

LISTA CIBARIA

25. *Consumato alla cancelliere.*
26. *Vitello alla cittadina.*
27. *Florio di rane.*
28. *Carciofi alla Piemontese.*
29. *Allodole al forno.*
30. *Marzapane all'Italiana.*

25. **Consumato alla cancelliere.** — Abbrustiate un pollo vecchio, fatelo a pezzi, mettetelo in una casseruola con due chiari d'uova e i legumi soliti, più una riduzione di marsala; diluite con 4 litri brodo di pollo; spingetelo a fuoco trame-
nando finchè bolle. Indi lasciatelo bollire lentamente fino a
cottura completa del pollo. Digrassatelo, passatelo con una
salvietta, serbandolo al caldo per servire con una dadolata di
florio di pollo (*Vedi N. 447*), 50 grammi tartufi bianchi, 80
grammi lingua e 100 grammi di punte d'asparagi.

26. **Vitello alla cittadina.** — Picchiettate di lardo una
lombata di vitello; ponetela in una casseruola al fuoco con
un fondo di legumi, qualche fetta di prosciutto e lardo. Fa-
tela rosolare leggermente, digrassatela e bagnatela con un
bicchiere di marsala, e quando questo sarà ridotto, aggiun-
gete un po' di farina, 2 quinti di brodo e un decilitro di salsa
pomodoro. Copritela e lasciatela bollire lentamente fino a cot-
tura, rivoltandola di tanto in tanto. Contemporaneamente
avrete preparato una guarnizione di cavoli di Bruxelles, rape
tagliate a spicchi, già cotti e ben conditi, delle crochette di
broccoli (*Vedi N. 64*). Tagliate a fette la lombata, collocatela
sopra piatto, contornandola delle dette guarnizioni. Passate
la cozione, digrassatela e salsate la carne. Servitene a parte
una salsiera della medesima.

27. **Florio di rane.** — Disossate un chilo e mezzo di

rane; infarinate la carne e mettetela in saltiero con burro e
cipolla tritata; fatela soffriggere leggermente, e salata, pesta-
tela nel mortaio ed aggiungetevi 6 decilitri Bechamelle,
6 uova, un po' di formaggio grattugiato e pepe. Passate allo
staccio il composto e versatelo in uno stampo liscio, cilin-
drico, unto di burro: fatelo cuocere a bagno-maria, indi ver-
satelo sul piatto e mascheratelo con della salsa Spagnuola,
o con una vellutata di pollo, oppure di pesci.

28. **Carciofi alla Piemontese.** — Sopprimete le prime fo-
glie a 12 carciofi: mozzate loro le punte, il gambo e svuo-
tateli internamente. Tritate 100 grammi tartufi bianchi con
50 grammi prosciutto cotto e un po' d'erbe fine: amalgama-
teli con della farcia di vitello; indi riempite i carciofi e col-
locateli uno accanto all'altro, bagnandoli con una tazza sugo
di carne e una di vino bianco. Copriteli con delle fetherelle
di ventresca di majale e fateli cuocere a forno moderato a
casseruola coperta. A cottura completa adagiateli sul piatto:
digrassate la loro cozione, fatela restringere, aggiungete il
sugo d'un limone e versatela sopra ai carciofi.

29. **Allodole al forno.** — Abbrustiate e disviscerate 2 doz-
zine d'allodole. Infilzatene 2 su ogni stecco, alternandole con
delle fettine di lardo e foglie di salvia. Disponetele in sal-
tiero con 200 grammi burro: salatele e spingetele in forno
fino a cottura perfetta. Servitele sopra crostoni di pane o
polenta.

30. **Marzapane all'Italiana.** — Dose: 50 grammi mandorle
dolci, 200 grammi zucchero pillé, 150 grammi fiore di farina,
un uovo intero, 3 tuorli e 3 albumi in neve e 10 grammi
zucchero vanigliato. Pestate le mandorle collo zucchero, indi
aggiungete i tuorli d'uova, uno per volta, mettendo il com-
posto in una terrina, poi l'uovo, farina e zucchero vanigliato,
e per ultimo i chiari montati. Cuocetelo in uno stampo bur-
rato ed infarinato, a forno moderato. Servitelo spolverizzato
di zucchero al velo.