

== LISTA CIBARIA ==

571. *Consumato alla Fiorentina.*

572. *Asticciuole alla Turca.*

573. *Rocchio di storione alla Macrobio A.*

574. *Pomodoro alla gratella.*

575. *Lombata di porco allo spiedo, fredda.*

576. *Croste alla Mazzini.*

571. **Consumato alla Fiorentina.** — Preparate una pasta di bignoli rigonfi (*Vedi N. 198*) piuttosto magra che metterete in un sacchetto; con questa foggiate sopra ad una lastra, tante piccole nocciuole. Fatele colorire in forno moderato e servitele nel consumato con 150 grammi filetti di pollo cotti e tagliati a dadini.

572. **Asticciuole alla Turca.** — Apparecchiate un pane di vitello (*Vedi N. 165*) e, mediante un taglia-paste foggiate tante mezze lune. Da un composto di crochette di pollo (*Vedi N. 146*), fate delle pallottole, e con delle animelle di vitello, foggiate dei quadrilunghi che passerete nella salsa Villeroy (*Vedi N. 32*). Poi passate il tutto all'uovo e al pane e friggete allo strutto bollente; infilzatele sulle asticciuole d'argento; mettendo le mezze lune sopra, le pallottole al centro e le animelle sotto. Servitele impiantate sopra un grosso crostone di pane fritto, contornando la base di prezzemolo fritto.

573. **Rocchio di storione alla Macrobio A.** — Apparecchiate cotto un rocchio di storione come è descritto al N. 728, aggiungendo alla cozione, dopo averla passata, una dadolata di citriolini, capperi, scalogne e carciofini. Disponetelo sopra ad uno strato di passato di cipolle, contornandolo con olive ripiene d'alici; mascheratelo completamente con la sua cozione servendone di questa anche una salsiera a parte.

574. **Pomodoro alla gratella.** — Tagliate per metà 10 pomodoro: sopprimete i semi; marinateli con olio, sugo di limone, sale, pepe e prezzemolo trito, spolverizzateli di pane facendoli poi cuocere alla gratella.

575. **Lombata di porco allo spiedo, fredda.** — Apparecchiate cotta una lombata come è descritto al N. 797; lasciate che si raffreddi, per poi tagliarla a fette e servirla accompagnata d'una salsa Tartara (*Vedi N. 518*).

576. **Croste alla Mazzini.** — Da un pane da cucina tagliate 18 fette da 7 centimetri per 7; inzuppatele in panna fredda inzuccherata e alla vaniglia; poscia scolatele e spolverizzatele d'amaretti macinati, passandole poi all'uovo ed al pane grattugiato. Friggetele di bel colore in burro chiarificato; levatele ed asciugatele su d'un lino, per poi mascherarle con marmellata di pesche al kirsch e collocarle in corona sopra piatto, servendole col centro ripieno di ciliegie, pere e pesche foggiate a pallottoline e cotte in buon siroppo al kirsch.