

LISTA CIBARIA

229. *Zuppa alla Condorcet.*
230. *Costoline all'Eldorado.*
231. *Bue alla Bazzoni in gelatina.*
232. *Porri alla casalinga.*
233. *Paperi allo spiedo. - Insalata Veronese.*
234. *Bianco-mangiare alla Spallanzani.*

229. **Zuppa alla Condorcet.** — Mettete a fuoco una casseruola contenente 3 litri brodo legato di fagiano fatto come è descritto per quello di pollo (*Vedi N. 139*); lasciatelo bollire lentamente mettendovi 400 grammi bodino di fagiano (*Vedi N. 1731*) tagliato a dadi, 200 grammi piselli cotti, 50 grammi funghi a filetti, un poco pepe cajenne e sale abbastanza.

230. **Costoline all'Eldorado.** — Apparecchiate 12 costoline di montone, fatele saltellare a fuoco ardente in una padella di ferro con burro, bagnatele con marsala e un pochino di salsa Indiana (*Vedi N. 128*) mista con erbe fine. Ritiratele subito dal fuoco, lasciate che si raffreddino nella loro cozione, intanto stendete della pasta sfogliata (*Vedi N. 42*) all'altezza di 4 millimetri; disponetela sopra le costoline, coprite con uno strato di passato di pollo e un cucchiaino, per ogni costolina, della loro riduzione, alquanto densa. Pennellate d'uovo la pasta intorno e coprite con un altro foglio di pasta; tagliatele dandovi la forma di costolette, doratele con uovo, incidete un disegno a piacere esponendole quindi a forno sopra una lastra. Cotte di bel colore, servitele sopra tovagliolo.

231. **Bue alla Bazzoni in gelatina.** — Tagliate a fette un pezzo di bue che avrete fatto cuocere « alla Bazzoni » (*Vedi N. 278*) il giorno prima. Stratificate le fette d'una sola parte con un passato di prosciutto, poi passatele a più riprese con

un pennello intriso di riduzione del bue un po' gelatinata, formandone una camicia. Intanto avrete preparato in uno stampo liscio quadrilungo uno strato di gelatina (*Vedi N. 567*). Indi decorate l'interno di esso con cetriolini, funghetti e filetti d'alice; disponete dentro le fette, sormontandole una su l'altra: copritele con dell'altra gelatina e mettete su ghiaccio fino all'ultimo. Servitelo tanto su tovagliolo che su di uno zoccolo in burro contornato di gelatina.

232. **Porri alla casalinga.** — Pulite 3 dozzine di porri, tagliateli a 8 centimetri e fateli cuocere in acqua e sale; scolati che siano, disponeteli in saltiero con burro, bagnandoli con un po' di sugo; spingeteli a fuoco, spolverizzandoli di zucchero e formaggio. Quando saranno ben conditi li servirete.

233. **Paperi allo spiedo. - Insalata Veronese.** — Apparecchiate i paperi come descritto al N. 149 e serviteli con una insalata Veronese, fatta in questo modo: Fate cuocere in acqua salata 200 grammi per qualità di punte d'asparagi, sedano-rapa e cipolline. Fateli scolare e tagliateli in giuliana condendoli con olio, aceto, sale, mezzo spicchio d'aglio, un'alice e cerfoglio tritato.

234. **Bianco mangiare alla Spallanzani.** — Pelate 200 grammi di pistacchi, indi pestateli nel mortaio con 40 grammi mandorle dolci la raschiatura di 2 aranci: mettete il tutto in una casseruola stemperandolo con 7 decilitri d'acqua e dandovi una leggiera ebollizione, poscia passate il liquido alla stamigna e con esso preparate il bianco-mangiare consultando la ricetta N. 918. Disponetelo a congelare in uno stampo decorato con buccia d'arancio confetta e pistacchi, servendolo poi capovolto sopra piatto con tovagliolo.