

== LISTA CIBARIA ==

247. *Zuppa d'indivia.*
248. *Pasticcini caldi all'Inglese.*
249. *Capriolo ai tartufi.*
250. *Broccoli alla Bechamelle.*
251. *Cappone al forno.*
252. *Piccoli Savarin all'Ogetti Ugo.*

247. **Zuppa d'indivia.** — Pulite ed imbianchite 800 grammi d'indivia, fatela scolare, tritatela per metterla in una casseruola contenente un soffritto di porri; fatela asciugare, indi bagnatela con 3 litri brodo, lasciandola bollire per 20 minuti. Preparate in zuppiera 2 tuorli d'uova, un pezzo di burro e del formaggio grattugiato ai quali vi unirete la zuppa tramenandola fortemente. Servitela con un piatto di crostini.

248. **Pasticcini caldi all'Inglese.** — Intonacate con pasta fina 12 stampini da pasticcini caldi, riempiteli con riso crudo per cuocerli a forno moderato; indi vuotateli e sformateli per servirli ripieni di un intingolo di schienale di bue, morbide di piccioni (*Vedi N. 1105*), pisellini e funghi conditi con salsa Spagnuola (*Vedi N. 520*) e pepe cajenne; collocate poi su ciascun pasticcino un disco di fungo.

249. **Capriolo ai tartufi.** — Mettete a fuoco in una caseruola una fesa di capriolo, con un fondo di legumi e lardo. Rosolato che sia, bagnatelo con un bicchierino di cognac, 2 tazze sugo di carne e un decilitro passato di pomodoro; aggiungete anche una manata di scarti di tartufi. Lasciatelo subbollire lentamente fino a cottura completa: allora lo disporrete sul piatto, contornandolo con tartufi neri, tagliati in fette e condensati con burro e sale. Passate allo staccio la sua cozione, digrassatela e versatela sopra al capriolo.

250. **Broccoli alla Bechamelle.** — Fate cuocere un broccolo in acqua e sale, scolatelo e spingetelo a fuoco in un saltiero con burro. Fatelo soffriggere per 10 minuti circa, in ultimo unitevi una tazza di salsa Bechamelle (*Vedi N. 46*).

251. **Cappone al forno.** — (*Vedi N. 371*).

252. **Piccoli Savarin all'Ogetti Ugo.** — Preparate metà dose di pasta Savarin (*Vedi N. 1302*), mettetela in 15 bordurine unte, fatele levare, indi cuocetele formando dei piccoli Savarin Sformateli, siroppateli al cognac mascherandoli poi con fondente pure al cognac, poscia in ciascun piccolo Savarin metterete mezza pesca colla parte interna all'insù, senza pelle e cotte in buon siroppo; al posto della ghianda, verserete un cucchiaino gelatina di lamponi, spolverizzando la pesca con mandorle toste. Serviteli caldi accompagnati con sciropo al cognac.