

LISTA CIBARIA

655. *Minestra di riso alla Mirabeau.*
 656. *Polli alla Guglielmo Banting.*
 657. *Spongata di prosciutto in gelatina.*
 658. *Patate alla Bechamelle.*
 659. *Quarto d'agnello allo spiedo.*
 660. *Frittelle di semolino alla Vernon.*

655. **Minestra di riso alla Mirabeau.** — Preparate un'anitra in una casseruola con cipolla, sedano, carote, timo, due fette prosciutto e un poco di burro; fatela rosolare leggermente; bagnatela con un decilitro di marsala e 4 litri di brodo legato. Fate bollire lentamente finchè l'anitra sarà cotta, indi passate alla stamigna la cozione, legandola con 3 tuorli d'uova, 2 cucchiaini polvere di karj, aggiungendovi il petto dell'anitra tagliato a filetti, 200 grammi di riso ben cotto e 100 grammi di funghi tagliati a dadini e cotti in marsala.

656. **Polli alla Guglielmo Banting.** — Fendete il dorso a 2 polli novelli; appianateli leggermente con la batteruola. Collocateli a fuoco in un saltiero con burro facendoli soffriggere d'ambo le parti e cospargendoli di sugo di lamponi, sale e pepe. Lasciateli raffreddare nella loro cozione, per poi passarli all'uovo e pane e disporli su d'una gratella a fuoco, a terminare la cottura. Serviteli sopra ad una salsa Byron, fatta in questo modo: Apparecchiate in un casseruolino un soffritto di scalogne e funghi, ambedue tritati; unitevi 2 decilitri vellutata di pollo e uno di sugo di lampone, sale, pepe cajenne e 3 cucchiaini di salsa Varchouse (*Vedi N. 1664*) ed all'ultimo un pezzo di burro e un triturato cerfoglio.

657. **Spongata di prosciutto in gelatina.** — Pestate nel mortaio 600 grammi prosciutto cotto, magro e senza nervi,

aggiungendo 4 cucchiaini gelatina sciolta. Passate allo staccio e mettete in un recipiente, incorporandovi leggermente 2 decilitri gelatina sciolta e 2 decilitri panna montata. Incamiciate uno stampo di gelatina, mettete in esso il suddetto composto e ponetelo in ghiaccio fino all'ora del servizio. Servite sopra tovagliolo o sopra zoccolo di burro con contorno di gelatina.

658. **Patate alla Bechamelle.** — Pelate 10 patate grosse, tagliatele a dadi e sbogliatatele per alcuni minuti in acqua salata. Scolatele disponendole poi in un saltiero con burro; spingetele a forno moderato terminando la loro cottura e unendovi all'ultimo una tazza di Bechamelle (*Vedi N. 46*).

659. **Quarto d'agnello allo spiedo.** — Ravvolgete in carta burrata un quarto d'agnello; assicuratelo allo spiedo e cuocetelo a fuoco moderato, levandogli la carta 20 minuti prima della sua cottura onde si colorisca bene. Servitelo sopra ad una salsa Maggiordomo. (*Vedi N. 1526*).

660. **Frittelle di semolino alla Vernon.** — Mettete a fuoco 4 decilitri di panna con 30 grammi burro, un pizzico sale, 100 grammi zucchero e la raschiatura d'un limone; alla prima ebollizione lasciatevi cadere 150 grammi semolino, sempre lavorandolo finchè sia cotto; indi levatelo dal fuoco ed amalgamate assieme 80 grammi di viole candite e 3 tuorli d'uova, stendete il composto sopra lastra burrata e, freddo che sia, tagliatelo a dischi; impanate e frigate di bel colore, servendole poi subito spolverizzate con zucchero alla viola.