

== LISTA CIBARIA ==

163. *Minestra di riso e quaglie.*
 164. *Costoline d'agnello incartocciate.*
 165. *Pane di vitello alla Medici.*
 166. *Patate alla Brasiliana.*
 167. *Polpettine arrosto.*
 168. *Bordura di marroni alla Vincenzo Monti.*

163. **Minestra di riso e quaglie.** — Sventrate, pulite ed imbrigliate 6 quaglie; immergetele per un istante in brodo bollente passandole poi con un lino e mettendole ancora a fuoco in una casseruola con 3 litri brodo: 18 minuti prima della loro cottura unitevi 250 grammi di riso. A cottura completa, levate lo spago alle quaglie, collocatele in zuppiera, versandovi sopra la minestra.

164. **Costoline d'agnello incartocciate.** — Mettete in un saltiero con burro 12 costoline: fatele saltellare a fuoco vivace, indi spruzzatele con marsala e aggiungetevi un triturato d'erbe fine e del sugo di carne. Lasciatele cuocere lentamente rivoltandole di tanto in tanto: contemporaneamente preparate 12 pezzi di carta tagliati a forma di cuore, spalmateli d'olio e disopete al centro d'ogni pezzo di carta una costolina, fatta prima raffreddare e spolverizzata sopra con tartufi. Ripiegate la carta in modo che si trovino ben rinchiuse: collocatele sopra una gratella per riscaldarle badando che non s'abbruci la carta e servitele in corona sul piatto.

165. **Pane di vitello alla Medici.** — Schiacciate nel mortaio 400 grammi carne di vitello cotta in buon sugo e 300 grammi fra prosciutto, fegato grasso e zinna, precedentemente cotti: aggiungete 4 tuorli d'uova, 4 cucchiari vellutata di pollo, sale, pepe, spezie e un po' di cognac ridotto. Passate tutto allo staccio e mettete il composto in una terrina,

lavorandolo con un mestolino di legno ed aggiungendovi 50 grammi tartufi bianchi a dadolini. Spalmate di burro uno stampo liscio, decoratelo a vostro genio con tartufi neri, pistacchi e lingua, indi mettete in esso il composto e fatelo cuocere a bagno-maria per un'ora circa. Al momento di servire capovolgetelo sopra piatto cosparso d'una salsa Spagnuola con tartufi.

166. **Patate alla Brasiliana.** — Cuocete a forno 8 grosse patate rotonde: indi tagliatele per metà e svuotatele, lascian-dovi un leggero strato di patate; metà volume delle patate che avrete estratto lo metterete in una terrina incorporandovi un bicchiere di panna, 2 tuorli d'uova, un pugno formaggio grattugiato, un pizzico pepe, noce moscata e 2 albumi in neve: poi riempite le patate, spolverizzate di pane e spruzzate di burro spingendole nel forno a colorirsi. Servitele appena fuori sopra tovagliolo ripiegato.

167. **Polpettine arrosto.** — Apparecchiate le polpettine come è descritto al N. 1953; disponetele in saltiero con burro depurato e rosmarino e cuocetele a forno moderato, salandole e spruzzandole di marsala all'ultimo. Servite con dell'insalata a parte.

168. **Bordura di marroni alla Vincenzo Monti.** — Con 800 grammi di marroni preparate un passato bene inzuccherato: mischiatelo con un decilitro di crema pasticciera al garofano, 2 tuorli d'uova e 2 intieri. Versate il composto in una bordura liscia burrata ed infarinata, cuocete a bagno-maria, indi servitela con una piramide al centro di pere siroppate al marschino e cosparso il tutto con un triturato di pistacchi.