

== LISTA CIBARIA ==

577. *Zuppa morbidelle di pollo.*

578. *Canapè caldi al prosciutto.*

579. *Filetto di bue all'Ozierese.*

580. *Soffiato di patate.*

581. *Temoli fritti al burro.*

582. *Lattemiele primaverile.*

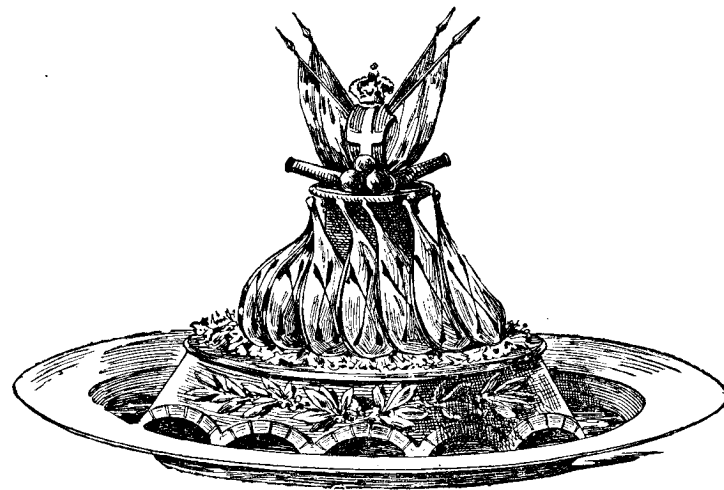
577. **Zuppa morbidelle di pollo.** — Pestate nel mortaio 250 grammi petto di pollo crudo e senza nervi; dopo alcuni minuti aggiungete 100 grammi di burro, 120 grammi mollica di pane inzuppata nel brodo freddo e spremuta; poi unite 3 tuorli d'uova, 30 grammi di Bechamelle fredda (*Vedi N. 46*), sale, pizzico spezie e noce moscata. Finite di pestare formandone un sol corpo, indi passatelo allo staccio, mettetelo in un sacchetto o cornetto di carta e fate le morbidelle a vostro piacere in un saltiero unto di burro; unitevi poi tanto brodo da coprirle, lasciandole 2 minuti in leggera ebollizione. Scolatele e servitele entro 3 litri di buon consumato.

578. **Canapè caldi al prosciutto.** — Con del prosciutto crudo, coprite delle fette di pane quadrilunghe, precedentemente state fritte in burro. Esponetele a forno vivace finché sarà riscaldato il prosciutto.

579. **Filetto di bue all'Ozierese.** — (*Vedi N. 104*).

580. **Soffiato di patate.** — Mischiate 400 grammi passato di patate con mezzo litro di Bechamelle, un pizzico di pepe, noce moscata e 30 grammi formaggio grattugiato. Quando il composto si sarà intiepidito, vi aggiungerete sei tuorli d'uova e gli albumi in neve, e trenta minuti prima di servirlo, esponetelo a forno moderato.

581. **Temoli fritti al burro.** — Si apparecchiano nello stesso modo che vien descritto per le trotoline (*Vedi N. 71*).



N. 489. — Costoline di montone alla Sirtori. (*Vedi pag. 164*).

582. **Lattemiele primaverile.** — Apparecciato che sia il lattemiele come è descritto al N. 24, aggiungete un po' di passato di pistacchi, diluito con maraschino, coll'aggiunta di qualche goccia di verde innocuo, zucchero e 100 grammi piccole fragole state macerate in maraschino e zucchero. Servitelo in piramide in una bordura di Savarin ben siropato.