

== LISTA CIBARIA ==

67. *Zuppa d'animelle alla Tedesca.*
 68. *Culatta di bue alla Pavese.*
 69. *Tordi alla Cisalpina.*
 70. *Finocchi all'Italiana.*
 71. *Trotoline fritte al burro.*
 72. *Bodino di gabinetto al mandarino.*

67. Zuppa d'animelle alla Tedesca. — Fate cuocere in brodo 2 animelle di vitello: levatele, tagliatele a pezzetti e disponetele in un saltiero con burro mettendole per alcuni minuti a fuoco; indi bagnatele con sugo di pollo lasciandole bollire per 20 minuti aggiungendovi 2 tuorli d'uova, un pizzico cerfoglio e un bicchiere di panna. Preparate nella zuppiera 300 grammi gnocchette alla Tedesca (*Vedi N. 1831*) cotte in brodo; unite il composto d'animelle e servite con 3 litri di brodo bollente.

68. Culatta di bue alla Pavese. — Ponete a fuoco in una casseruola un pezzo culatta di bue infarinata con un fondo di legumi e un decilitro olio oliva; rosolata che sia, digrassatela e bagnatela con un litro di vino bianco; quando questo è ridotto a metà, aggiungete mezzo litro brodo, copritela ermeticamente lasciandola bollire per 4 ore circa. Allora passate la cozione e rimettetela nella casseruola, legandola con farina se nel caso fosse troppo liquida; unitevi un triturato di alice, citriolini, semi finocchio, aglio e funghi, lasciandola subbollire per alcuni minuti. Intanto tagliate a fette il bue, collocatelo sul piatto: aggiungete alla cozione il sugo di mezzo limone e versatela sopra la carne.

69. Tordi alla Cisalpina. — Pulite ed infilzate il becco di 12 tordi nel loro stomaco e metteteli in saltiero con poche verdure, fette di prosciutto, lardo e burro. Fateli soffriggere leggermente, bagnateli con un bicchiere di vino bianco

e una tazza sugo di carne. Copriteli, lasciandoli subbollire per un'ora circa. A cottura completa li servirete sopra uno strato di passato di marroni, versandovi sopra la loro cozione passata alla stamigna, digrassata, coll'aggiunta di una giuliana di funghi.

70. Finocchi all'Italiana. — Sopprimete le prime foglie di 8 finocchi, mozzate loro la cima e divideteli in due. Fateli cuocere in acqua e sale; scolateli e disponeteli in un saltiero con burro; coloriti che siano leggermente, bagnateli con una tazza di salsa Italiana (*Vedi N. 710*). Lasciate subbollire per 10 minuti, rivoltandoli di tanto in tanto, per poi servirli cosparsi della loro cozione.

71. Trotoline fritte al burro. — Allestite le trotoline come è descritto al N. 1208; infarinatetele e disponetele in un saltiero con burro depurato. Spingetele a fuoco finchè abbiano preso un bel colore. Servitele contornate di quarti di limone e prezzemolo.

72. Bodino di gabinetto al mandarino. — Lavorate in una terrina 6 tuorli con 2 uova intiere, 150 grammi zucchero e la raschiatura di due mandarini: indi sciogliete il composto con 5 decilitri di latte. Untate di burro uno stampo cilindrico liscio: coprite il fondo con carta, poscia riempitelo con una dadolata di biscotto e frutti canditi, passandovi assieme la suddetta crema. Cuocetelo a bagno-maria per 40 minuti circa, servendolo ben caldo cosperso di siroppo al mandarino.