

## == LISTA CIBARIA ==

145. *Consumato alla Clermont.*  
 146. *Crochette di pollo ai tartufi.*  
 147. *Timballo di vitello alla Napolitana.*  
 148. *Sedano alla Parmigiana.*  
 149. *Paperi allo spiedo.*  
 150. *Foglia d'edera: dolce fantasia.*

145. **Consumato alla Clermont.** — Tagliate a ruotelle 6 cipolle che farete rosolare con un pezzo di burro: asciugatele e mettetele in consumato per terminare la loro cottura; al momento di servire unitevi 200 grammi morbide di fagiano (*Vedi N. 7*), e un pizzico di miglionetto. Servite a parte un piatto di biscotto Fenzi (*Vedi N. 1699*).

146. **Crochette di pollo ai tartufi.** — Tagliate a dadolini la carne di un pollo cotto, con qualche fegatino e 2 tartufi; amalgamate la dadolata con una tazza di Bechamelle densa, fatta con sugo di carne e panna; unitevi 3 tuorli d'uova, raschiatura noce moscata e sale. Freddo che sia il composto, dividetelo in tante cucchiariate per foggiarle come vi aggrada; impanatele e fatele friggere nello strutto bollente. Servite sopra un tovagliolo con un mazzetto di prezzemolo fritto.

147. **Timballo di vitello alla Napolitana.** — Apparecchiate cotti circa 300 grammi di maccheroni, conservandoli lunghi. Spalmate di burro uno stampo da timballo liscio; incominciate al fondo a collocarvi i maccheroni, proseguendo finché lo avrete coperto tutto internamente. Intonacateli con uno strato di farcia; intanto avrete preparato cotto in buon sugo dei filetti di vitello, schienali, funghi e lingua salata, amalgamati tutti con della Spagnuola e Bechamelle; riempite il vuoto col suddetto intingolo; copritelo con degli altri mac-

cheroni e farcia. Fatelo cuocere a bagno-maria, indi levatelo dallo stampo e servite con della salsa pomodoro a parte.

148. **Sedano alla Parmigiana.** — Sopprimete tutta la parte verde a 8 piante di sedano: dividetelo in quattro, tagliatelo a 10 centimetri di lunghezza e cuocetelo in acqua e sale, tenendolo scarso di cottura. Scolatelo, spremetelo e disponetelo in un tegame spalmato di burro, bagnandolo di sugo e spolverizzandolo di formaggio; spingetelo in forno a colorirsi spruzzandolo di burro.

149. **Paperi allo spiedo.** — Allestite 2 paperi, mettendovi nell'interno un pezzo di burro e sale; imbrigliateli e metteteli allo spiedo per un'ora circa, salandoli a dovere. A cottura completa serviteli tagliati a pezzi e messi in bell'ordine, contornati di crescione all'aceto ed accompagnati con una salsiera del loro sugo coll'aggiunta d'un limone.

150. **Foglia d'edera: dolce fantasia.** — Cuocete della pasta Genovese (*Vedi N. 132*) in uno stampo a foglia d'edera; fredda che sia, inzuppatala di alckermes e farcitela con marmellata, velandola poi totalmente di fondente verde. Disponetela su piatto di servizio, e con un cornetto di ghiaccia verde, fate un filo, seguendo il contorno superficiale della foglia. Intanto avrete preparato un po' di gelatina alla menta (*Vedi N. 858*), che ancora tiepida la verserete sopra alla superficie formandone uno spessore di 3 millimetri circa e badando che non scenda sui fianchi. Lasciate raffreddare la gelatina per poi scrivere con cornetto di ghiaccia rosa la frase: *Dove mi attacco muoio*, decorandola a piacere.

NB. — Per l'acquisto del suddetto stampo rivolgersi alla Ditta Maganza, via Larga, n. 10. - Milano.