

LISTA CIBARIA

223. *Risotto alla Milanese.*
 224. *Pollo fritto alla Veronese.*
 225. *Filetti di sogliole alla Spezzina.*
 226. *Piccoli soffiati alla giardiniera.*
 227. *Punta di vitello al forno.*
 228. *Rossole alla Galliera.*

223. **Risotto alla Milanese.** — Fate rosolare in una caseruola 50 grammi burro con pochissimo triturato cipolla, indi aggiungete 500 grammi riso, 1 grammo zafferano in polvere; bagnate con brodo e una tazza sugo bollenti e dategli 15 minuti di cottura, aggiungendo dell'altro brodo all'occorrenza; all'ultimo metterete 70 grammi parmigiano grattugiato e 40 grammi burro fresco, mescolando bene sino che sia mantecato a dovere.

224. **Pollo fritto alla Veronese.** — Tagliate in 8 pezzi due polli crudi novelli, marinateli per qualche ora in sugo di limone, olio, pepe, sale e un triturato prezzemolo. Immergete pezzo per pezzo nell'uovo sbattuto, poi nella farina, indi nello strutto bollente, facendoli friggere di bel colore. Serviteli sopra tovagliolo con un mazzetto di foglie di sedano fritte.

225. **Filetti di sogliole alla Spezzina.** — Levate i filetti da tre grosse sogliole, parateli e mascherateli d'una sola parte con una farcia di gamberi alle acciughe, rotolandoli quindi su se stessi; infarinateli per collocarli in un saltiero con burro e scalogne; fateli soffriggere bagnandoli con un bicchiere di vino bianco e uno di Spagnuola (*Vedi N. 520*), aggiungetevi una giuliana di tartufi, sedano e porri cotti condensati precedentemente con burro. Apparecchiate 6 zucchette cotte, dividetele in due, levatene i semi, conditele con burro, formaggio, sale e pepe: indi in ogni zucchetta collocatevi un

filetto, disponendoli man mano su piatto, mascherandoli con la loro cozione. Serviteli contornati della detta giuliana.

226. **Piccoli soffiati alla giardiniera.** — Passate allo staccio 50 grammi per qualità di piselli, rape, carote, patate, spinacci e porri, il tutto cotto e condito con burro. Amalgamate questo passato con una tazza di Bechamelle densa fatta con farina di patate. Freddo che sia il composto, incorporatevi 4 tuorli d'uova e gli albumi in neve. Untate delle piccole cassetine di pirofila oppure di carta, riempitele del composto, e 10 minuti prima di servirli, spingeteli a forno moderato.

227. **Punta di vitello al forno.** — (*Vedi N. 1703*).

228. **Rossole alla Galliera.** — Lavorate in una terrina un decilitro di crema pasticciera al caffè con 60 grammi d'amaretti in polvere, 80 grammi di noccioline toste e macinate, 2 cucchiari zucchero e uno di liquore crema al caffè. Confezionate le rossole nel modo descritto al N. 422, mettendovi al centro il suddetto composto, spolverizzandole di zucchero e servendole calde.