

## LISTA CIBARIA

553. *Zuppa code di bue all'Inglese.*

554. *Granelli alla Villerói.*

555. *Filetti di capriolo alla Canadese.*

556. *Punte d'asparagi alla Greppi M.*

557. *Polli arrosto alla Brianzola.*

558. *Tartine Lafajette.*

553. **Zuppa code di bue all'Inglese.** — Tagliate a pezzi una coda di bue e mettetela a bollire in una casseruola con 3 litri e mezzo di brodo. Dopo 3 ore, aggiungete 150 grammi di carote, 150 grammi di rape tagliate a spicchi, un pizzico pepe cajenne; terminata la cottura, digrassate e versate in zuppiera con 100 grammi di riso cotto.

554. **Granelli alla Villerói.** — Togliete l'epidermide che ravvolge i granelli di montone o di vitello; tagliateli a dadi e metteteli a bagno per un'ora nel latte tiepido; date alcuni minuti d'ebollizione in acqua acidulata e salata e, freddi che siano, immergeteli in una salsa Villerói (*Vedi N. 32*) per poi impararli e friggerli nello strutto bollente.

555. **Filetti di capriolo alla Canadese.** — Apparecchiate cotti 4 filetti di capriolo come è descritto per i filetti di cervo alla Finanziara (*Vedi N. 153*) e, raffreddati che siano, divideteli in 3 parti; una stratificatela di burro Montpellier (*Vedi N. 987*); un'altra d'un passato di tartufi neri e prosciutto e la terza, con burro d'astacchi alterato con pepe cajenne. Mettete uno strato di gelatina in uno stampo quadro e liscio e lasciatela congelare; decorate detto stampo con tartufi neri, citriolini e funghetti; collocate dentro i filetti, alternandoli con dei fagiolini sott'aceto. Riempitelo con gelatina mettendolo poi in ghiaccio fino all'ora del servizio; indi sformate e serviteli guarniti di fondi di carciofi ripieni di salsa Tartara (*Vedi N. 518*).

556. **Punte d'asparagi alla Greppi M.** — Levate le punte a 6 mazzi d'asparagi di Bassano, facendole cuocere in acqua e sale; scolatele e disponetele in un saltiero con burro. Fate soffriggere per 10 minuti, poscia unitevi 2 decilitri di salsa Spagnuola (*Vedi N. 520*) e un triturato di basilico fresco; servitele in piramide su piatto, contornandole di uova affogate che cospargerete con una salsa Spagnuola ai tartufi bianchi.

557. **Polli arrosto alla Brianzola.** — (*Vedi N. 287*).

558. **Tartine Lafajette.** — Apparecchiate un composto di biscotto Margherita (*Vedi N. 1854*). Stendetelo sopra una lastra, unta ed infarinata, all'altezza di 7 millimetri circa e cuocetelo a debole forno, per metterlo poi sulla tavola levandolo dalla lastra. Tagliatelo a metà giusto, spruzzate leggermente una sol parte con alkermes e stratificatela con marmellata d'albicocche, cospargendola poi con un triturato di buccia d'arancio confetta; sopra questa adagiate l'altra metà, che maschererete con gelatina di fragole. Tagliate in tanti quadretti, disponendoli sopra piatto in piramide e servite.