

LISTA CIBARIA

187. *Torta di riso al consumato.*
 188. *Tacchino novello alla Reale.*
 189. *Filetti di sogliole alla Goldoni.*
 190. *Crochette di carote.*
 191. *Costoline di capriolo alla gratella.*
 192. *Torrone gelato alla Milanese.*

187. **Torta di riso al consumato.** — Con 300 grammi riso preparate un risotto bianco a 14 minuti di cottura, unitevi una tazza di Bechamelle (*Vedi N. 46*) con un po' di sugo di carne, e quando è tiepido, 3 tuorli, 2 uova intiere e un poco raschiatura di noce moscata. Spalmate di burro e spolverizzate di pane una tortiera nella quale verserete il composto, formando un'altezza di 2 centimetri: mettetela a forno, e, colorita che sia, versatela sul tavolo, tagliandola poi a dadi e servendola in buon consumato.

188. **Tacchino novello alla Reale.** — Ponete a fuoco in una casseruola un tacchino novello ben pulito e legato con spago, con un fondo di legumi, burro, fette di prosciutto e qualche ritaglio di vitello. Fatelo rosolare leggermente, bagnatelo con 4 decilitri vino bianco di Capri e una tazza di brodo, coprite la casseruola ermeticamente, lasciando bollire lentamente per un'ora e mezza e rivoltandolo di tanto in tanto. Passate la cozione allo staccio, digrassatela, correggendola poi di sale e versandola sopra al tacchino che avrete disposto sopra un piatto, tagliato a pezzi e rimesso nella primitiva forma. Guarnitelo con piccole boccatine di sfogliata ripiene di passato d'asparagi, tartufi, creste e granelli.

189. **Filetti di sogliole alla Goldoni.** — Levate i filetti di 4 sogliole, stratificateli da una sol parte con farcia di pesci (*Vedi N. 883*) alle erbe fine, decorateli con tartufi neri e code

di gamberi. Fateli subbollire per parecchi minuti in vino bianco, aggiungete 2 decilitri passato di cipolle allungato con vellutata di funghi, disponeteli sopra piatto mascherandoli colla loro cozione e contornandoli con granchiolini e barchette fatte con composto di patate alla Duchessa e ripiene di capestante, condensate colla cozione dei filetti.

190. **Crochette di carote.** — Tagliate a dadolini 400 grammi di carote, cuocetele in acqua e sale, scolandole e facendole poi soffriggere per alcuni minuti con burro e un pizzico zucchero. Amalgamatele con 2 decilitri di Bechamelle densa, poscia 2 tuorli d'uova; freddo che sia il composto, terminate le crochette com'è descritto al N. 146.

191. **Costoline di capriolo alla gratella.** — Allestite 12 costoline di capriolo, marinatete per qualche ora, indi spolverizzatele di pane, fatele cuocere alla gratella a fuoco vivace, bagnandole colla loro marinatura. Servitele sopra ad una salsa peperata.

192. **Torrone gelato alla Milanese.** — Preparate 3 decilitri di crema alla vaniglia (*Vedi N. 894*), fredda che sia, unitevi un litro circa di lattemiele, 100 grammi mandorle alla perlina, 50 grammi pistacchi, entrambi tritati grossolanamente, e un pizzico cannella in polvere. Mettete il composto in una mattonella di latta o rame chiudendola ermeticamente e collocatela sotto a ghiaccio e sale per 2 ore circa. Per levarlo tuffate lo stampo in acqua tiepida.