

== LISTA CIBARIA ==

439. *Zuppa passato di prosciutto alla Russa.*

440. *Crostatine di polenta all'Astigiana.*

441. *Coscia di montone alla Palatino.*

442. *Fagioli bianchi alla Maggiordomo.*

443. *Piccioni allo spiedo.*

444. *Gelato di crema ai pistacchi.*

439. **Zuppa passato di prosciutto alla Russa.** — Preparate un soffritto di cipolla in una casseruola; bagnatelo con un litro brodo legato, unendovi 800 grammi prosciutto cotto, magro, ridotto in passato e 100 grammi salsa pomodoro concentrata; indi diluite con 2 litri ancora di brodo legato e lasciate bollire per 30 minuti; digrassate, mesceatevi un bicchiere di marsala ridotto e 20 grammi burro fresco. Versate in zuppiera e servite con un piatto di crostini di pane a parte.

440. **Crostatine di polenta all'Astigiana.** — Apparecchiate una polenta con burro, brodo e formaggio; stendetela sopra lastra unta, all'altezza di 3 centimetri circa; fredda che sia, tagliate le crostatine di 4 centimetri di diametro; impanatele, incidete la superficie e fatele friggere di bel colore allo strutto bollente. Svuotatele e riempiatele con una fonduta (*Vedi N. 1762*) con tartufi coprendole con un disco di prosciutto cotto. Servite sopra tovagliolo.

441. **Coscia di montone alla Palatino.** — Disossate una coscia di montone, lasciandovi solo un pezzo di stinco; immergetela in marinata cotta (*Vedi N. 92*) per 24 ore; asciugatela, mettete al posto dell'osso un triturato d'erbe fine e funghi legati con della farcia di vitello (*Vedi N. 1802*). Legatela con cordicella e terminate la cottura, consultando l'istruzione per il filetto di bue all'ozierese (*Vedi N. 104*) dandovi 2 ore circa di cottura. Servitela guarnita con teste

di funghi, pomodoro farciti, sopra uno strato di passato di marroni e salsata colla sua cozione ridotta.

442. **Fagioli bianchi alla Maggiordomo.** — Fate cuocere in acqua e sale un chilo di fagioli; scolateli e metteteli in un saltiero con un pezzo di burro, 2 decilitri vellutata di pollo e un triturato prezzemolo. Fate ridurre un po' il loro intinto a fuoco vivace, tramenandolo spesso; all'ultimo aggiungete un pezzo di burro, il sugo d'un limone e un pizzico pepe.

443. **Piccioni allo spiedo.** — (*Vedi N. 491*).

444. **Gelato di crema ai pistacchi.** — Sbogliantate 300 grammi di pistacchi per togliervi la pelle; pestateli nel mortaio con 20 grammi mandorle dolci, la raschiatura d'un arancio e 4 cucchiaini di panna; poscia poneteli in un litro di panna bollente e terminate la crema e il gelato com'è descritto al N. 894.