

LISTA CIBARIA

583. *Zuppa primaverile di crosta gratinata.*

584. *Bodini Luculliani.*

585. *Faraona in salmistro.*

586. *Carote all'Emiliana.*

587. *Porcelletto allo spiedo.*

588. *Dolce Giordano Bruno.*

583. **Zuppa primaverile di crosta gratinata.** — Prendete un pane rotondo da 500 grammi, al quale leverete la crosta al disotto per estrarvi tutta la mollica, in modo che vi resti come una cupola. Al fondo d'uno stampo a gratino disporrete delle fette di pane grigliate, che farete inzuppare con una tazza di sugo di carne, e sopra queste, metterete dei legumi come al N. 319, cotti in buon brodo e spremuti, sopprimendo però le carote, alternandoli poi con del formaggio grattugiato e qualche cucchiaino di sugo. Indi collocatevi sopra la crostata di pane, bagnandola leggermente con del consumato e spolverizzandola con del formaggio. Mettete lo stampo in forno, affinchè il pane si rassodi, poi levatelo e servite, accompagnato da una zuppiera di consumato.

584. **Bodini Luculliani.** — Apparecchiate una farcia di lucio (*Vedi N. 883*) un po' scarsa di burro. Dividetela in tante grosse pallottole sopra una tavola infarinata; schiacciatele e mettete al centro un triturato di tartufi, prosciutto cotto e scalogne fritte. Ravvolgete attorno la farcia dando loro la forma primitiva; fatele rappigliare in brodo bollente, indi asciugatele, e fredde che siano, impanatele friggendo poi nello strutto bollente. Servite sopra tovagliolo.

585. **Faraona in salmistro.** — Mettete una casseruola a fuoco con sedano, carote, cipolla, timo, maggiorana, lauro, 4 chiovi garofano, qualche fetta prosciutto, lardo, burro, 2 tordi,

4 fegatini ed una faraona. Fate rosolare il tutto leggermente, bagnando con un bicchiere di marsala; ridotto questo a metà, aggiungete una tazza vino barbera e 2 di brodo. Coprite la casseruola, lasciatela subbollire fino a cottura completa; allora estrarrete la faraona tenendola al caldo; indi passate allo staccio la sua cozione, i fegatini e i tordi; digrassatela e rimettetela a fuoco, aggiungendovi una tazza di Spagnuola. Tagliate la faraona, collocatela sul piatto versandovi sopra la sua salsa e contornandola di crostoni di pane fritti.

586. **Carote all'Emiliana.** — Tagliate a piccoli bastoncini 700 grammi di carote; fatele cuocere scarsamente in acqua e sale, scolatele e mettetele di nuovo a fuoco con burro, spolverizzandole di zucchero e bagnandole con una vellutata di pollo. Terminate la loro cottura a lento fuoco, aggiungendovi un triturato d'erbe fine ed in ultimo un pezzo di burro fresco.

587. **Porcelletto allo spiedo.** — (*Vedi N. 515*).

588. **Dolce Giordano Bruno.** — Lavorate finchè sia spumoso, in una terrina, 200 grammi burro con 200 grammi zucchero al velo; indi incorporate uno per volta 5 tuorli d'uova, un pizzico sale, 4 bicchierini di liquore Strega e 150 grammi fecola. Versate il composto in uno stampo burrato ed infarinato: cuocetelo a forno moderato per 20 minuti circa, poscia rovesciatelo su piatto, servendolo subito, coperto d'una marmellata di ciliegie con qualche bicchierino del suddetto liquore.