

## LISTA CIBARIA

373. *Zuppa alla D'Artois.*  
 374. *Filetto di bue alla York-pouding.*  
 375. *Ventinvola alla Certosina.*  
 376. *Luppoli alla Maltese.*  
 377. *Beccaccine allo spiedo.*  
 378. *Bignoli di marroni.*

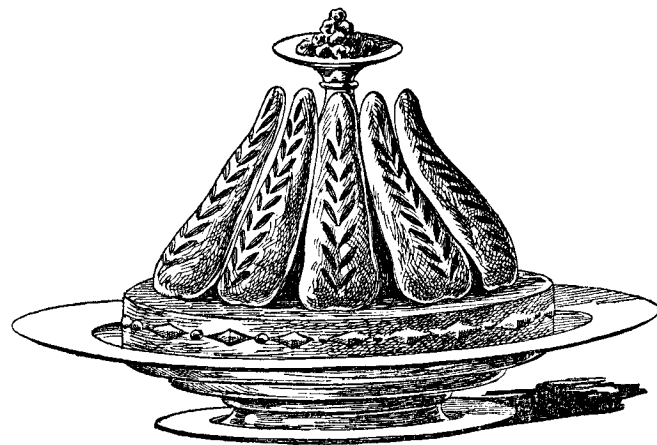
373. **Zuppa alla D'Artois.** — Apparecchiate un passato di piselli verdi come viene indicato al N. 7, unendovi 150 grammi lingua salata a dadini, e prima di versarla in zuppiera, fate sciogliere un pezzo di burro fresco e un quinto di panna.

374. **Filetto di bue alla York-pouding.** — Apparecchiate cotto un filetto come è descritto al N. 14, escludendovi però l'uva spina. Disponetelo, tagliato a fette, su piatto; passate la cozione, digrassatela e versatela sopra il filetto, contornandolo con dei timbaletti di York-pouding fatti in questa maniera: Mettete in una terrina 100 grammi farina, stemperandola con 2 decilitri latte freddo, 3 uova intere, 2 cucchiaini formaggio grattugiato, sale e pepe cajenne; formate un composto assai scorrevole, indi spalmate di burro degli stampini lisci e mettete in ciascuno 2 cucchiaini di composto. Al momento di servirli, esponeteli a forno moderato per parecchi minuti, indi sformateli e servite.

375. **Ventinvola alla Certosina.** — Apparecchiate una ventinvola di sfogliata (*Vedi N. 1089*), e servitela ripiena di un intingolo alla Certosina (*Vedi N. 295*) coll'aggiunta dei filetti di pesce persico ed ostriche cotte in vino bianco.

376. **Luppoli alla Maltese.** — (*Vedi N. 1756*).

377. **Beccaccine allo spiedo.** — Allestite 10 beccaccine, levando loro il solo ventricolo; bardatele di lardo, assicuratele allo spiedo cuocendole poi a fuoco vivace per 20 minuti circa. Servitele sopra a dei crostoni di pane fritti con l'unto della ghiotta.



N. 345. — Lingue di montone alla Capetingi. (*Vedi pag. 116*).

378. **Bignoli di marroni.** — Preparate 400 grammi passato di marroni ben duro, zuccherato ed alla vaniglia; incorporatevi 2 tuorli d'uova e dividetelo in tante pallottole, che passerete di amaretti spolverizzati, indi alla pastella da friggere (*Vedi N. 426*), per poi colorirli a strutto bollente. Sgocciolate e serviteli spolverizzati di zucchero.