

== LISTA CIBARIA ==

31. *Zuppa salute.*
32. *Peducci d'agnello alla Villerói.*
33. *Ale di tacchino alla Fanti Manfredo.*
34. *Tartufi neri alla Lorenese.*
35. *Roast beef all'Inglese.*
36. *Gelatina d'arancio.*

31. **Zuppa salute.** — Tagliate a filetti carote, sedano, verze, rape, lattughe e cerfoglio. Appena sbogliantati, levateli dall'acqua e metteteli in una casseruola ove avrete già preparato un soffritto di cipolla e un pezzo di prosciutto a filetti; lasciateli confinare; indi bagnateli con brodo e una tazza di sugo, e, a completa cottura, servite con crostini di pane fritti.

32. **Peducci d'agnello alla Villerói.** — Apparecchiate cotti in buon sugo una dozzina di peducci d'agnello; disossateli, avendo cura di tenerli interi; riempite il vuoto con un triturato d'erbe fine e funghi, amalgamati con un pochino farcia di pollo (*Vedi N. 577*). Immergeteli in una salsa Villerói, collocandoli poi sopra lastra per lasciarli raffreddare: indi passateli all'uovo ed al pane, per friggerli di bel colore in una padella di strutto bollente e servirli sopra un piatto con tovagliolo ripiegato e contornati di prezzemolo.

Modo di fare la salsa Villerói: Mettete a fuoco un casseruolino con 130 grammi di burro e 180 grammi di farina; fatela colorire leggermente, stemperatela con 2 decilitri di panna e 3 di brodo o sugo, tramenandola continuamente fino ad ebollizione; aggiungete una fetta di prosciutto cotto e un po' di funghi, il tutto triturato: sale, pepe e noce moscata; lasciatela bollire per 20 minuti, aggiungendovi in ultimo 3 tuorli d'uova.

33. **Ale di tacchino alla Fanti Manfredo.** — Procurate delle ale di tacchino. Ponetele a fuoco in una casseruola con un fondo di legumi, burro e prosciutto: colorite che siano, bagnatele con un decilitro marsala e una tazza di brodo. Copritele e lasciatele subbollire fino a cottura completa. Allora le disporrete sopra piatto, contornandole con crochette di funghi, marroni, cipolline, salsiccia e rape. Passate la loro cozione, digrassatela, fatela restringere a metà versandola poi sopra le ali.

34. **Tartufi neri alla Lorenese.** — (*Vedi N. 916*).

35. **Roast-beef all'Inglese.** — Apparecchiatelo come è descritto al N. 566, astenendovi di mettere le patate e servendolo con insalata verde condita con olio, aceto, sale e senape inglese.

36. **Gelatina d'arancio.** — Mettete a fuoco una casseruola con 300 grammi di zucchero pilé, 6 decilitri acqua, una bacchetta di vaniglia e 25 grammi colla pesce; tramenate il tutto fino ad ebollizione, per poi lasciarla bollire per 15 minuti. Esperimentatene un po' su ghiaccio per osservare se si congeli abbastanza, altrimenti vi unirete dell'altra colla. Dibattete 2 albumi in una casseruola, aggiungendovi la suddetta gelatina, il sugo d'un limone e la pellicola giallognola di 4 aranci; poscia spingetela a fuoco, sempre tramenandola; quando bolle, ritiratela un po' indietro lasciandola bollire lentamente per 10 minuti. Passatela con una salvietta, e intiepidita che sia, aggiungetevi il sugo di 6 aranci, d'un limone e un po' di cocciniglia, il tutto precedentemente filtrato. Versatela in stampo scannellato con tubo, mettetela sul ghiaccio, e al momento di servirla, tuffate lo stampo in acqua calda e capovoltetelo sopra tovagliolo, contornando con piccole pasticcerie.