

## == LISTA CIBARIA ==

97. *Zuppa passato di fagioli rossi.*  
 98. *Crostatine di burro alla Petrella.*  
 99. *Pollastra alla Damasceno N.*  
 100. *Soffiato di pomodoro.*  
 101. *Agnello al forno - Insalata alla giardiniera.*  
 102. *Raggi al caramello.*

97. **Zuppa passato di fagioli rossi.** — Fate rosolare in una casseruola un triturato di cipolla, aggiungendovi 600 grammi fagioli rossi, messi a bagno per qualche giorno; 200 grammi prosciutto crudo e 100 grammi carote; unitevi pure il brodo necessario per cuocerli, per poi passarli allo staccio: formatene un passato e diluitelo con 2 litri e mezzo di brodo e spingetelo a fuoco. Lasciate bollire per 25 minuti e badate che vi sia sale abbastanza; in ultimo mettete un pugno di formaggio grattugiato.

98. **Crostatine di burro alla Petrella.** — Mettete sopra ghiaccio una fetta di burro manipolato dell'altezza di 4 centimetri; mediante un taglia-paste rotondo di 3 centimetri, levate tanti panetti, tuffando in acqua bollente lo stampo ogni volta. Indi li passerete per due volte all'uovo e al pane, avendo cura di tenervi sempre la medesima forma. Con un altro stampo più piccolo, praticate poi un'incisione da una sol parte; fatele colorire nello strutto bollente non più di 5 per volta; indi levateci il coperchio e collocatele capovolte sopra una gratella, in modo che scoli tutto il burro. Riempitele poi con un triturato di fagiano cotto e tartufi amalgamati con salsa Spagnuola (*Vedi N. 520*).

99. **Pollastra alla Damasceno N.** — Forbite una pollastra, indi levategli tutta la carne del petto, lasciandovi solo le co-

scie e le ali, avendo cura di non rompere la pelle. Colla detta carne, apparecchiate una farcia di pollo (*Vedi N. 577*), alla quale unirete 100 grammi funghi, 100 grammi prosciutto cotto, si gli uni come l'altro tagliati a dadolini, 24 code di gamberi, 2 tuorli d'uova e un triturato di scalogne e prezzemolo. Farcite la pollastra col suddetto composto, cucite l'apertura, avvolgetela in un tovagliolo dando ad essa la primitiva forma; fatela cuocere per 2 ore circa in buon sugo e, a cottura completa, disimballatela e servitela sopra a del risotto bianco. Passate alla stamigna la sua cozione, fatela ridurre ad un terzo, legatela con Arrow-root e salsa pomodoro versandola poi sopra la pollastra.

100. **Soffiato di pomodoro.** — Fate ridurre 6 decilitri di passato pomodoro per poi unirvi una tazza di densa Bechamelle fatta con farina di patate. Freddo che sia il composto, aggiungetevi 5 tuorli d'uova e gli albumi in neve. Spalmate di burro uno stampo da soffiato di pirofila, nel quale vi metterete il composto, e 30 minuti prima di servirlo, lo spingerete a forno moderato; servitelo immediatamente appena estratto dal forno.

101. **Agnello al forno. - Insalata alla giardiniera.** — Disponete un quarto d'agnello in un saltiero con burro depurato e rosmarino; spingetelo in forno per un'ora circa, salandolo a dovere. Servitelo tagliato a pezzi, contornato di crescione, accompagnandolo con un'insalata alla giardiniera, fatta in questo modo: Tagliate a dadi carote, fagiolini, punte di asparagi, patate, cipolline e barbabietole, tutti del medesimo volume e precedentemente cotti. Conditela con majonese e un triturato di cerfoglio.

102. **Raggi al caramello.** — Con 200 grammi pasta da bignoli (*Vedi N. 198*), foggiate, sopra lastra leggermente unta, tanti bastoncini di 7 centimetri di lunghezza. Cuoceteli a forno moderatissimo, indi farciteli con marmellata di pesche e mascherateli con zucchero al caramello.