

## == LISTA CIBARIA ==

619. *Zuppa di croste gratinate alla Francese.*  
 620. *Filetti di trota alla Provinciale.*  
 621. *Quaglie alla Lucania.*  
 622. *Cavoli alla Bechamelle.*  
 623. *Grossa bistecca alla Franz.*  
 624. *Gelato di crema al cioccolato.*

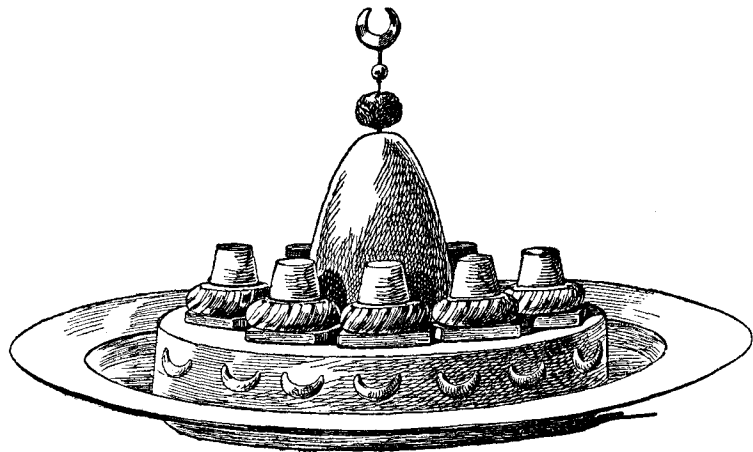
619. **Zuppa di croste gratinate alla Francese.** — Prendete dei panetti, levate tutta la mollica e preparateli in uno stampo a gratino con sotto dei legumi, terminando l'operazione come è descritto al N. 583. Servite a parte in una zuppiera 3 litri di buon consumato, con 100 grammi di piccole morbidelle di piccioni (*Vedi N. 1105*).

620. **Filetti di trota alla Provinciale.** — Levate i filetti a 6 trotelle, parateli e passate sopra a ciascun filetto un sottile strato di passato di funghi con farcia di pesci alle erbe fine. Arrotondateli, impanateli, facendoli friggere nello strutto bollente e servendoli cosparsi d'una salsa pomodoro con capperi e cetriolini sott'aceto.

621. **Quaglie alla Lucania.** — Mettete a fuoco 8 quaglie con un fondo di legumi, fette di lardo, prosciutto, burro, 2 chiovi garofano e un ramicello timo; quando incominciano a colorire i legumi, bagnateli con un bicchiere di marsala e 2 di brodo. Coprite e lasciate subbollire fino a cottura completa. Intanto preparate 8 grosse crostatine di pane rafferma, intonacatele internamente con un passato di acetosella e disponete dentro le quaglie con un po' della loro cozione, passata, digrassata e ridotta. Collocate le crostatine sopra piatto con tornandole con del passato d'acetosella, spinto al cornetto.

622. **Cavoli alla Bechamelle.** — Sfoagliate due cavoli, sop-

primete le coste e fateli cuocere in brodo ristretto con pepe e spezie; scolateli e spremeteli, mettendoli poi a fuoco in una casseruola con burro e 150 grammi prosciutto crudo a filettini; fateli asciugare a forno moderato per 10 minuti circa, per poi aggiungerli una tazza di Bechamelle e servirli con crostoni di sfogliata.



N. 513. — Keftedes alla Turca. (*Vedi pag. 172*).

623. **Grossa bistecca alla Franz.** — (*Vedi N. 407*).

624. **Gelato di crema al cioccolato.** — Apparecchiate la crema e gelatela com'è descritto al N. 894, sostituendo il maraschino con 150 grammi di cioccolato.