

## LISTA CIBARIA

523. *Olla Podrida.*  
 524. *Frittata soffiata ai tartufi.*  
 525. *Costolette di capriolo alla Bavarese.*  
 526. *Finocchi all'Olandese.*  
 527. *Carpione alla gratella.*  
 528. *Mele al riso all'antica.*

523. **Olla Podrida.** — (*Vedi N. 1495*).

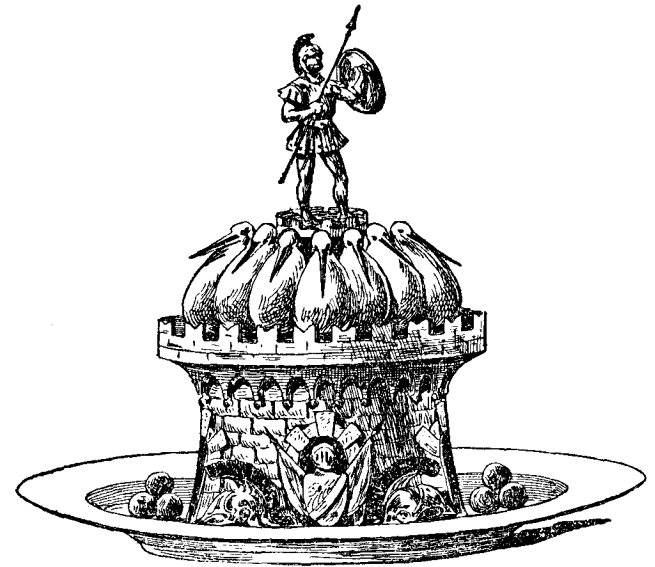
524. **Frittata soffiata ai tartufi.** — Sbattete 6 tuorli d'uova in una terrina con una dadolata di tartufi bianchi, un cucchiaio di farina, sale e un pizzico pepe. Montate gli albumi in neve e amalgamateli leggermente ai tuorli; ponete la padella a fuoco con un pezzo di burro e, quand'è soffritto, unite il composto; a metà cottura voltatela, esponendola infine a forno moderato fino a cottura completa per poi servirla subito.

525. **Costolette di capriolo alla Bavarese.** — Allestite e mettete per 12 ore in marinata cotta (*Vedi N. 92*) dodici costolette. Un quarto d'ora prima di servire, fatele friggere con burro a fuoco vivace; bagnatele con un decilitro marsala, uno di passato di funghi alla panna e due di salsa peperata (*Vedi N. 92*) non troppo densa. Le servirete sopra un passato di marroni, contornandole con pomodoro ripieni di alici e scalogne fritte e mascherate colla loro cozione.

526. **Finocchi all'Olandese.** — Si apparecchiano come è descritto al N. 70, sostituendo la salsa Italiana, con della salsa Olandese (*Vedi N. 706*).

527. **Carpione alla gratella.** — Dopo di aver squamato e disviscerato un carpione, del peso di un chilo circa, cesellatelo e marinatelo con olio, pepe, sugo di limone e sale per

un'ora; indi spolverizzatelo di pane, esponendolo poi sopra gratella unta a fuoco lento per 35 minuti circa; a cottura perfetta, lo servirete sopra una salsa Maggiordomo (*Vedi N. 1526*).



N. 453. — Galantine di Beccaccine alla Leonida. (*Vedi pag. 152*).

528. **Mele al riso all'antica** — Apprecciate un risotto coi seguenti ingredienti: riso 170 grammi, burro 30 grammi, latte un litro circa, zucchero 150 grammi, 30 dei quali alla vaniglia e la raschiatura d'un limone. A cottura perfetta, incorporatevi 2 tuorli d'uova, poscia collocatelo in uno stampo a bordura, unto di burro e, dopo parecchi minuti, rovesciatelo su piatto, mettendovi al centro delle mele appiole cotte in buon siroppo al rhum. Mascherate il tutto con marmellata d'albicocche ben calda e servite subito.