

LISTA CIBARIA

- 37. *Zuppa di lepre all'Inglese.*
- 38. *Crostatine di riso alla cappuccina.*
- 39. *Golasce all'Ungherese.*
- 40. *Spinacci alla Francese.*
- 41. *Agnello al forno.*
- 42. *Offelle alla marmellata.*

37. **Zuppa di lepre all'Inglese.** — Mettete a fuoco una casseruola con 160 grammi fra burro e lardo tagliato a pezzetti. Aggiungete mezza lepre: lasciatela rosolare leggermente, poi unite 50 grammi di farina, mezzo litro vino barolo, 3 litri brodo, un pezzo sedano, carota, cipolla, timo, funghi, cajenna, spezie e sale; tramenate finchè bolle, indi lasciate cuocere lentamente la lepre: levatela per disossarla e tagliarla a filetti. Passate allo staccio il brodo, digrassatelo, mettetelo in zuppiera colla lepre e dei filetti di funghi e porri già stati cotti in burro e sugo carne.

38. **Crostatine di riso alla cappuccina.** — Apparecchiate un risotto come a N. 1117; stendetelo all'altezza di 4 centimetri sopra lastra spalmata di burro, copritelo con una carta burrata e lasciatelo raffreddare tenendolo compresso. Mediante un tagliapasta di 4 centimetri fate le crostatine; impanatele, praticate un'incisione alla sommità e frigettele allo strutto bollente. Sgocciolatele, levate il coperchio, svuotatele e riempite il vuoto con delle uova rimescolate con tartufi. Servitele subito.

39. **Golasce all'Ungherese.** — Mettete a fuoco una casseruola con un pezzo di burro, lardo, 2 cipolle tagliate a dadolini, un chilo di carne magra di bue tagliata a dadi grossi. Fate rosolare il tutto leggermente, indi aggiungete 30 grammi

farina bianca, un bicchierino coznac, 2 cucchiari salsa pomodoro, una tazza brodo e un peperone rosso triturato. Coprite la casseruola e lasciatela subbollire fino a cottura completa. Digrassate e servitelo contornato di gnocchi alla Tedesca (*Vedi N. 1831*) conditi con burro.

40. **Spinacci alla Francese.** — Pulite 2 chili di spinacci e cuoceteli in acqua salata. Rinfrescateli, spremeteli tritandoli poi minutamente. Mettete a fuoco una casseruola con un pezzo di burro e uno spicco d'aglio intiero; quando incomincia a colorirsi il burro, levate l'aglio e mettetevi gli spinacci con una tazza di sugo ristretto, un pizzico pepe e spezie: lasciateli asciugare a fuoco moderato, aggiungendovi in ultimo un pezzo di burro e servendoli con crostoni di pane fritti.

41. **Agnello al forno.** — (*Vedi N. 101*).

42. **Offelle alla marmellata.** — Prontate la pasta sfogliata come più sotto è descritta, apparecchiando e facendo cuocere le suddette offelle nel modo indicato al N. 1596, sostituendo la crema con la detta marmellata d'albicocche.

Dose della sfogliata: farina semola 300 grammi, burro 320 grammi, un tuorlo d'uova e un pizzico sale. Lavorate al fresco sul tavolo la farina con un bicchier d'acqua, il tuorlo d'uova e sale, formandone un pastone: dopo 10 minuti, mediante mattarello, stendetelo alla grossezza di 7 millimetri circa, formandone un quadrato. Manipolate il burro con 20 grammi farina: formatene un quadretto e mettetelo — quando sia ben duro — nel mezzo del pastone, avvolgendolo nella stessa pasta. Stendetela col mattarello dandovi una forma rettangolare, avendo cura che il burro rimanga sempre nell'interno; ripiegate la su se stessa a metà per due volte: mettetela su ghiaccio per mezz'ora, poi ripetete l'operazione medesima per 2 volte, sempre però stendendo la pasta in senso opposto alla piega data.