

== LISTA CIBARIA ==

595. *Consumato Colbert.*
 596. *Lingua di bue incartocciata.*
 597. *Soffiato di beccaccie.*
 598. *Carciofi alla Bordolese.*
 599. *Capretto allo spiedo, freddo.*
 600. *Timballo di riso alla Teodolinda.*

595. **Consumato Colbert.** — Preparate a fuoco una casseruola con 2 litri d'acqua salata e mezzo bicchiere di aceto bianco; quando bolle, lasciatevi cadere 10 uova: badate nel romperle di tenere il tuorlo intero. Dateci 2 minuti e mezzo d'ebollizione, levateli con un cucchiaino forato, mettendoli per un istante nell'acqua fresca; parateli e collocateli in una zuppiera con 3 litri di consumato e 100 grammi per qualità di piselli e punte d'asparagi, cotti in buon brodo.

596. **Lingua di bue incartocciata.** — Con una carta bianca foggiate 12 cuori, ripiegate in due per il lungo disponendoli sopra una lastra: pennellateli di burro chiarificato, e sopra una mezza parte, stendete un passato di tartufi legato con Bechamelle ridotta. Collocate al centro delle fette sostenute di lingua, coperte con uno strato di passato di pollo e mascherate con Spagnuola (*Vedi N. 520*) alquanto ridotta. Ripiegate i bordi tutt' in giro e spingete a forno moderato finchè la carta avrà preso un bel colore. Servite sopra tovagliolo ripiegato.

597. **Soffiato di beccaccie.** — Allestite il soffiato di beccaccie nella stessa maniera del soffiato di perniciotti (*Vedi N. 20*) adoperando la carne di 2 beccaccie.

598. **Carciofi alla Bordolese.** — (*Vedi N. 478*).

599. **Capretto allo spiedo, freddo.** — Apparecchiate un capretto cotto come è descritto per l'agnello (*Vedi N. 917*) e, freddo che sia, tagliatelo in pezzi servendolo accompagnato d'una salsa majonese, mista con un triturato di finocchio.

600. **Timballo di riso alla Teodolinda.** — Stendete della pasta frolla (*Vedi N. 372*) all'arancio. Mediante taglia-paste, estraete tanti anelli di 6 centimetri di diametro, avendo un centimetro di centro vuoto; cuoceteli, disponendoli poscia in uno stampo da timballo burrato, il cui fondo sia coperto di un grande disco. Disponete in bell'ordine nei vuoti dei suddetti dischi, delle ciliegie candite ed ananasso: indi riempite lo stampo con un risotto dolce al mandarino misto con una dadolata di cedro e buccie d'arancio candite. Rovesciatelo su piatto e mascheratelo totalmente con marmellata d'albicocche.