

LISTA CIBARIA

19. *Minestra di riso alla Veneta.*
20. *Soffiati di perniciotti in cassetine.*
21. *Noce di vitello alla Pompeana.*
22. *Broccoli alla Genovese.*
23. *Piccioni alla gratella.*
24. *Lattemiele al curaçao.*

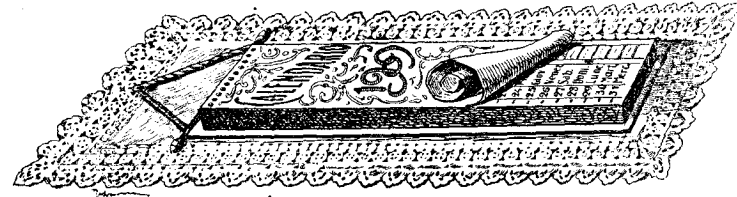
19. **Minestra di riso alla Veneta.** — Fate un soffritto con un po' di cipolla e 4 gambe di sedano: aggiungete 3 litri brodo, 150 grammi piselli: quando bolle, unitevi 300 grammi di riso, e due minuti prima di levarla dal fuoco, metterete 4 fegatini di pollo a dadolini e un pugno di formaggio grattugiato.

20. **Soffiati di perniciotti in cassetine.** — Pestate la carne cotta di due perniciotti con 50 grammi di tartufi neri, sale, un pezzetto burro, 100 grammi di marroni e un decilitro di sugo ristretto di selvaggina; passate il tutto allo staccio e ponete il detto composto in una terrina al caldo, finchè sarà tiepido; levatelo quindi dal fuoco, aggiungete 6 tuorli d'uova, sempre rimstando, e 5 albumi in neve. Untate di burro chiarificato delle cassetine di pirofila, riempitele quasi intieramente del composto, esponetele sopra una lastra a forno moderato per 10 minuti circa, per poi servirle subito sopra piatto con tovagliolo.

21. **Noce di vitello alla Pompeana.** — (*Vedi N. 1659.*)

22. **Broccoli alla Genovese.** — Fate cuocere un broccolo in acqua e sale. Marinatelo per 3 ore in sugo di limone, scalogne e prezzemolo tritati. Immergete pezzo per pezzo in una pastella da friggere (*Vedi N. 426*), lasciandoli poi cadere in strutto bollente. Coloriti che siano, scolateli e serviteli ben caldi sopra piatto con tovagliolo

23. **Piccioni alla gratella.** — Allestite ed abbrustiate 4 piccioni novelli: apriteli, fendendo il dorso tutto al lungo; schiacciateli leggermente, marinateli con olio, sugo di limone, sale e pepe. Dopo un'ora, metteteli su d'una gratella, sopra a fuoco lento per 15 minuti circa, bagnandoli colla loro cozione. Serviteli contornati di fette di limone e mazzolini di crescione.



N. 6. — Calendario: dolce fantasia. (*Vedi pag. 3.*)

24. **Lattemiele al curaçao.** — Ghiacciate per un'ora circa 6 decilitri di panna doppia, coll'aggiunta di un pizzico di gomma adragante in polvere; mediante frusta metallica, sbattetela finchè si sia ridotta spungosa e consistente. Al punto di servire, aggiungete 80 grammi zucchero al velo e un decilitro di curaçao fino. Servite sopra tovagliolo con contorno di biscottini.