

==== LISTA CIBARIA ====

475. *Consumato Contessa.*
 476. *Rombo alla crema.*
 477. *Orecchie di porco alla Romagnola.*
 478. *Carciofi alla Bordoiese.*
 479. *Lombata di camoscio arrosto.*
 480. *Zuppa all'Inglese.*

475. **Consumato Contessa.** — (*Vedi N. 1015*).

476. **Rombo alla crema.** — Levate i filetti di un rombo, esponendoli a fuoco in un saltiero con burro; bagnateli con 2 decilitri di vino bianco, sale, noce moscata e pepe; lasciateli subbollire per 30 minuti rivoltandoli a tempo opportuno. Li disporrete sul piatto, sopra un letto di funghi affettati e conditi con burro e panna; unite alla riduzione dei filetti una tazza di Bechamelle liquida, un pezzo di burro e versate sopra ai filetti.

477. **Orecchie di porco alla Romagnola.** — Forbite 2 orecchie, diguazzatele e fatele cuocere in sugo, vino bianco e legumi; mettete a fuoco un saltiero con burro e una cipolla affettata e, rosolata che sia, unitevi un decilitro vino bianco e uno di passato di pomodoro, la cozione delle orecchie, passata allo staccio e digrassata, più una giuliana di citriolini e funghetti sott'aceto. Tagliate le orecchie a listelle, senza però staccarle dal pezzo grosso; collocatele sopra piatto cospargendole della suddetta salsa.

478. **Carciofi alla Bordoiese.** — Fate colorire con burro una cipolla tritata; unitevi 6 alici a pezzettini, 100 grammi fra prezzemolo e serpentaria anch'essi tritati, 50 grammi lardo a dadolini, un pugno di pane grattugiato, pizzico pepe e spezie. Col suddetto composto, farcite 15 carciofi apparec-

chiati come è descritto al N. 28. Metteteli pigiati in una casseruola, bagnandoli con due decilitri vino di Bordeaux e una tazza di Spagnuola. Spingete la suddetta a forno moderato e, a cottura perfetta, disponete i carciofi sul piatto versandovi sopra la loro cozione, coll'aggiunta d'un pezzo di burro e il sugo d'un limone.

479. **Lombata di camoscio arrosto.** — Marinatela e fatela cuocere come è descritto per la sella di daino (*Vedi N. 77*). Servitela cosparsa di salsa Varchouse (*Vedi N. 1664*).

480. **Zuppa all'Inglese.** — Preparate un Plum-Cacke (*Vedi N. 318*) che taglierete a fette, inzuppandole poi in un siroppo al cognac e spalmandole d'una marmellata di ciliegie; collocatele poscia in istretta corona sul piatto, cospargendole d'una dadolata d'albicocche candite e state macerate in buon cognac e zucchero. Coprite il tutto e decorate colla suddetta marmellata e meringa; spolverizzatela di zucchero e mettetela sulla stufa calda finchè la meringa sia colorita.