

== LISTA CIBARIA ==

499. *Zuppa Makaroff.*

500. *Uova alla Villerói.*

501. *Sogliole alla Contarini.*

502. *Carciofi alla Petrarca.*

503. *Anitra al forno.*

504. *Bastoncini alla Lombarda.*

499. **Zuppa Makaroff.** — Tagliate a dadi 300 grammi di manzo, 100 grammi prosciutto crudo magro e 100 grammi montone. Metteteli in una casseruola a fuoco con un pezzo di burro; fate rosolare leggermente bagnandoli con mezza bottiglia di vino marsala, ridotto ad un terzo; aggiungete 3 litri brodo legato e lasciate bollire lentamente fino a cottura della carne. Intanto preparate cotto in buon sugo di carne, 200 grammi di cipolline e 4 finocchi cotti prima in acqua e poi condensati anchessi in sugo; scolateli unendoli poi alla zuppa con pepe cajenne; digrassate e servite con un piatto di crostini.

500. **Uova alla Villerói.** — Fate cuocere in acqua bollente acidulata e salata per 3 minuti circa 12 uova. Fredde che siano, paratele e velatele con una salsa Villerói (*Vedi N. 32*), collocandoli sopra lastra per raffreddarsi; una volta impanate friggetele di bel colore nello strutto bollente. Servite sopra tovagliolo con prezzemolo fritto.

501. **Sogliole alla Contarini.** — Levate la testa, coda e spine a 6 sogliole; rimpiazzate le spine con della farcia di pesci (*Vedi N. 883*) al burro di gamberi e tartufi; date loro la primitiva forma e collocatele in un saltiero spalmato di burro; spingete a fuoco, bagnandole con 2 decilitri di passito di Sicilia, un decilitro passato di pomodoro e una tazza Spagnuola. Lasciatele subbollire lentamente, aggiungendovi una

giuliana di tartufi e code di locuste; dopo 20 minuti circa, servitele in una crostata di patate alla Duchessa, versandovi sopra la propria cozione e guarnizione.

502. **Carciofi alla Petrarca.** — (*Vedi N. 1552*).

503. **Anitra al forno.** — Disviscerate un'anitra e salatela internamente; imbrigliatela adagiandola poi in una casseruola con burro e rosmarino. Spingetela in forno per un'ora circa, salandola e spruzzandola in ultimo di vino bianco.

504. **Bastoncini alla Lombarda.** — Dose: farina semola 80 grammi, fecola 50 grammi, polvere di nocciuole toste 120 grammi, burro 150 grammi, zucchero 120 grammi, 3 tuorli d'uova, 4 gocce essenza anice. Impastate tutt'assieme; stendete col mattarello allo spessore di 8 millimetri e tagliatene tanti bastoncini, disponendoli man mano sopra lastra; pennellateli di chiaro d'uova, granelle di zucchero e nocciuole, cuocendoli poi in forno regolare.