

== LISTA CIBARIA ==

- 661. *Consumato Schoenbrun.*
- 662. *Merluzzo fritto all'olio.*
- 663. *Olivette di vitello alla Monzese.*
- 664. *Carciofi alla gratella.*
- 665. *Polli lardellati al forno.*
- 666. *Timballo Singapore.*

661. **Consumato Schoenbrun.** — Lavorate in una terrina finchè sia spumoso 180 grammi di burro; aggiungete quindi uno per volta 3 tuorli d'uova e 2 interi, poi 150 grammi farina, sale, pepe e raschiatura noce moscata. Untate di burro e spolverizzate di farina una lastra; distendete sopra il composto alto 5 millimetri e fatelo colorire a forno moderato. Tagliatelo a vostro piacere e servitelo in buon consumato con 100 grammi punte d'asparagi cotte e 150 grammi di piccole morbidelle di piccioni (*Vedi N. 1105*) imbianchite.

662. **Merluzzo fritto all'olio.** — Diguazzate in acqua fredda per 2 giorni un merluzzo, cambiandovi qualche volta l'acqua; asciugatelo, per tagliarlo a pezzi, infarinandolo e friggendolo di bel colore in olio bollente.

663. **Olivette di vitello alla Monzese.** — Tagliate a sottili fette 400 grammi noce di vitello; battetele e stendetele sopra il desco. Mettete su ogni fetta un pezzetto di salsiccia, precedentemente digrassata a fuoco e un po' di scalogna fritta; rotolate la carne su se stessa, chiudendo al centro la salsiccie. Infilzatele 3 per ogni stuzzicadenti, alternandole con foglie di salvia. Ponetele a fuoco in un saltiero con burro e cipolla a dadi; fatele rosolare, bagnatele con un decilitro vino bianco, 4 cucchiaini salsa pomodoro e una tazza brodo. A cottura perfetta, servitele sopra uno strato di tagliarini.

664. **Carciofi alla gratella.** — (*Vedi N. 424*).

665. **Polli lardellati al forno.** — Lardellate 2 polli e procedete per la loro cottura come è descritto per i capponi al N. 371, dandovi un'ora di forno regolare.

666. **Timballo Singapore.** — Foderate uno stampo da timballo come è descritto al N. 522; con 100 grammi riso apparecchiate un risottino dolce, al quale unirete 200 grammi ananasso a dadi, 100 grammi pistacchi e 100 grammi marroni frantumati, il tutto ben siroppato; dopo 10 minuti, aggiungete al suddetto composto, uguale volume d'apparecchio di soffiato ai pistacchi (*Vedi N. 720*) e versatelo nel timballo esponendolo tosto a forno moderato, finchè la pasta sia colorita; levatelo quindi mettendolo sul piatto, velatelo di marmellata d'albicocche e servitelo accompagnato da una crema al maraschino.