

## == LISTA CIBARIA ==

265. *Consumato alla Brunoise con crostini.*  
 266. *Bignoli Montecarlo.*  
 267. *Intingolo di camoscio alla Cadorese.*  
 268. *Asparagi salsa Maltese.*  
 269. *Tacchino attartufato arrosto. - Insalata D'Annunzio.*  
 270. *Veneziana.*

265. **Consumato alla Brunoise con crostini.** — Tagliate a piccolissimi dadi 2 carote, 2 rape, 2 porri, 2 gambi di sedano e 100 grammi piselli verdi; imbianchite tutto e serviteli entro 3 litri di consumato con un piatto di crostini a parte, fritti.

266. **Bignoli Montecarlo.** — Date parecchi minuti d'ebollizione in brodo a un pezzo midolla di bue; lasciatelo raffreddare per poi tagliarlo a dischi dell'altezza di 5 millimetri. Passate sopra ad ogni disco un leggero strato di passato di pollo, e sopra questo, una fettina di tartufo e una di prosciutto cotto; indi immergeteli uno alla volta in una pastella da bignoli (*Vedi N. 426*), e man mano lasciateli cadere nella padella dello strutto bollente. Quando sono di bel colore, scolateli e serviteli immediatamente sopra tovagliolo.

267. **Intingolo di camoscio alla Cadorese.** — Tagliate a pezzi una spalla di camoscio; marinare per 24 ore in vino bianco, erbe odorose, cipolle e bacche di ginepro. Asciugate, infarinate, e disponete in una casseruola a fuoco vivace con lardo, burro e cipolla; quando incomincia a colorirsi la cipolla, bagnate con un decilitro aceto bianco, indi aggiungete erbe e vino della marinatura e una tazza sugo di carne. A cottura perfetta, levate pezzo per pezzo e disponeteli man mano in un'altra casseruola; passate alla stamigna la cozione, digrassatela ed aggiungetela al camoscio con una tazza di panna e 300 grammi cipolline condite con burro,

badando che non abbia più a bollire. Servitelo in un piatto concavo contornato di crostini di polenta.

268. **Asparagi salsa Maltese.** — Procurate 2 chili d'asparagi della medesima grossezza; raschiate la parte bianca e sopprimete le foglioline che trovansi sulla parte verde. Lavateli, legateli a mazzi per cuocerli in acqua bollente salata per 10 o 20 minuti. Sgocciolateli e servite su piatto sopra ad un tovagliolo con una salsa Maltese (*Vedi N. 1756*) a parte.

269. **Tacchino attartufato. - Insalata D'Annunzio.** — Preparate il tacchino come è descritto al N. 209 e servitelo colla suddetta insalata fatta in questo modo: Cuocete in acqua e sale 2 dozzine di fondi di carciofi; marinateli per 2 ore con sugo di limone, olio, pepe, sale e scalogne trite. Con 200 grammi d'olive, 50 code di gamberi e 200 grammi patate, apparecchiate una dadolata che condirete con majonese all'aceto serpentario e un triturato di cerfoglio; con questo composto riempite i carciofi, decorandoli con della majonese leggermente colorita di rosa e cetriolini all'aceto. Servite sopra una coppa fatta di ghiaccio leggermente colorito in rosso.

270. **Veneziana.** — Dose: farina semola 270 grammi, lievito di pane 150 grammi, burro 60 grammi, zucchero grasso 70 grammi, uova 3, cedro 30 grammi e un triturato di limone. Mettete la farina in circolo sul tavolo, stemperate il lievito con un po' d'acqua tiepida, unendovi poi il burro sciolto, zucchero, uova, il triturato di limone e il cedro a dadolini; poscia amalgamate il tutto colla farina, formandone una pasta liscia, che sbatterete vigorosamente col palmo della mano per 20 minuti circa; indi collocatela in forma di palla sopra lastra unta e disponetela nella stufa a 25 gradi circa a levare per 5 ore. Aumentato che sia di 4 o 5 volte il suo volume, mascherate la superficie con chiaro d'uovo misto con granellini di zucchero e di nocciuole toste. Spingetela in forno moderato per 20 minuti circa.