

== LISTA CIBARIA ==

397. *Verzata alla Milanese.*

398. *Tartine all'Italiana.*

399. *Costolette di vitello alla Zingara.*

400. *Spinaci all'Inglese.*

401. *Cappone allo spiedo.*

402. *Bomba Africana.*

397. **Verzata alla Milanese.** — Preparate in una casseruola un soffritto di cipolla bagnato con 3 litri brodo e 3 cucchiaini passati di pomodoro; aggiungete le foglie di 2 cavoli imbianchiti e spremuti, una pestata di lardo di 100 grammi e un triturato di prezzemolo e salvia. Intanto avrete preparate cotte delle cotenne di majale che taglierete a listelle, mettendole assieme alle verze con 50 grammi formaggio, un pizzico pepe e spezie. Servirete assieme alla verzata un piccolo salsicciolo per ogni persona.

398. **Tartine all'Italiana.** — Tagliate a fette rettangolari un pane raffermo; fatele colorire leggermente sopra gratella, indi stratificatele con burro d'alice; copritele da una parte con uno strato di citriolini, finamente tritati; al centro di albume cotto e passato allo staccio, e, dall'altra parte, con tuorlo d'uovo cotto passato anch'esso allo staccio. Fra l'uno e l'altro strato, disponete dei filettini di tonno e tutto in giro un cordoncino di burro d'alice; al centro poi mediante salmone affumicato, citriolini e caviale foggiate lo stemma d'Italia.

399. **Costolette di vitello alla Zingara.** — Allestite 10 piccole costolette di vitello; fatele friggere d'ambo le parti a fuoco vivace; spruzzatele di marsala ed unitevi una tazza di Spagnuola (*Vedi N. 520*). Intanto, a parte, avrete preparato un risotto con piselli e salsa pomodoro e una giuliana di tartufi neri, lingua salata e punte d'asparagi. Mettete il

risotto sul piatto, collocatevi sopra le costolette e, sopra a queste, cospargerete la giuliana; salsate il tutto con la cozione delle costolette e servitele subito.

400. **Spinaci all'Inglese.** — Fate cuocere in acqua e sale 2 chili di spinaci, scolati che siano, spremeteli e disponeteli in un saltiero a fuoco con burro onde s'asciughino; salate in occorrenza unendovi un pizzico pepe e servite sopra piatto, con crostoni e sopra agli spinaci dei dischi di burro fresco.

401. **Cappone allo spiedo.** — Procedete come è descritto per i polli allo spiedo (*Vedi N. 11*) dandovi un'ora e mezza di fuoco lento. Servitelo, tagliato in pezzi, su piatto oblungo, contornato di crescione e insalata a parte.

402. **Bomba Africana.** — Procedete come è descritto al N. 216, mettendovi il contorno di gelato al cioccolato e l'interno di spongata d'albicocche mista con dei piccoli cioccolatini. Servitela contornata di pallottole di passato di marroni velati al fondente di cioccolato.