

## LISTA CIBARIA

- 151. *Zuppa d'uova alla Toscana.*
- 152. *Bodini di pesci alla Munari.*
- 153. *Filetti di cervo alla finanziaria.*
- 154. *Cardi alla Francese.*
- 155. *Noce di vitello lardellata - arrosto.*
- 156. *Macedonia di frutti all'Italiana.*

151. **Zuppa d'uova alla Toscana.** — Frullate bene 6 uova intiere con due bicchieri di brodo, 15 grammi formaggio grattugiato, sale, pepe e noce moscata; fate rappigliare il tutto a bagno-maria, poi levatelo a pezzetti e mettetelo in zuppiera con del brodo bollente e crostini.

152. **Bodini di pesci alla Munari.** — Apparecchiate una farcia di pesci (*Vedi N. 883*) tenendola scarsa di burro; dividetela in tante piccole parti, sopra un tavolo infarinato; arrotondatele mettendovi nel centro una coda di gambero e un dadolino di tartufo. Collocatele in un saltiero spalmato di burro, coprendole con acqua bollente salata per farle rappigliare; fatele asciugare e raffreddare sopra un lino, indi impanate i bodini e friggeteli di bel colore nello strutto bollente. Scolateli e servite sopra tovagliolo.

153. **Filetti di cervo alla finanziaria.** — Levate i filetti del cervo; picchiettateli di prosciutto, metteteli in marinata cotta (*Vedi N. 92*) per 2 giorni. Asciugateli e disponeteli a fuoco in un saltiero con legumi, erbe odorifere, 2 chiovi di garofano, lardo e burro; rosolatli che siano, bagnateli con vino bianco e sugo. Terminata la loro cottura, disponeteli su piatto con una guarnizione alla finanziaria (*Vedi N. 344*) e dei crostoni di pane fritti. Salsate i soli filetti con la loro cazione.

154. **Cardi alla Francese.** — Tagliate a pezzi da 8 centimetri la parte tenera di 2 cardoni, sopprimendogli le pellicole e mettendoli man mano in acqua. Cuoceteli in acqua acidulata con un po' di farina e sale; scolateli e metteteli sotto a leggiera pressione, per poi disporli in un saltiero spalmato di burro: spingeteli a fuoco e bagnateli con del buon sugo, aggiungendovi un triturato di cerfoglio e prosciutto, e dopo 20 minuti, adagiateli in legumiera per servirli con crostoni a parte.

155. **Noce di vitello lardellata - arrosto.** — Picchiettate di lardo una noce di vitello e disponetela in un saltiero il cui fondo sarà coperto con grassa d'arnioni, burro e un po' di rosmarino. Spingetela in forno per 2 ore circa, salandola a dovere e rivoltandola di tanto in tanto. Servitela tagliata a fette, cosparsa con un po' del suo sugo e accompagnata con dell'insalata verde.

156. **Macedonia di frutti all'Italiana.** — Preparate una gelatina alla menta (*Vedi N. 858*), una di fragole (*Vedi N. 828*) e una terza d'anisette (*Vedi N. 1098*): con queste 3 gelatine fate uno strato in uno stampo quadrilungo, mettendo al centro quella d'anisette e dividendo una qualità dall'altra con fette d'ananasso candite; mediante frutti confetti, foggiate al centro lo stemma d'Italia, indi riempite lo stampo con una macedonia di frutti siroppati al maraschino e gelatinati. Serbatela in ghiaccio fino all'ora di servire, poi tuffatela in acqua calda e capovolgetela su piatto.