

## == LISTA CIBARIA ==

343. *Zuppa morbidelle di riso.*  
 344. *Aste di sfogliata alla finanziaria.*  
 345. *Lingue di montone alla Capetingi.*  
 346. *Asparagi alla Parmigiana.*  
 347. *Anitre selvatiche allo spiedo.*  
 348. *Soffiato di semolino.*

343. **Zuppa morbidelle di riso.** — Pestate nel mortaio 100 grammi di carne magra di vitello, 50 grammi fegatini di pollo fritti in burro, aggiungendovi un risottino bianco da 150 grammi di riso, 3 tuorli d'uova, 20 grammi formaggio, sale e noce moscata. Passate allo staccio, mettete il composto in un sacchetto, poi spalmate un saltiero e foggiate in esso le morbidelle a piacere; copritele di brodo bollente, e dopo 2 minuti di leggera ebollizione, scolatele e servitele in 3 litri di buon brodo.

344. **Aste di sfogliata alla finanziaria.** — Apparecchiate cotto in buon brodo creste, granelli, schienali e animelle; tagliate tutto a dadolini e amalgamate con una Spagnuola mista con Bechamelle densa, unendovi un triturato di tartufi e qualche tuorlo d'uova. Stendete la sfogliata all'altezza di 5 millimetri, disponete sopra il composto raffreddato in cordoni da 8 centimetri di lunghezza, lasciando fra l'uno e l'altro uno spazio di 2 centimetri; passate tutt'ingiro il pennello intriso d'uovo. Coprite con un altro foglio di sfogliata; tagliate le aste, collocatele sopra lastra, doratele, esponendole quindi a forno, e cotte che siano, servitele su piatto con tovagliolo.

345. **Lingue di montone alla Capetingi.** — Sbogliantate in acqua 6 lingue di montone, levate loro la pelle e fatele cuocere in buon sugo di carne, passato di pomodoro e di funghi. A cottura completa estraetele dalla loro cozione, e mediante

coltellino, praticate in esse alla parte superiore, un'incisione per il lungo, togliendovi una parte della lingua internamente. Il vano che vi sarà rimasto, lo riempirete d'una dadolata di lingua salata, funghi, scalogne e prezzemolo, il tutto precedentemente soffritto; indi coprite l'incisione con un passato di patate e servitele in corona sopra un florio di lenti (*Vedi N. 952*). Passate alla stamigna la loro cozione, fatela ridurre a metà e servitela sopra alle lingue.

346. **Asparagi alla Parmigiana.** — Apparecchiate cotti 2 chili d'asparagi come è descritto al N. 268: disponeteli sul piatto, spolverizzate abbondantemente di formaggio parmigiano, cospargeteli con del burro cotto d'un bel color nocciola e servite subito.

347. **Anitre selvatiche allo spiedo.** — (*Vedi N. 1499*).

348. **Soffiato di semolino.** — Procedete come per il soffiato alla vaniglia (*Vedi N. 2196*) sostituendo la fecola con del semolino, mettendone però 50 grammi di più ed aggiungendovi 4 cucchiari di maraschino.