

== LISTA CIBARIA ==

613. *Minestra di riso e legumi.*
 614. *Prosciutto d'orsacchiotto alla Moscovita.*
 615. *Filetti d'anitra alla Pompejana.*
 616. *Spugnole farcite alla Vescovile.*
 617. *Polpettine allo spiedo, fredde.*
 618. *Ovis-Molis.*

613. **Minestra di riso e legumi.** — Ponete a fuoco una casseruola con un triturato di porri; fatelo soffriggere, aggiungendovi 100 grammi per qualità di sedano e carote, tagliati a pezzettini. Bagnate il tutto con 3 litri di brodo, 4 cucchiaini passati di pomodoro; terminate la cottura dei legumi, mettendo a tempo opportuno 250 grammi riso e 200 grammi foglie di cavoli ed in ultimo 30 grammi formaggio grattugiato.

614. **Prosciutto d'orsacchiotto alla Moscovita.** — Procurete (dalla Russia) un prosciutto d'orsacchiotto; lasciatelo diguazzare per 12 ore in acqua fredda, indi mettetelo a fuoco in una pentola con vino bianco e acqua, legumi ed erbe aromatiche; fate subbollire leggermente per 3 ore circa. Tagliatelo a fette, disponetelo sopra piatto, contornandolo di cipolle dimezzate, svuotate, imbianchite e ripiene di passato d'alici, misto con panna ed olive. Cospargete il prosciutto con una salsa piccante (*Vedi N. 284*).

615. **Filetti d'anitra alla Pompejana.** — Levate i filetti a due anitre, divideteli in due, sopprimendo i nervi; batteteli leggermente stratificandoli da una sol parte d'un composto di pane di fegato di vitello (*Vedi N. 315*). Disponeteli in un saltiero spalmato di burro, fateli rinvenire spruzzandoli con marsala e bagnateli con 2 decilitri vellutata di pollo e uno

di salsa pomodoro. Serviteli sopra uno strato di maccaroncini rigati, cosparsi della loro cozione ridotta.

616. **Spugnole farcite alla Vescovile.** — Pulite e sciacquate in abbondante acqua 12 grosse spugnole. Tagliatele in due per il lungo e disponetele in un saltiero con burro ed olio. Levate le spine a 4 alici e tritatele con 50 grammi prezzemolo ed uno scalogno; amalgamate con un tuorlo d'uovo, 2 cucchiaini olio oliva, 20 grammi caviar, sale, pizzico pepe, spezie e un pugno di pane grattugiato. Farcite le spugnole, spruzzatele di burro facendole cuocere a forno moderato, unendovi a metà cottura un decilitro vino bianco.

617. **Polpettine allo spiedo, fredde.** — (*Vedi N. 485*).

618. **Ovis-Molis.** — Dose: burro 180 grammi, farina semola 150 grammi, fecola 100 grammi, zucchero 120 grammi, tuorli d'uova cotte 5, raschiatura d'un limone. S'impasta tutto assieme, poscia si foggiano degli anelli, mettendoli man mano su lastra per cuocerli nel forno. Serviteli spolverizzati di zucchero con una ciliegia candita al centro.