

## == LISTA CIBARIA ==

625. *Zuppa di marroni alla Lionese.*

626. *Orecchie d'agnello ripiene.*

627. *Pollastra alla Waterloo, fredda.*

628. *Lenti alla campagnola.*

629. *Quadrello di vitello al forno.*

630. *Frittata soffiata al rhum.*

625. **Zuppa di marroni alla Lionese.** — (*Vedi N. 1771*).

626. **Orecchie d'agnello ripiene.** — Pulite 12 orecchie d'agnello; fatele cuocere in buon sugo di carne, lasciandole poi raffreddare nella loro cozione. Svuotatele nell'interno mediante un grosso batti-colonne; riempitele con una farcia da morbidelle, mista con funghi e fate il possibile di mantenere ritto il padiglione. Impanatele, friggendo poi nello strutto bollente e servendo in cespuglio sopra tovagliolo.

627. **Pollastra alla Waterloo, fredda.** — Fate cuocere una pollastra grossissima con fondo bianco; lasciatela venir fredda nella sua cozione, indi estraetela, levatele il petto e con esso apparecchiate 12 piccoli filetti, che passerete in una salsa alla Choufroux bruna (*Vedi N. 1965*); le coscie le passerete anch'esse in detta salsa, ma di color rosa, fatta colla cozione della pollastra, aggiungendo quattro cucchiaini salsa pomodoro. Passate i filetti e le coscie con pennello intriso nella gelatina; indi preparate uno zoccolo fatto con burro per potervi collocare sopra la pollastra. Mettete al centro dello zoccolo una spongata di prosciutto (*Vedi N. 657*) dandole la forma della pollastra; copritela colle coscie e i filetti; decorate la superficie con tartufi e lingua, guarnitela con gelatina e girelli di carciofi cotti, marinati e ripieni di tartufi e sedano alla Majonese.

628. **Lenti alla campagnola.** — Apparecchiate in una casseruola a fuoco una cipolla tritata con burro; a color biondo, mettete un litro di lenti, precedentemente messi a bagno, 2 cucchiaini salsa pomodoro, una tazza di sugo, una di brodo e 100 grammi ventresca di majale tagliata a dadolini. Coprite e lasciate subbollire per 40 minuti circa, aggiungendovi, a metà cottura, un triturato d'erba salvia, prezzemolo e un pizzico di spezie.

629. **Quadrello di vitello al forno.** — Accorciate le costole e sopprimete la fascia, ad un pezzo di quadrello del peso di 3 chili. Mettetelo in un recipiente adatto con 300 grammi grassa d'arnioni, 100 grammi di burro e rosmarino; salate e spingete in forno regolare per 2 ore circa. A cottura perfetta servitelo tagliato in fette cosperso di sugo e accompagnato con dell'insalata verde.

630. **Frittata soffiata al rhum.** — Procedete come è descritto al N. 60, sostituendo il limone con 4 cucchiaini di rhum, aggiungendovi 2 cucchiaini in più di zucchero.