

## LISTA CIBARIA

- 541. *Minestra di riso e rape.*
- 542. *Ale di pollastra farcite fritte.*
- 543. *Crostata di polenta alla Bresciana.*
- 544. *Florio d'asparagi alla crema.*
- 545. *Arrosto di codino di vitello.*
- 546. *Panetti alla Cellini.*

541. **Minestra di riso e rape.** — Ponete a fuoco in una casseruola 3 litri di brodo con 150 grammi rape, tagliate a fette e, un po' prima che siano cotte, aggiungete 250 grammi di riso e in ultimo formaggio, un triturato prezzemolo e un pezzetto di burro.

542. **Ale di pollastra farcite fritte.** — Disossate 18 ale di pollastra fino al primo nodo; farcitele con una farcia di pollo mista con tartufi (*Vedi N. 577*); cucite le estremità, fatele cuocere in buon brodo e, cotte che siano, impanatele friggendole poi nello strutto bollente. Servitele sopra tovagliolo con prezzemolo fritto.

543. **Crostata di polenta alla Bresciana.** — Apparecchiate una polenta com'è descritta al N. 1589; lasciatela raffreddare sopra una lastra burrata, dandole la forma rotonda dell'altezza di 12 centimetri circa. Estraiete la polenta interna, lasciando lo spessore della crostata di 6 millimetri circa; pennellatela poi con burro fuso e spingetela a forno forte finchè sarà rosolata; allora la estrarrete per servirla riempita di tordi cotti in buon sugo, morbidelle di fagiano, tartufi e funghi, il tutto amalgamato con Spagnuola; disponetela sopra piatto con tovagliolo e servite.

544. **Florio d'asparagi alla crema.** — Apparecchiate come

è descritto al N. 430, sopprimendovi il sugo d'arancio e servendolo cosparso d'una crema legata.

545. **Arrosto di codino di vitello.** (*Vedi N. 245*).



N. 470. — Piccoli soffiati di prosciutto. (*Vedi pag. 158*).

546. **Panetti alla Cellini.** — Apparecchiate dei panetti come è descritto al N. 240, dandovi una forma oblunga; pennellateli di chiaro d'uovo cospargendoli poi con un triturato di cedro candito e noccioline; cuoceteli a forno moderatissimo e, freddi che siano, serviteli farciti di lattemiele primaverale (*Vedi N. 582*).