

LISTA CIBARIA

607. *Zuppa di montone all'Inglese.*
 608. *Conchiglie di fegatini di pollo.*
 609. *Bodino di vitello alla Spagnuola.*
 610. *Crochette di patate.*
 611. *Beccaccine allo spiedo.*
 612. *Dolce Nettuno.*

607. **Zuppa di montone all'Inglese.** — Fate cuocere allo spiedo una spalla di montone: tagliatela a pezzi e ponetela in una casseruola con 3 litri di brodo legato, addizionato con del pepe cajenne; aggiungete 100 grammi per qualità di carote e sedano tagliati a spicchi, già cotti a parte, 150 cipoline e 50 grammi d'orzo perlato cotto in brodo. Digrassatela, versate in zuppiera e servite.

608. **Conchiglie di fegatini di pollo.** — Mettete in brodo bollente per un istante 300 grammi fegatini di pollo, precedentemente diguazzati in acqua fredda; scolateli e tagliateli a dadolini con un terzo del loro volume di tartufi bianchi, amalgamati con una Spagnuola assai ridotta, mettendoli a subbollire per alcuni minuti. Collocate il composto nelle conchiglie, spolverizzando la superficie con pane e formaggio; esponetele a forno sopra lastra, e quando avranno preso un bel colore, servitele sopra tovagliolo.

609. **Bodino di vitello alla Spagnuola.** — Apparecchiate 400 grammi farcia di vitello (*Vedi N. 1802*): amalgamate assieme un decilitro panna, una dadolata di tartufi bianchi e 2 tuorli di più della sua dose. Spalmate di burro uno stampo cilindrico liscio, decoratelo con zinna di vitello cotta e lingua; versate dentro il composto e mettetelo a bagno-maria per 30 minuti circa; indi levatelo dallo stampo, adagiatelo sul piatto servendolo cosperso d'una salsa Spagnuola (*Vedi N. 520*).

610. **Crochette di patate.** — Fate cuocere in acqua e sale 400 grammi di patate tagliate a dadolini: scolatele mettendole poi in un saltiero con un pezzo di burro, amalgamandole con 4 decilitri di densa Bechamelle, del formaggio grattugiato, sale, pizzico pepe, noce moscata e 2 uova. Freddo che sia il composto, foggiate le crochette e terminatele come è descritto al N. 146.

611. **Beccaccine allo spiedo.** — (*Vedi N. 377*).

612. **Dolce Nettuno.** — Preparate cotto un biscotto Genovese (*Vedi N. 132*) in uno stampo a forma di pesce; tagliatelo a fette trasversali, inzuppatele di maraschino e farcitelo di marmellata, collocandolo poi sul piatto, nel quale avrete preparato della gelatina di menta (*Vedi N. 858*) nella sua primitiva forma; mascheratelo totalmente con gelatina di lamponi, e mediante cornetto di ghiaccia, imitate le squame, la coda, le pinne, ecc., ecc. Mettete al centro del pesce una statuetta in adragante, raffigurante Nettuno, e servite subito.