

LISTA CIBARIA

193. *Zuppa d'oca all'Ebraica.*
 194. *Fegato di vitello alla Fiorentina.*
 195. *Coscie di conigli alla Samaritana.*
 196. *Melanzane ripiene alla Lombarda.*
 197. *Storione allo spiedo: salsa d'ostriche.*
 198. *Bignoli rigonfi.*

193. **Zuppa d'oca all'Ebraica.** — Fate rosolare leggermente un pezzo d'oca, levate l'unto, aggiungete un decilitro di marsala, fatelo ridurre, poi coprite l'oca con del brodo, un pezzo di cipolla, sedano, carote, 2 chiovi garofano, pepe e 2 foglie alloro. Lasciate cuocere lentamente, passate quindi la cozione allo staccio, unendovi l'oca tagliata a filetti. Servitela con 200 grammi d'orzo di Germania cotto e 4 cucchiari di Bruoise (*Vedi N. 265*).

194. **Fegato di vitello alla Fiorentina.** — Preparate una pastella senza grumi e scorrevole con 120 grammi farina, 2 tuorli d'uova, 2 decilitri vino bianco secco, sale e un pizzico pepe. Affettate 400 grammi fegato, marinatelo per parecchi minuti con sugo di limone, olio, sale e un triturato di prezzemolo. Indi immergetelo nella pastella per poi passarlo allo strutto bollente, finchè sia di color biondo. Scolatelo e servitelo sopra un tovagliolo con erba salvia frita.

195. **Coscie di conigli alla Samaritana.** — Levate le coscie di 2 conigli, disossatele e farcitele con una dadolata di funghi, lingua, zinna ed erbe fine, legate con farcia di vitello (*Vedi N. 1802*). Cucite con filo l'apertura e fatele cuocere, sperimentando l'istruzione per la noce di vitello alla Lucchese (*Vedi N. 824*). A cottura completa le disporrete sopra uno strato di passato di fagioli, mascherandole colla loro cozione e guardandole con girelli di carciofi e funghi.

196. **Melanzane ripiene alla Lombarda.** — Togliete la pelle a 8 melanzane tenere e fatele cuocere in acqua acidulata; scolate e rinfrescate che siano, dividetele in due, svuotatele, disponendole man mano in un saltiero spalmato di burro. Tritate una cipolla e fatela rosolare con burro, aggiungete 50 grammi fra funghi e erbe tritate, 2 decilitri Bechamelle densa, 8 mostazzini in polvere e 50 grammi uva passa; freddo che sia il composto, incorporatevi 2 uova; riempite le melanzane e terminate la loro cottura a forno moderato, spruzzandole di burro.

197. **Storione allo spiedo: salsa ostriche.** — Apparecchiate lo storione nel modo descritto al N. 89 e servitelo accompagnato da una salsa ostriche fatta in questa maniera: Cuocete in vino bianco 18 ostriche, indi passate la loro cozione in un casseruolino nel quale avrete preparato un bicchiere di salsa vellutata (*Vedi N. 766*) magra: aggiungete un pezzo di burro, 2 tuorli d'uova, il sugo di mezzo limone e in ultimo le ostriche, badando che non abbia più a bollire.

198. **Bignoli rigonfi.** — Mettete una casseruola a fuoco con 200 grammi d'acqua, 170 grammi burro, un pizzico sale, e 25 grammi zucchero vanigliato; quando bolle aggiungete, lavorando di continuo, 200 grammi farina semola. Lasciate la pasta per qualche minuto a fuoco, poscia versatela in una terrina ad intiepidire per aggiungervi poi 4 uova intere ed un tuorlo. Mettete la pasta in una siringa e fatela cadere a bastoncini nello strutto tiepido. Appena saranno gonfiati, spingete lo strutto a gran fuoco tenendoli mossi e levandoli appena siano coloriti. Serviteli ben caldi spolverizzati di zucchero.