Belgio.*

2180. *Bodino alla Ricasoli B.*

2181. *Pollastra alla Mustafà.*

2182. *Funghi uovoli alla gratella.*

2183. *Lombata di porco all'Inglese: insalata Fioraia.*

2184. *Gelato d'ananasso.*

2179. **Zuppa del Belgio.** — Preparate 3 litri di consumato con semolino, legato con tuorli d'uova; aggiungete 300 grammi di piccole morbidelle di quaglie, una giuliana di lingua salata e fondi di carciofi, più un pizzico pepe cajenne. In ultimo unitevi un pezzo di burro e una tazza di panna, senza più farla bollire.

2180. **Bodini alla Ricasoli B.** — Levate la carne ad un fagiolo, precedentemente stato cotto allo spiedo. Mettetela nel mortaio e pestatela, aggiungendovi 6 cucchiaini sugo di selvaggina, fatto coi carcami del fagiolo. Passatela allo staccio per porla poi in una terrina, unendovi 5 tuoli d'uova, 2 decilitri Bechamelle densa e 100 grammi tartufi neri trituriati. Mettete il composto in tanti piccoli stampini lisci, unti e di forma oblunga. Fateli cuocere a bagno-maria, indi sformateli, passateli all'uovo e pane e frigeteli di bel colore a strutto bollente. Serviteli sopra tovagliolo.

2181. **Pollastra alla Mustafà.** — Disossate il petto d'una pollastra, apparecchiate 100 grammi fra prezzemolo, serpentina e cerfoglio tritati e amalgamateli con 100 grammi burro, il sugo d'un limone, pepe e sale: mettete il tutto nella pollastra e cucitene l'entrata disponendola poi sopra spiedo, ravvolta in fette di lardo, facendola cuocere senza che prenda troppo colore. A cottura perfetta, adagiatela sul piatto, con-

tornandola di grossi spicchi di patate al burro e mascherandola con una salsa Robert (*Vedi N. 1868*). Di questa servitene anche una salsiera a parte.

2182. **Funghi uovoli alla gratella.** — Pulite 18 teste di detti funghi; marinateli per qualche ora con olio, sugo di limone, prezzemolo trito, sale, pepe e spezie. Mettete un foglio di carta unta d'olio su d'una gratella e disponete sopra i funghi, spingendoli a lento fuoco. Cuoceteli d'ambo le parti, per poi servirli cosparsi della loro marinatura.

2183. **Lombata di porco all'Inglese: insalata Fioraia.** — Preparate e servite la lombata di porco come è descritto al N. 797, accompagnandola colla suddetta insalata fatta nel seguente modo: Mettete nell'insalatiera 100 grammi per qualità di petali di crisantemi, rose thee, viole, narcisi e cerfoglio; mischiatele e conditele con olio, sugo di limone, sale e pepe.

2184. **Gelato d'ananasso.** — Pelate e tagliate a dadolini un ananasso, collocandolo in un recipiente con 8 decilitri circa di siroppo a 26 gradi, bollente. Dopo qualche ora passate il tutto allo staccio, unendovi il sugo di 2 limoni e due bicchierini di liquore crema Regina Elena. Prima di farlo gelare, osservate che non oltrepassi i 18 gradi.