

LISTA CIBARIA

73. *Minestrone alla Milanese.*
 74. *Crostatine di semolino alla Palermitana*
 75. *Anitra alla Maltese.*
 76. *Florio di cardone al sugo.*
 77. *Sella di daino lardellata (arrosto).*
 78. *Babà caldo al maraschino.*

73. **Minestrone alla Milanese.** — Pulite e tagliate a quadretti sottili 50 grammi di carote, 50 grammi di sedano, 100 grammi di patate, 200 grammi foglie verze tagliate più larghe, 50 grammi piselli, 50 grammi fagioli, 50 grammi ventresca di majale. Mettete in casseruola ventresca e legumi, meno le verze, con 4 litri brodo, 2 cucchiaini salsa pomodoro e una tazza sugo di carne, 30 grammi lardo battuto con mezzo spicchio d'aglio, una foglia salvia e un pizzico prezzemolo. Cotte che siano le verdure, unite le verze, e dopo 2 minuti, 280 grammi di riso: lasciate cuocere per 15 minuti e prima di toglierlo dal fuoco, aggiungete 25 grammi parmigiano grattugiato. Digrassatelo, versatelo in zuppiera, mettendovi disopra la ventresca tagliata a filetti.

74. **Crostatine di semolino alla Palermitana.** — Apparecchiate una polenta di semolino, con brodo e formaggio: versatela in una tortiera untata all'altezza di 4 centimetri. Fredda che sia, mediante un taglia-paste rotondo di 4 centimetri di diametro, levate le crostatine: impanatele, praticate un'incisione all'ingiro e frigetetele nello strutto bollente. Fatele scolare, svuotatele e riempiatele con un triturato di bue brasato misto con funghi, qualche cucchiaino salsa pomodoro, sugo di carne e un bicchierino di cognac.

75. **Anitra alla Maltese.** — Togliete l'osso dello stomaco ad un'anitra; farcitela col seguente composto: Tagliate a da-

dolini 200 grammi carne di vitello, cotta precedentemente, 100 grammi prosciutto, 50 grammi citriolini e la raschiatura di un arancio. Legate il tutto con 30 grammi Bechamelle e 100 grammi farcia di vitello (*Vedi N. 1802*). Cucite l'apertura, imbrigliatela, facendola poi cuocere con un fondo di legumi e vino bianco. A cottura completa, tagliate l'anitra e disponetela sopra un piatto: passate allo staccio la sua cozione, digrassatela e fatela restringere ad un terzo: aggiungete una tazza di salsa Maltese (*Vedi N. 1756*) e versatela sopra all'anitra.

76. **Florio di cardone al sugo.** — Cuocete in acqua acidulata la parte tenera dei cardone; fatelo scolare, spremetelo e spingetelo a fuoco in una casseruola con burro, onde s'asciughino. Passatelo allo staccio amalgamandolo poi con una tazza di densa Bechamelle grassa, un pizzico pepe e la rappatura noce. Freddo che sia il composto, vi unirete 4 uova sbattute per poi metterlo nello stampo burrato e cuocerlo a bagno-maria. Servitelo cosperso di buon sugo ristretto.

77. **Sella di daino lardellata (arrosto).** — Procurate una sella di daino; sopprimete l'epidermide dei filetti, collocatela in un recipiente coperta di marinata cotta (*Vedi N. 92*) e lasciatevela per 10 ore circa: indi asciugatela e lardellatela facendola poi cuocere allo spiedo, cospargendola colla sua marinatura e burro. A cottura perfetta servitela, accompagnata con della salsa piccante.

78. **Babà caldo al maraschino.** — Apparecchiate un babà com'è descritto al N. 888; inzuppatele con siroppo al maraschino, collocatelo sul piatto per servirlo subito, riempiendovi il centro con frutti siroppati.