

== LISTA CIBARIA ==

- 271. *Zuppa alla Romana.*
- 272. *Crochette di gamberi alla Contea.*
- 273. *Fagiano alla Sorrentina.*
- 274. *Passato di fave con crostoni.*
- 275. *Spalla di montone allo spiedo.*
- 276. *Dolce Verne.*

271. **Zuppa alla Romana** — Fate sciogliere in una terrina 100 grammi burro, lavorandolo fortemente al freddo acciò riesca spumoso. Aggiungete 2 uova intere, 140 grammi mollica di pane, inzuppata nel brodo e poi spremuta, un trituro di cerfoglio, sale e noce moscata. Tramenate tutt'assieme unendovi 60 grammi farina bianca, 20 grammi formaggio grattugiato; foggiate questo composto in pallottoline, mettendole poi in saltiero; copritele di brodo e fatele bollire per alcuni minuti, indi levatele asciutte per servirle in 3 litri di consumato (*Vedi N. 13*).

272. **Crochette di gamberi alla Contea.** — Apparecchiate una dadolata di code di gamberi, filetti di pollo e tartufi: amalgamateli con una Bechamelle mista con passato di funghi e bene ristretta; unite 2 tuorli d'uova, un pizzico pepe cajenne, noce moscata e sale in occorrenza. Versate il composto in una terrina, lasciandolo raffreddare: dividetelo in tante cucchiariate, foggiate le crochette in forma di cuore schiacciato; impanatele e fatele friggere nello strutto bollente. Scolatele e servite con un fiocco di foglie di salvia fritte.

273. **Fagiano alla Sorrentina.** — Allestite un fagiano togliendogli l'osso dello stomaco. Apparecchiate 100 grammi noci senza pellicola, 50 grammi uva passa, 200 grammi salsiccia a pezzettini e 300 grammi farcia di selvaggina (*Vedi N. 415*); amalgamate tutt'assieme, formandone un farcito che

metterete nel fagiano. Cucitelo e accosciatelo legandolo poi con spago; fatelo cuocere consultando la ricetta N. 1166. Servite sopra uno strato di maccheroncini conditi con burro e formaggio e guarnito con pomodoro farciti con alici, prezzemolo, scalogne e pane. Passate e digrassate la sua cozione versandola sul fagiano e servendone una salsiera a parte.

274. **Passato di fave con crostoni.** — Fate cuocere 500 grammi di fave come è descritto al N. 16, sopprimendo le erbe odorifere. Passatele allo staccio: poi mettete il passato in una casseruola, incorporandovi un terzo del suo volume di Bechamelle, un pezzo di burro e un po' di sugo ristretto. Servitelo con crostoni di pane.

275. **Spalla di montone allo spiedo.** — Procedete per la cottura come è descritto per la coscia di montone allo spiedo (*Vedi N. 113*). Servitela con una salsa piccante e cosparsa del suo sugo.

276. **Dolce Verne.** — Procurate una bordura di dolce *Fratelli Bandiera* (*Vedi N. 96*); appena cotta, rovesciatela sul piatto e collocatevi al centro una piramide di risotto dolce alla vaniglia, misto con una giuliana di cedro e ananasso e ultimato con della crema. Decoratelo con meringa e spolverizzatelo con zucchero. La bordura mascheratela con marmellata, poscia spingete in forno moderatissimo finchè la meringa sarà leggermente colorita. Servite con una salsiera di siroppo all'arancio.