

LISTA CIBARIA

61. *Minestra principesca d'orzo perlato.*
62. *Bodini bianchi al passato di cipolle.*
63. *Salmistro di lepre.*
64. *Crochette di broccoli.*
65. *Quadrello di vitello allo spiedo.*
66. *Gelato di crema al caffè.*

61. **Minestra principesca d'orzo perlato.** — Fate bollire per 5 ore in buon brodo l'orzo di Germania, aggiungendovi un pollo; quando questi è cotto, levatelo per disossarlo e metterlo a filetti nell'orzo con 200 grammi carote a dadolini, 100 grammi punte d'asparagi, un triturato di cerfoglio, un pizzico pepe e sale abbastanza. Versatela in zuppiera per servirla.

62. **Bodini bianchi al passato di cipolle.** — Pestate nel mortaio 150 grammi mollica di pane inzuppata in brodo freddo e spremuta, con 100 grammi zinna di vitello, 150 grammi petto di tacchino cotto; aggiungete 5 tuorli d'uova e 2 interi, sale, pepe cajenna e noce moscata; passate il composto allo staccio e mettetelo in una terrina, incorporandovi un decilitro e mezzo passato di cipolle, 200 grammi tartufi bianchi, tagliati a dadolini e 4 cucchiaini marsala ridotto. Procurate delle budella di majale e riempitele del composto; legatele ogni 8 centimetri; sboglientate i bodini in acqua e latte finchè siano rappresi; tagliateli al punto dove li avete legati, punzecchiandoli e facendoli cuocere alla gratella per poi servirli immediatamente.

63. **Salmistro di lepre.** — Tagliate a pezzi una lepre; mettetela in un recipiente con erbe odorifere, sedano, cipolle, carote, lauro e bacche di ginepro: copritela con del vino rosso e lasciatela per 36 ore in fusione. Ponete a fuoco una

casseruola con lardo, cipolla a dadi e burro, aggiungete la lepre asciugata e infarinata; rosolata che sia, bagnatela con un bicchiere fra aceto e marsala; lasciate asciugare completamente per poi unirvi tutto il vino e i legumi dell'infusione e un litro di brodo. Copritela, lasciandola subbollire fino a cottura completa. Allora passerete allo staccio la sua cozione, la farete restringere e legare, se sarà del caso, e la rimetterete assieme alla lepre fino all'ora di servirla. È preferibile darla in tavola entro ad una crostata di pane; oppure con della polenta o crostoni di pane fritti.

64. **Crochette di broccoli.** — Fate cuocere in acqua salata un broccolo di 400 grammi, scolatelo, tagliatelo a dadolini e fatelo soffriggere per alcuni minuti in un saltiero con burro e un triturato cipolla; unitevi 2 decilitri Bechamelle molto densa; ritirateli dal fuoco, amalgamandovi assieme 3 tuorli d'uova, 20 grammi formaggio, pizzico pepe e noce moscata. Freddo che sia il composto, procedete come descritto al N. 146.

65. **Quadrello di vitello allo spiedo.** — (Vedi N. 1079).

66. **Gelato di crema al caffè.** — Abbrustolite 150 grammi di caffè, e a cottura perfetta, gettatelo in una casseruola nella quale avrete preparato un litro di panna bollente; copritela e lasciatevela finchè sarà intiepidita: indi preparate la crema e il gelato consultando la ricetta N. 894. Servite con contorno di paste.