

LISTA CIBARIA

313. *Zuppa passato di patate alla Polacca.*

314. *Filetti di beccaccine in cassetine.*

315. *Pane di fegato di vitello.*

316. *Crochette di funghi.*

317. *Quadrello di montone allo spiedo.*

318. *Plum-Cacke.*

313. **Zuppa passato di patate alla Polacca.** — Preparate un passato di patate (*Vedi N. 133*) aggiungendovi 200 grammi di prosciutto cotto, magro e tagliato a dadini, 200 grammi tagliatelle cotte in brodo, un pizzico pepe e sale; versate in zuppiera e servite.

314. **Filetti di beccaccine in cassetine.** — Distaccate i filetti di 10 beccaccine, parateli e metteteli in un saltiero con burro. Con 50 grammi prosciutto cotto, 4 fegatini e del lardo, preparate una farcia e amalgamatevi assieme un bicchierino di cognac. Disponete in fondo a 10 cassetine di pirofila uno strato della suddetta farcia e un triturato di tartufi. Fate saltare i filetti a fuoco vivace, salateli, unite un poco di marsala e collocatene 2 per ogni cassetina. Coi carcami, frastagli, un po' di vino e Spagnuola, preparate una salsa di selvaggina; passatela alla stamigna e versatene 2 cucchiaini per cassetina. Esponeteli a forno moderato per parecchi minuti e servite tosto sopra tovagliolo.

315. **Pane di fegato di vitello.** — Pestate nel mortaio 300 grammi fegato, 100 grammi prosciutto cotto, 150 grammi noce di vitello, 50 grammi lardo e 140 grammi mollica di pane inzuppata in brodo e spremuta. Passate il tutto allo staccio; mettetelo in una terrina, incorporandovi uno per volta 3 tuorli d'uova, uno intero, sale, noce moscata, un decilitro marsala ridotto e 100 grammi fra lingua e tartufi a dadolini. Spal-

mate di burro uno stampo a bonetto liscio, decoratelo con lingua e tartufi bianchi e versate in esso il composto. Fate cuocere a bagno-maria in forno moderato per un'ora circa, indi rovesciatelo su piatto, contornandolo con crostoni di sfogliata e mascherandolo con della Spagnuola al marsala.

316. **Crochette di funghi.** — Mettete a bagno 50 grammi di funghi secchi, indi tagliateli a dadolini e fateli soffriggere con burro e un po' di scalogno per alcuni minuti; aggiungete una tazza di densa Bechamelle, 2 tuorli d'uova e un pugno di formaggio grattugiato. Lasciate che si raffreddi il composto, poscia terminatele come è descritto al N. 146.

317. **Quadrello di montone allo spiedo.** — Allestite un quadrello di montone, sopprimendovi la fascia che copre le costole ed accorciandole. Marinatelo per 2 ore con olio, sugo di limone, prezzemolo, pepe e sale; assicuratelo allo spiedo e cuocetelo per 2 ore circa a lento fuoco, salandolo e cospargendolo spesso con burro e la sua marinatura. Servitelo cosparsa di sugo e dell'insalata verde a parte.

318. **Plum-Cacke.** — Dose: farina semola 200 grammi, zucchero al velo 210 grammi, burro 180 grammi, uova 4, uva di Corinto e cedro candito 120 grammi, rhum mezzo decilitro. Fate liquefare il burro in una terrina, lavoratelo al fresco unendovi lo zucchero, finchè sia come una densa crema, poi incorporatevi uno alla volta le uova, una raschiatura di limone, uvette e cedro, macerate in un po' di kirsch; indi il rhum e per ultimo la farina. Versate il composto in appositi stampi alti e rotondi, infarinati e burrati. Lo si cuoce a forno regolare per 40 minuti circa.