

== LISTA CIBARIA ==

487. *Zuppa alla Monglas.*
 488. *Crochetti di perniciotti.*
 489. *Costoline di montone alla Sirtori G. fredde.*
 490. *Bietole gratinate.*
 491. *Piccioni allo spiedo.*
 492. *Bignoli alla principessa.*

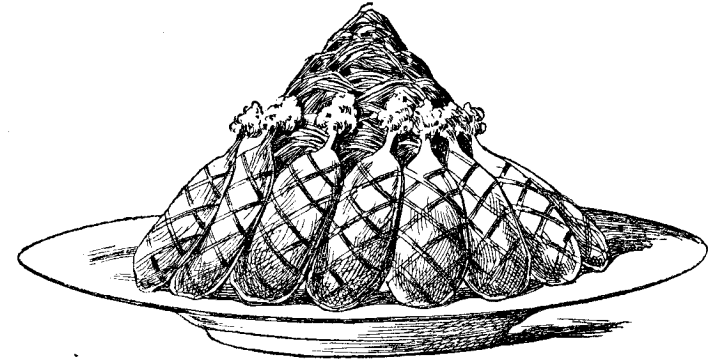
487. **Zuppa alla Monglas.** — Preparate in una casseruola un passato di pernice (*Vedi N. 901*) che diluirete con del buon brodo, un pizzico di cajenne, sale abbastanza, servendolo poi con un fegato grasso, cotto in buon sugo e 100 grammi tartufi, sì questi che quello tagliati a dadini.

488. **Crochette di perniciotti.** — Le crochette di perniciotti si preparano similmente a quelle di pollo (*Vedi N. 146*) unendovi un triturato di tartufi neri e un'essenza di selvaggina, ricavata dalle loro ossa.

489. **Costoline di montone alla Sirtori G. fredde.** — Allestite 12 costoline; frigetetele d'ambo le parti con burro, spruzzandole con un bicchierino di cognac sale e pepe. Mettetele a raffreddare sotto a leggera pressione; una volta parate e stratificate d'una sol parte con un composto di tartellette alla Cardinale (*Vedi N. 93*), velatele d'una salsa alla Choufroux bruna (*Vedi N. 1965*) alterata con un po' di pepe rosso, disponendole man mano sopra lastra. Mettetele in ghiaccio a solidificare, indi passate con un pennello intriso di gelatina decorandole a vostro piacere, sempre però con fregi guerreschi, con tartufi, pistacchi e lingua. Servitele sopra uno zoccolo in burro, contornate di gelatina.

490. **Bietole gratinate.** — Tagliate a pezzi di 8 centimetri 3 chili di bietole, levando la loro pellicola. Le farete cuocere

in acqua e sale, scolandole, spremendole per disporle poi, in un saltiero a fuoco con burro; fatele soffriggere lestamente d'ambo le parti, aggiungendo poscia un po' di sugo ristretto, una tazza di Bechamelle e del formaggio gattugiato. Li disporrete in uno stampo da gratino spolverizzate di pane e formaggio, cosparse di burro per farle poi colorire a forno.



N. 411. — Costolette di porco alla d'Angiò. (*Vedi pag. 138*).

491. **Piccioni allo spiedo.** — Allestite 4 piccioni novelli mozzando loro le zampe, testa, collo e disviscerandoli. Internate loro nello stomaco un pezzo di burro e sale; assicurati allo spiedo, cuocendoli per 40 minuti circa. Li servirete tagliati per metà, contornati di crescione.

492. **Bignoli alla Principessa.** — Preparate una pasta da bignoli rigonfi (*Vedi N. 198*); dividetela sopra una tavola infarinata, in tante pallottole che allargherete per mettervi al centro una ciliegia con un po' di marmellata d'albicocche e qualche mandorla amara. Riunite la pasta formandone dei corti turaccioli e frigeteli di bel colore come viene indicato al N. 198. Serviteli ben caldi, spolverizzati di zucchero.