

## LISTA CIBARIA

139. *Minestra di riso all'Indiana.*  
 140. *Costolette di gamberi alla Sivigliana.*  
 141. *Filetto di bue alla Messalina.*  
 142. *Cavoli alla Monzese.*  
 143. *Piccioni alla gratella.*  
 144. *Cannoncini al lattemiele.*

139. **Minestra di riso all'Indiana.** — Fate sciogliere 100 grammi burro in una casseruola, unite 140 grammi farina e fatela rosolare leggermente; diluite con 3 litri brodo di pollo, tramenando fino all'ebollizione, fatelo poi bollire lentamente per un'ora, indi passate alla stamigna, e così avrete formato il brodo legato di pollo che metterete a fuoco. A parte farete rosolare un pollo tagliato a pezzi, spolverizzatolo con un cucchiaino di polvere karj; bagnatelo con poco brodo lasciandolo cuocere lentamente, unitelo al brodo legato con 200 grammi riso cotto a parte.

140. **Costolette di gamberi alla Sivigliana.** — Preparate una dadolata di tartufi bianchi e code di gamberi, legata con della salsa Villeroy (*Vedi N. 32*), lasciatela raffreddare, indi foggiatele in tante costoline, passatele all'uovo e al pane facendole poi friggere di bel colore nello strutto bollente: scolatele e conficcate in ciascuna costoletta una zampa di gambero; servitele sopra una bordura di semolino riempiendo il centro con dei tartufi affettati e cotti con panna e burro.

141. **Filetto di bue alla Messalina.** — Procurate un pezzo di filetto di bue del centro, praticate in esso un foro nel mezzo per tutta la sua lunghezza, nel quale introdurrete dei grossi filetti di lingua, tartufi bianchi e farcia di vitello ai pistacchi. (*Vedi N. 1802*). Disponetelo in saltiero e fatelo cuocere, consultando l'istruzione del filetto all'Ozierese (*Vedi N. 104*), osser-

vando però che sarà cotto in minor tempo. Lo servirete tagliato a fette sopra uno strato di passato di cipolle, guarnito con piselli e mascherato colla sua cozione.

142. **Cavoli alla Monzese.** — Togliete le coste alle foglie di 2 cavoli, sbogliantatele in acqua salata, scolando e spremendole poi leggermente per disporle distese sopra un grande tovagliolo. Mettete al centro di ogni foglia una pallottola di composto di salsiccia, rotolatele su sè stesse e disponetele in saltiero spalmate di burro una accanto all'altra; bagnatele con due decilitri sugo e uno di passato pomodoro spingendo quindi a forno moderato per 20 minuti circa.

143. **Piccioni alla gratella. - Insalata russa.** — Cuocete i piccioni come è descritto al N. 23 e serviteli accompagnati da un'insalata Russa fatta in questo modo: Tagliate a dadi barbabietole, rape, sedano-ropa e patate cotte; aggiungete cetriolini, capperi, filetti d'alici, un triturato di funghetti sott'aceto e rafano. Condite il tutto con majonese e un cucchiaino senape: mettete in insalatiera, coprite di majonese e decorate a vostro gusto con cetriolini, filetti d'alici, barbabietole, ecc., ecc.

144. **Cannoncini al lattemiele.** — Stendete sottilmente la sfogliata; tagliatene 18 liste da 20 centimetri di lunghezza per 4 di larghezza; avvolgetele a spirale intorno a dei tubetti, avendo cura di riunire le estremità. Formati i cannoncini, pennellateli d'uovo, spolverizzateli di zucchero e cuoceteli a forno moderato; cotti che siano, toglieteli dai tubetti per servirli poi, freddi, ripieni di lattemiele alla vaniglia.