

LISTA CIBARIA

391. *Consumato Tiberio.*
 392. *Seppie fritte.*
 393. *Sella di montone alla Vogherese.*
 394. *Finocchi all'Italiana.*
 395. *Colombi selvatici arrosto.*
 396. *Gelatina di crema all'Inglese.*

391. **Consumato Tiberio.** — Apparecchiate una farcia morbidelle di piccioni (*Vedi N. 1105*); con essa farete tante rosette; imbianchitele e mettetele in 3 litri di consumato con 300 grammi di composto di zuppa Romana (*Vedi N. 271*) e 50 grammi di tartufi tagliati a filetti.

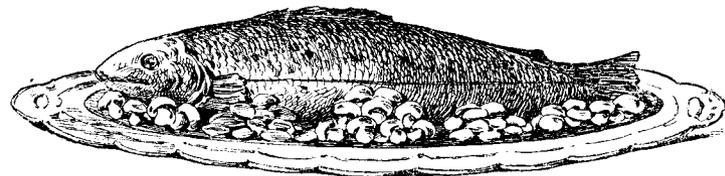
392. **Seppie fritte.** — Consultate l'istruzione per i Totani (*Vedi N. 242*).

393. **Sella di montone alla Vogherese.** — Mettete a fuoco in una casseruola una sella di montone, picchiettata di lardo, con un fondo di legumi, fette di prosciutto, 4 chiovi garofano e burro. Colorito che sia il tutto leggermente, bagnate con 4 decilitri vino bianco, 2 di passato pomodoro e 6 di brodo. Fatela cuocere lentamente per 2 ore circa e servitela sopra uno strato di risotto bianco ai funghi, contornata di crochette di carciofi (*Vedi N. 778*). Passate allo staccio la sua cozione, aggiungete una giuliana di porri e funghi, precedentemente stati fritti e servitela, parte sopra alla sella e parte in salsiera.

394. **Finocchi all'Italiana.** — (*Vedi N. 70*).

395. **Colombi selvatici arrosto.** — Disviscerate 3 colombi selvatici; imbrigliateli e cuoceteli a forno in un saltiero con

burro. Li servirete tagliati in quattro, contornati di crescione all'aceto.



N. 350. — Trota alla Verbanese. (*Vedi pag. 118*).

396. **Gelatina di crema all'Inglese.** — La detta gelatina la si prepara nel modo indicato per quella di cacao (*Vedi N. 204*) sostituendo questo con un decilitro estratto di thè e 4 bicchierini di rhac.