

## LISTA CIBARIA

205. *Minestra di riso e fegatini.*  
 206. *Morbidelle Orbetellinesi.*  
 207. *Sella di montone alla Viviani.*  
 208. *Rape gratinate.*  
 209. *Tacchino tartufato arrosto.*  
 210. *Bodino integrale.*

205. **Minestra di riso e fegatini.** — Ponete a fuoco una casseruola con 3 litri di brodo. Quando bolle, mettete 300 grammi di riso, e 5 minuti prima della cottura, vi unirete 6 fegatini tagliati a quadretti e depurati bene dal sangue, formaggio grattugiato e servite.

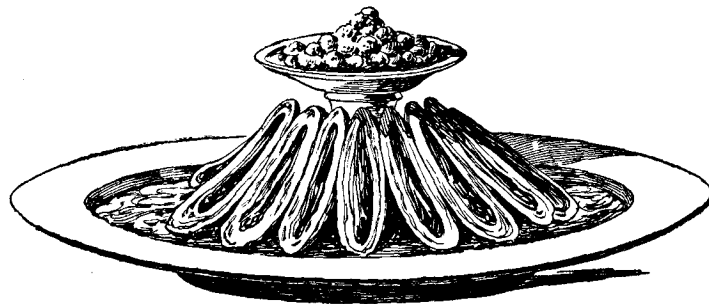
206. **Morbidelle Orbetellinesi.** — Preparate una polentina di semolino fatta con latte, sale, spezie, formaggio grattugiato, e per ultimo incorporatevi qualche tuorlo d'uova. Quand'è tiepida riempite a metà dei piccoli stampini da tartellette ovali spalmati di burro, formando al centro una piccola conca in cui metterete un triturato di filetti di quaglie, fondi di carciofi e tartufi legati con un po' di sugo di carne; coprite subito con dell'altro semolino, e fredde che siano, sformatele, passatele in una salsa Villeroi (*Vedi N. 32*), lasciandole raffreddare per poi impanarle e friggerle nello strutto bollente di un bel colore. Scolatele e servite sopra tovagliolo.

207. **Sella di montone alla Viviani.** — Picchiettate di prosciutto i filetti di una sella di montone, disponetela in una casseruola con legumi, lardo e burro, spingetela a fuoco vivace, e rosolata che sia leggermente, bagnatela con 4 decilitri vino barolo e un decilitro passato di funghi. Lasciate cuocere lentamente a casseruola coperta, indi estraetela per servirla sopra uno strato di passato di fagioli. Passate alla stamigna la sua cozione, digrassatela, fatela restringere a metà,

unitevi un triturato d'erbe fine, un pizzico paprika e versatela sopra alla sella. Servitene a parte una salsiera.

208. **Rape gratinate.** — (*Vedi N. 1096*).

209. **Tacchino tartufato arrosto.** — Pulite una dozzina di tartufi, togliete loro la pelle, tagliateli a dadi e fateli saltellare a fuoco con burro per alcuni minuti, indi mescolateli con 200 grammi lardo e 100 grammi di prosciutto, entrambi tritati; internate il composto in un tacchino novello, imbri-



N. 225. — Filetti di sogliole alla Spezzina. (*Vedi pag. 76*).

gliatelo, cucite le aperture e collocatelo in una casseruola con burro; cuocetelo a forno moderato per 2 ore e mezza circa, rivoltandolo ogni tanto e salandolo. A cottura completa servitelo tagliato in pezzi sopra un piatto oblungo, mettendovi alle due estremità il suo ripieno ed accompagnandolo con dell'insalata verde e una salsiera di buon sugo.

210. **Bodino integrale.** — Lavorate in una terrina 3 tuorli con 2 uova intiere, aggiungendovi 180 grammi di zucchero, un cucchiaino cacao in polvere e uno di zucchero al lampone; dopo 10 minuti, unitevi 180 grammi mandorle dolci macinate, 300 grammi mollica di pane integrale tagliata a dadolini e un decilitro alchermes. Versate il composto in istampo bisunto con tubo in mezzo e cuocetelo a bagno-maria per 40 minuti circa. Servitelo cosperso di salsa lamponi. (*Vedi N. 1211*).