

LISTA CIBARIA

175. *Consumato alla Rumena.*
 176. *Palati di bue alla Ivanoff.*
 177. *Filetti di pesce persico gratinati.*
 178. *Rape all'Italiana.*
 179. *Lombata di camoscio arrosto.*
 180. *Bavarese ai fiori d'arancio.*

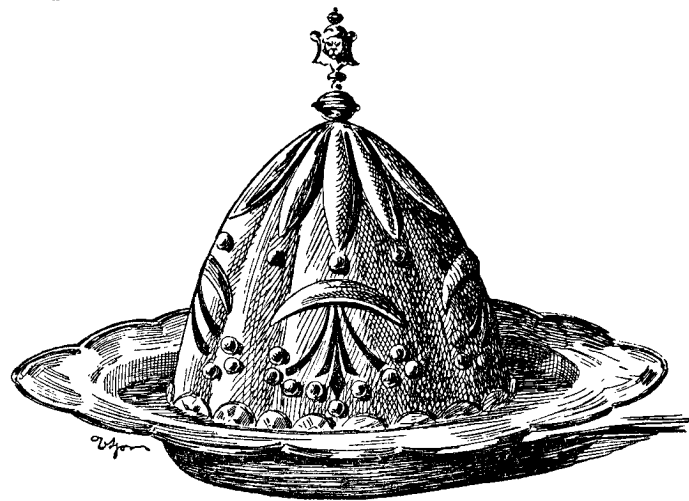
175. **Consumato alla Rumena.** — Fate cuocere nel forno 800 grammi patate, levateci la parte abbrustolita: schiacciatele in mortaio con 100 grammi vitello cotto, 100 grammi bianco di pollo e 100 grammi zinna di vitella; aggiungetevi 2 tuorli e 2 uova intere, 20 grammi formaggio grattugiato, raschiatura noce moscata e sale. Passate allo staccio e unitevi un triturato di funghi e cerfoglio; fate delle pallottoline e passatele all'ucvo indi al pane grattugiato; fatele friggere di color biondo in una padella di strutto bollente, sgocciolatele e servitele in una zuppiera con 3 litri di buon consumato.

176. **Palati di bue all'Ivanoff.** — Pulite 2 palati di bue, fateli cuocere per 3 ore circa in brodo; intanto preparate a fuoco un saltiero con un triturato di cipolla e burro, aggiungete i palati tagliati a listelle, fateli saltellare per alcuni minuti, bagnateli con un bicchierino di cognac e un decilitro di vino bianco. Legate la cozione con della fecola, unendovi una tazza di sugo, un pizzico pepe cajenne, una giuliana di funghi e cetriolini nell'aceto. Dopo 20 minuti d'ebollizione servite con crostoni.

177. **Filetti di pesce persico gratinati.** — Fate soffriggere con burro, vino bianco, scalogne e funghi tritati per 5 minuti 12 filetti di pesce persico. Freddi che siano, disponeteli in uno stampo a gratino di pirofila, avendo il fondo coperto d'un triturato d'erbe fine, funghi e salsa Spagnuola. Cospargete i filetti con una Bechamelle ridotta, spolverizzatele di pane e spruzzatele di burro. Con una palla rovente fate co-

lorire la superficie, indi mettete lo stampo sopra piatto con tovagliolo e servite.

178. **Rape all'Italiana.** — Tagliate le rape a piccoli bastoncini, cuocetele a metà in acqua e sale, scolatele per disporle in un saltiero con burro e spingerle a fuoco moderato, spolverizzate di zucchero e bagnate con una tazza



N. 165. — Pane di vitello alla Medici. (Vedi pag. 56).

di brodo di pollo: aggiungete un triturato di prezzemolo e prosciutto; terminate la loro cottura condensandole per bene e all'ultimo vi metterete un pezzo di burro.

179. **Lombata di camoscio arrosto.** — (Vedi N. 479).

180. **Bavarese ai fiori d'arancio.** — Procurate 100 grammi petali di fiori d'arancio, metteteli in un casseruolino aggiungendovi un decilitro di siroppo bollente con un po' di cocciniglia, chiudendolo subito ermeticamente: poscia passate l'essenza ad un lino e procedete alla confezione della bavarese com'è descritta al N. 1986, mettendo invece del marschino il siroppo di fiori d'arancio.