

LISTA CIBARIA

535. *Zuppa alla Maresciallo.*

536. *Crostatini alla Romana.*

537. *Oca alla Bibbiena.*

538. *Soffiato di fave fresche.*

539. *Culaccio di bue arrosto.*

540. *Gelatina di crema al rhum.*

535. **Zuppa alla Maresciallo.** — Fate cuocere a forno 500 grammi di patate; levate loro la pelle; pestatele nel mortaio coi filetti di un'anitra cotta, aggiungendovi 3 tuorli d'uova e 2 interi, 40 grammi formaggio grattugiato, sale, noce moscata e un pizzico pepe. Amalgamate tutto in una terrina, mettendovi assieme 100 grammi di funghi imbianchiti e tagliati a dadolini; indi mettete il composto sopra la tavola infarinata e formatene tante nocciuole, che metterete a bollire per 10 minuti in tre litri di buon brodo. Versate in zuppiera e servite.

536. **Crostatini alla Romana.** — Apparecchiate una polenta fatta con semolino, latte, formaggio, sale, raschiatura noce moscata e qualche tuorlo d'uovo. Con essa preparate le crostatine secondo l'istruzione nel N. 74 e servitele ripiene d'una dadolata di schienali, granelli di pollo, prosciutto cotto e tartufi, amalgamati con una salsa Spagnuola (*Vedi N. 520*), e coperte con un disco di tartufi.

537. **Oca alla Bibbiena.** — Levate l'osso dello stomaco ad un'oca novella; farcitela con una giuliana di sedano, spugnole rape, carote e prosciutto, amalgamate il tutto con della farcia di vitello (*Vedi N. 1802*) e col fegato dell'oca, tritato finemente. Cucite l'apertura, accosiatela e fate rosolare a fuoco ardente con lardo, burro e legumi, bagnandola con un decilitro fra marsala e cognac, 2 litri di brodo e un decilitro passato di pomodoro. La lascerete subbollire per 2 ore circa,

indi la taglierete per disporla sopra ad uno strato di passato marroni, guarnendola con dei piccoli fiorii di luppoli alla crema (*Vedi N. 1090*). Passate allo staccio la cozione, digrassatela, fatela ridurre a metà, legandola con un decilitro di passato di cipolle e versate sopra all'oca.

538. **Soffiato di fave fresche.** — Fate cuocere in brodo ristretto mezzo litro di fave; passatele allo staccio ed unitevi 3 decilitri di densa Bechamelle, un pugno formaggio, pizzico pepe e spezie. Freddo che sia il composto, incorporatevi 5 tuorli d'uova e 4 albumi in neve; versatelo in istampo da soffiato burrato e, 30 minuti prima di servirlo, spingetelo a forno moderato.

539. **Culaccio di bue arrosto.** — Procurate un pezzo di culaccio del peso di 2 chili; lardellatelo internamente con dei grossi filetti di ventresca di majale, collocandolo poi in una casseruola con 200 grammi grasso d'arnioni, 100 grammi lardo e un ramicello di rosmarino; cuocetelo in forno per 4 ore circa a casseruola coperta ermeticamente e servite sopra piatto oblungo, tagliato in fette, cosparso di sugo e con dell'insalata di barbabietole a parte.

540. **Gelatina di crema al rhum.** — Apparecchiate la suddetta gelatina come descritto per quella al cacao (*Vedi N. 204*) sostituendo questo con un decilitro di buon rhum ed aggiungendovi 40 grammi in più di zucchero.