

LISTA CIBARIA

643. *Risotto all'Emiliana.*
 644. *Calamari fritti.*
 645. *Costolette di vitello alla Marsigliese.*
 646. *Cipolle ripiene alla Saratow.*
 647. *Gallinelle d'acqua al forno.*
 648. *Dolce Socrate.*

643. **Risotto all'Emiliana.** — Preparate un risotto come quello alla Milanese, aggiungendo però 200 grammi di fagioli bianchi, già cotti in brodo, 4 cucchiaini salsa pomodoro e della salsiccia a pezzettini non mettendo il zafferano.

644. **Calamari fritti.** — Dopo averli puliti e diguazzati, infarinateli e frigeteli di bel colore in olio o strutto bollente. Servite sopra tovagliolo.

645. **Costolette di vitello alla Marsigliese.** — Apparecchiate cotte 10 costolette come è descritto al N. 399. Mettetele per parecchi minuti sotto a leggiera pressione; paratele disponendole poi in un grande tegame di rame spalmato di burro; stratificatele con un passato di fegatini fritti al burro e distendete sopra delle fetterelle di prosciutto cotto. Copritele intieramente con una Bechamelle (*Vedi N. 46*) legata con un tuorlo d'uova; spolverizzatele con pane grattugiato, spruzzatele di burro, passandovi poi sopra una palla rovente e appena prendono colore, servitele cosparse di sugo.

646. **Cipolle alla Saratow.** — Allestite 10 cipolle come è descritto al N. 172 mettendole in un saltiero spalmato di burro. Un terzo della cipolla che avrete estratto dal centro, la triterete e la farete soffriggere con burro, unendovi poi una giuliana di fondi di carciofi, acciughe, code di gamberi e filetti di pesce persico, il tutto d'uguale peso. Amalgamate

con 3 decilitri di densa Bechamelle, 2 tuorli d'uova ed un pizzico pepe cajenne; riempite le cipolle, spolverizzate la superficie di pane grattugiato, spruzzatele di burro e terminate la cottura a forno moderato. Servite sopra a dei crostoni fritti.

647. **Gallinelle d'acqua al forno.** — Procedete per la loro cottura come è descritto per le arzavole (*Vedi N. 635*), astenendosi dal disviscerarle e servendo sopra crostoni di pane.

648. **Dolce Socrate.** — Apparecchiate un composto di pane di munizione (*Vedi N. 516*); fatelo cuocere in uno stampo grande a mezza bomba e, freddo che sia, tagliatelo a fette trasversali, inzuppandolo di liquore crema al caffè; farcitelo con una crema pasticciera alla nocciuola, rimettendolo poi come prima. Velatelo totalmente con fondente all'alkermes, decorandolo poi con disegni greci e scrivendovi al centro di esso il celebre motto del filosofo Socrate. *Conosci te stesso.*