

LISTA CIBARIA

481. *Minestra di riso e carciofi.*
 482. *Prosciutto alla Rattazzi.*
 483. *Allodole alla Leone Gambetta.*
 484. *Asparagi alla Tartara.*
 485. *Polpettine allo spiedo, fredde.*
 486. *Bodino gelato alla Robespierre.*

481. **Minestra di riso e carciofi.** — Preparate in una caseruola un soffritto di porri; aggiungete 200 grammi fondi di carciofi tagliati a quadretti; bagnateli con 3 litri brodo e, un po' prima che siano cotti, mettete 300 grammi riso: a cottura completa, aggiungete 20 grammi formaggio e un triturato di prezzemolo.

482. **Prosciutto alla Rattazzi.** — Mettete a bagno un giorno avanti, un prosciutto, precedentemente stato salato come al N. 2006; segate l'osso lasciandovi solo quello dello stinco; levate tutta la carne grassa e oscura; esponetelo a fuoco in una pentola con 2 litri di vino bianco, 5 di acqua e delle erbe aromatiche. Fate subbollire per 2 o 3 ore, secondo la grossezza del prosciutto indi disponetelo sopra piatto tagliato a fette, lasciando il pezzo dalla parte dell'osso, che ornerete con carta frastagliata. Passate la cozione, riducetela ad un litro, aggiungendovi poi 3 decilitri passato di pomodoro e un po' di Spagnuola; servitela parte sul prosciutto e parte in salsiera. Guarnite il suddetto con cipolle ripiene di tartufi e alici, lattughe e rape a grossi spicchi, cotte e condite con burro.

483. **Allodole alla Leone Gambetta.** — Disossate e farcite 12 allodole come descritto al N. 56; avvolgetele nelle pezuole e cuocetele in buon sugo. Procurate 12 grossi pomodoro; tagliate loro la superficie, svuotateli in modo che possano

contenere le allodole. Spolverizzateli di sale e dopo qualche ora, fateli asciugare, stratificandoli poi internamente con della farcia di pollo (*Vedi N. 577*) e tartufi; togliete le pezuole dalle allodole e collocatele nei pomodoro con qualche cucchiaino della loro cozione e con l'aggiunta d'un passato di funghi. Disponeteli man mano in un saltiero spalmato di burro, spingete a forno moderato per 10 minuti circa, cospargendoli di sovente colla loro cozione. Servirete in corona sopra un fiorio di lenti (*Vedi N. 52*).

484. **Asparagi alla Tartara.** — Cotti che siano gli asparagi; disponeteli sopra piatto con tovagliolo servendoli accompagnati d'una salsa Tartara (*Vedi N. 518*).

485. **Polpettine allo spiedo, fredde.** — Allestite le polpettine come è descritto al N. 1953. Infilzatele sopra schidioncini, alternandole con foglie di salvia e fetterelle di lardo. Fatele cuocere per un'ora circa a fuoco moderato, salando e bagnando spesso col burro della ghiotta; lasciate che si raffreddino per servirle con dell'insalatina verde.

486. **Bodino gelato alla Robespierre.** — Apparecchiate un gelato di crema (*Vedi N. 894*) al quale avrete aggiunto un bicchiere di siroppo d'ananaso; all'ultimo incorporatevi 2 bicchieri di lattemiele, 100 grammi fragole piccole e 120 grammi ananaso a dadini, macerati ambedue con kirsch aggiungendovi 2 bicchierini del suddetto liquore. Riempite uno stampo da bodino, chiudetelo ermeticamente e ponetelo nel ghiaccio e sale per 3 ore circa.