

## LISTA CIBARIA

13. *Consumato Carusel.*
14. *Filetto di bue alla Barcellonese.*
15. *Sogliole ai tartufi.*
16. *Fave fresche alla Pisana.*
17. *Vanelli al forno.*
18. *Mele alla Beatrice di Savoja.*

13. **Consumato Carusel.** — Pestate nel mortaio un chilo di carne magra di bue, mettendola nella casseruola con 2 chiari d'uova, un pezzetto sedano, carota, cipolla, timo e mezzo bicchiere marsala, ridotto a fuoco. Diluite il tutto con 3 litri e mezzo di brodo, tramenando finchè incominci a bollire; indi mettete assieme una mezza gallina vecchia a pezzi ed arrostita a metà. Lasciatelo bollire lentamente per 2 ore; passatelo con una salvietta e mettetelo in zuppiera col composto Carusel, preparato nel seguente modo: Mettete in una terrina 4 tuorli d'uova, 80 grammi farina, un quinto latte, 15 grammi parmigiano grattugiato, sale, noce moscata e cajenna. Formatene un sol corpo che sia liscio, ma un po' molle; esponete a fuoco una padella con strutto; quando bolle, mettete la composizione poco per volta, passandola dalla schiumarola; sgocciolandosi formeranno tante pallottoline. Friggetele di bel colore, levatele mettendole poi su di un lino per servirle nel consumato.

14. **Filetto di bue alla Barcellonese.** — Levate la pelli-  
cola ad un filetto di bue; picchiettatelo con filetti di prosciutto e lardo. Disponetelo in una casseruola con un fondo di legumi, burro e lardo; fatelo friggere per alcuni minuti; bagnatelo con 2 decilitri vino madera e, quando questo sarà ridotto ad un terzo, aggiungete 2 tazze di brodo, 4 cucchiaini salsa pomodoro e 6 cucchiaini d'uva spina. Lasciatelo bollire per 45 minuti circa. Estratto dalla casseruola, tagliatelo a fette e disponetelo sopra piatto, contornandolo con carote

cotte e tagliate a spicchi e già condite con un po' del suo sugo e con dei pomodoro farciti (*Vedi N. 262*). Passate la cozione alla stamigna, digrassatela, unitevi un decilitro di gelatina d'uva spina (ribes), correggetela di sale e versatela sopra al filetto e un po' in salsiera a parte.

15. **Sogliole ai tartufi.** — Levate la pelle a 10 piccole sogliole, mozzate loro la testa e disponetele in un saltiero spalmato di burro, con un triturato di scalogne; friggetele d'ambo le parti, bagnatele con un bicchiere vino bianco e un po' di vellutata di pesci. Affettate 200 grammi tartufi, uniteli alle sogliole e, dopo 10 minuti, servitele con sopra cozione e tartufi.

16. **Fave fresche alla Pisana.** — Sbogliantate in acqua bollente un litro di fave per levar loro la pelle. Fatele cuocere in brodo ristretto con erbe odorifere: indi scolatele e mettetele in un saltiero, nel quale avrete preparato una giuliana di scalogne soffritte; ammolittele con una tazza di Bechamelle e lasciatele subbollire per 10 minuti, aggiungendovi all'ultimo un pezzo di burro e un triturato di cerfoglio.

17. **Vanelli al forno.** — Pulite 5 vanelli: imbrigliateli e bardateli per poi collocarli in un saltiero con burro. Spingeteli in forno per 20 minuti circa, salandoli e voltandoli qualche volta. Servite sopra crostoni di pane fritti col loro unto.

18. **Mele alla Beatrice di Savoja.** — Pelate 12 mele di qualità che si mantengano intiere nella loro cottura. Mediante tubetto da 20 millimetri circa svuotatele, mettendole poi a fuoco in un saltiero con del siroppo al lampone; a metà cottura, ritiratele dal fuoco, lasciandole nel siroppo finchè si siano raffreddate. Riempite il vuoto con un composto di frittata soffiata al rhum (*Vedi N. 630*), mascherandole con marmellata di mele e cospargendole con pistacchi tritati. Esponetele a forno fino a cottura perfetta della suddetta frittata: le servirete quindi subito sopra piatto con uno strato del loro siroppo.