

## == LISTA CIBARIA ==

115. *Consumato Saverio.*  
 116. *Polli alla Marengo.*  
 117. *Suprema di spezzato di vitello.*  
 118. *Luppoli all'Olandese.*  
 119. *Triglie fritte.*  
 120. *Sciarlotta alla Scaligeri.*

115. **Consumato Saverio.** — Dibattete in una terrina 7 tuorli d'uova con mezzo litro di consumato tiepido; in un altro recipiente mettete 350 grammi farina, 60 grammi parmigiano grattugiato: passate assieme al liquido poco per volta, formando una pastella. Ponete a fuoco una casseruola con 3 litri consumato, quando bolle, gettate il composto in uno scolatoio e lasciatelo cadere nel consumato: dategli 10 minuti d'ebollizione e servitelo.

116. **Polli alla Marengo.** — Tagliate a pezzi 2 polli novelli: infarinateli, metteteli in un saltiero con un po' d'olio, burro ed una cipolla: fateli colorire d'ambo le parti, levate l'unto e bagnateli con un bicchiere di vino bianco e una tazza di brodo. Lasciateli subbollire per 30 minuti: estraeteli, passate allo staccio la loro cozione e rimettete il tutto in saltiero a fuoco, aggiungendovi 300 grammi funghi affettati e un decilitro passato di pomodoro. Terminata la cottura dei polli collocateli sopra piatto coi funghi, con delle uova fritte in olio e dei crostoni di pane fritti al burro; aggiungete alla detta cozione un pezzo di burro, il sugo di mezzo limone e versategliela sopra.

117. **Suprema di spezzato di vitello.** — Procurate un chilo di vitello magro: tagliatelo a grossi dadi, mettetelo a fuoco con acqua, e alla prima ebollizione fatelo scolare. Intanto preparate in un'altra casseruola 80 grammi burro e 50 grammi

farina; stemperateli con 4 decilitri brodo di pollo: aggiungete il vitello, mezza cipolla e 4 chiovi garofano. Copritelo e lasciatelo subbollire fino a cottura completa; indi levatelo pezzo per pezzo e disponetelo sul piatto, passandovi sopra la sua cozione, corretta di sale e coll'aggiunta d'un pezzo di burro ed il sugo di mezzo limone.

118. **Luppoli all'Olandese.** — Fate cuocere in acqua e sale i luppoli: scolateli e disponeteli in un saltiero con burro, spingeteli a fuoco per poi aggiungervi una salsa Olandese (*Vedi N. 706*), e servirli subito.

119. **Triglie fritte.** — Disviscerate 12 piccole triglie, marinatete per qualche ora con olio, sugo di limone, pepe e sale. Asciugatele e friggetele di bel colore con olio; scolate che siano, servitele sopra tovagliolo con fette di limone e prezzemolo.

120. **Sciarlotta alla Scaligeri.** — Apparecchiate un marzapane all'Italiana (*Vedi N. 30*) avente un diametro di 18 centimetri e 8 centimetri d'altezza; vuotatelo nel mezzo, servando però il coperchio; inzuppatelo leggermente con liquore crema « Regina Elena, » indi riempite il vuoto con una crema pasticciere mista con nocciuoie toste e ciliegie confette, alternate con fette di biscotto integrale (*Vedi N. 744*). Sovrapponetevi il coperchio, passatela più volte con pennello intriso di marmellata e decoratela con meringa all'essenza di rose, coparsa di un triturato di pistacchi. Esponetela in istufa calda per un'ora circa: servitela appena levata.