

== LISTA CIBARIA ==

- 103. *Ravioli al sugo.*
- 104. *Filetto di bue all'Ozierese.*
- 105. *Pane di carpione alla Dante Alighieri.*
- 106. *Tartufi alla crema.*
- 107. *Quaglie allo spiedo.*
- 108. *Gelato di limone al kirsch.*

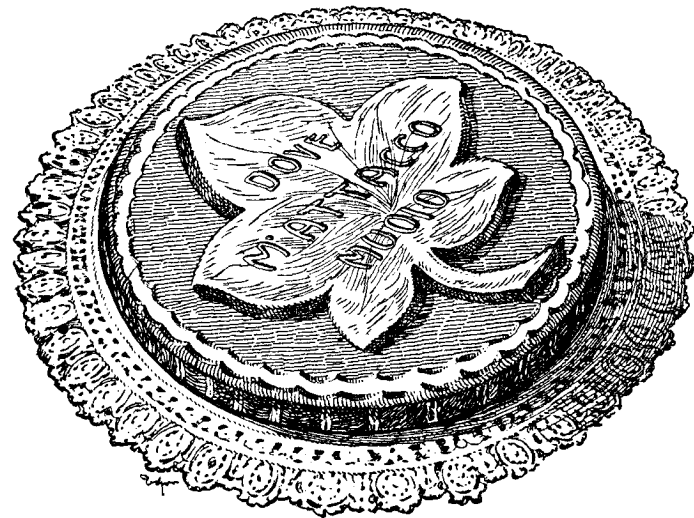
103. **Ravioli al sugo.** — Apparecchiate i ravioli nel modo descritto al N. 973; fateli cuocere in brodo, sgocciolateli e metteteli in saltiero con burro cotto, sugo di stufato, formaggio grattugiato, sale abbastanza e servite.

104. **Filetto di bue all'Ozierese.** — Levate la pellicola ad un filetto; lardellatelo e collocatelo in un saltiero con un fondo di legumi, un po' di funghi, un pizzico seme di finocchio e lardo. Esponetelo a fuoco vivo, e quand'è rosolato, bagnatelo con mezza bottiglia vino bianco di Capri e 6 decilitri salsa Spagnuola (*Vedi N. 520*). Lasciatelo subbollire per 30 minuti circa, per poi servirlo tagliato a fette, con sopra la cozione passata alla stamigna digrassata, e con una guarnizione fondi di carciofi ripieni di passato di funghi e cipolle ripiene (*Vedi N. 646*).

105. **Pane di carpione alla Dante Alighieri.** — Preparate una farcia di pesci con 300 grammi di carne di carpione, 120 grammi carne di luccio, 150 grammi burro, 150 grammi Bechamelle densa e fredda, 100 grammi tartufi neri, un poco d'erbe fine e 5 tuorli d'uova. Mettetela in una terrina, incorporandovi un decilitro passato d'asparagi, un bicchierino di cognac, sale e spezie. Spalmate di burro uno stampo cilindrico con tubo nel mezzo, versatevi il composto e mettetelo per rassodare a bagno-maria. Al momento di servirlo, estraetelo, mettendolo poi sul piatto, riempite il centro di esso

con una guarnizione di code di gamberi, punte d'asparagi e arselles, cosparse con salsa Normanna (*Vedi N. 44*); mascherate anche il pane con la detta salsa, e servitene una salsiera a parte.

106. **Tartufi alla crema.** — Pulite 500 grammi tartufi; tagliateli a fette e disponeteli in saltiero con burro e sale;



N. 150. — Foglia d'edera: dolce fantasia. (*Vedi pag. 51*).

spingeteli a fuoco spruzzandoli di vino bianco; asciugati che siano vi unirete una piccola tazza di crema versandoli subito sopra piatto e servendoli contornati di crostoni di pane fritti.

107. **Quaglie allo spiedo.** — (*Vedi N. 701*).

108. **Gelato di limone al kirsch.** — Con 400 grammi di zucchero e 8 decilitri d'acqua, preparate un siroppo; freddo che sia, aggiungetevi il sugo di 4 limoni colla loro raschiatura e 4 bicchierini di buon kirsch; mediante pesa-siroppi assicuratevi che non oltrepassi i 20 gradi e prima di gelarlo passatelo allo staccino.