

== LISTA CIBARIA ==

283. *Minestra crema di riso e fagiolo.*
 284. *Anguilla frita, con salsa piccante.*
 285. *Bistecche alla Galeno.*
 286. *Lattughe abbragiate.*
 287. *Polli arrosto alla Brianzola.*
 288. *Bignoli di pere alla Peruzzotti P.*

283. **Minestra crema di riso e fagiolo.** — Ponete 4 litri di brodo a bollire in una casseruola con 300 grammi di riso, un pezzetto sedano, carota, cipolla e un fagiolo senza i filetti; il tutto lasciate cuocere per 3 ore, indi passate riso e fagiolo per 2 volte allo staccio, e così avrete formato la suddetta crema, che diluirete col rimanente brodo. Intanto coi filetti foggierete delle morbidelle come già è descritto al N. 7, che servirete entro la crema.

284. **Anguilla frita con salsa piccante.** — Levate la pelle e pulite un'anguilla, tagliatela a pezzi lunghi 6 centimetri, facendola marinare con olio, limone, sale e pepe per alcune ore. Asciugatela, passandola quindi all'uovo e farina e friggendola in olio bollente; scolatela e servite con la salsa piccante fatta in questo modo: Fate rosolare in un casseruolino un triturato di cipolla, bagnatelo con un decilitro aceto bianco, unitevi una foglia di lauro e un triturato di prezzemolo e prosciutto. Fate ridurre a metà, indi aggiungete 3 decilitri Spagnuola, lasciandola bollire per qualche istante. Passatela alla stamigna, correggetela di sale, mischiate assieme dei cetriolini e capperi tritati, pepe in polvere e il sugo di mezzo limone.

285. **Bistecche alla Galeno.** — Fate sciogliere a fuoco 100 grammi polpa di tamarindo con mezza bottiglia vino bianco di Capri. Soffriggete in saltiero 8 bistecche, unitevi il vino bianco col tamarindo e una giuliana cotta di rape, fondi di

carciofi, serpentaria e funghi. Disponete le bistecche su piatto, fate ridurre a metà la cozione, aggiungendo il sugo di mezzo limone e versatela sopra alle bistecche, servendole subito.

286. **Lattughe abbragiate.** — Sopprimete le prime foglie ad una dozzina di lattughe; tagliatele in due, tuffandole poi in acqua bollente per un minuto; spremetele e disponetele in un saltiero spalmato di burro con una giuliana di prosciutto, lardo e porri; bagnatele con una tazza di sugo, un pizzico pepe, spezie, formaggio grattugiato e spingete in forno a saltiero coperto. A cottura perfetta, adagiatele sul piatto col loro intinto e servite con crostoni attorno.

287. **Polli arrosto alla Brianzuola.** — Con 200 grammi di pane grattugiato, 150 grammi burro, 100 grammi prugne passite e passate allo staccio, un pizzico pepe, sale e noce moscata, formate una pasta che introdurrete in 3 piccoli polli; indi metteteli in un saltiero con burro, qualche fetterella di lardo e rosmarino. Cuoceteli a forno moderato, per poi servirli divisi in quattro, con dell'insalatina verde a parte.

288. **Bignoli di pere alla Peruzzotti P.** — Sopprimete la pelle e il torso a 18 piccole pere di S. Martino. Fatele cuocere in buon siroppo alla cannella, poscia ritirateli dal fuoco e mettete al posto del torso un cucchiaino di crema pasticciera alla nocciuola mista con un tritato di cedro. Un po' prima di servirli, mascherateli totalmente con la pastella da friggere (*Vedi N. 426*), e frigeteli di bel colore nello strutto bollente. Fateli sgocciolare e serviteli spolverizzati di zucchero alla cannella.