

## LISTA CIBARIA

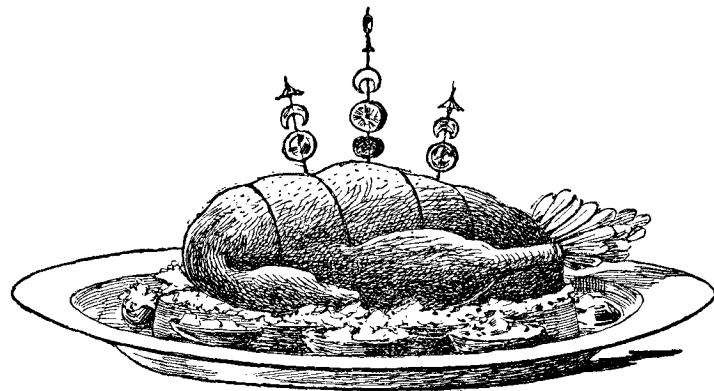
667. *Zuppa Flora.*  
 668. *Rossole di palati di bue.*  
 669. *Cappone alla Galliera, freddo.*  
 670. *Luppoli alla crema.*  
 671. *Costolette di vitello alla gratella.*  
 672. *Spongata all'arancio.*

667. **Zuppa Flora.** — Preparate in una casseruola un passato di asparagi; legatelo con tapioca e diluitelo con 3 litri brodo di pollo, che servirete con una giuliana di creste, tartufi e petto di faraona cotta allo spiedo.

668. **Rossole di palati di bue.** — Mettete in una Bechamelle ristretta, una dadolata di palati di bue, con un terzo del suo volume di funghi, e qualche cucchiaino di sugo ben ridotto, noce moscata, pepe e sale. Freddo che sia, fatelo a pallottole e terminate le rossole come al N. 422.

669. **Cappone alla Galliera, freddo.** — Apparecchiate un cappone cotto a lessso e, freddo che sia, mettetelo in una salsa Galliera fatta in questa maniera: Mettete a fuoco una casseruola con 4 cucchiaini olio oliva, 3 alici, uno scalogno e un quarto di cipolla. Fate soffriggere il tutto per parecchi minuti; aggiungete 80 grammi farina, stemperatela con un decilitro aceto bianco, 2 di vino bianco e 4 di brodo; tramenate con una frusta da cucina fino ad ebollizione; allora vi unirete 20 grammi zucchero, 4 chiovi garofano, una foglia lauro, 5 amaretti frantumati, un pizzico pepe e sale. Lasciate subbollire per un'ora circa, poi passatela allo staccio e versatela sopra al cappone. Dopo 12 ore circa, tagliate il cappone, adagiatelo su piatto concavo e copritelo della suddetta salsa, piuttosto densa. Servitelo ben freddo, contornato di fette di limone.

670. **Luppoli alla crema.** — Apparecchiate i luppoli come è descritto al N. 118, sostituendo la salsa Olandese con una buona crema.



N. 561. — Anitra alla Cosacca. (Vedi pag. 188).

671. **Costolette di vitello alla gratella.** — Allestite 10 costolette di vitello, appianandole e marinandole; indi spingetele a fuoco vivace sopra gratella unta, cospargendole con la loro marinatura e burro. Appena sono colorite, servitele cortornate di limoni e burro d'alici.

672. **Spongata all'arancio.** — Apparecchiatela come è descritto al N. 84, sopprimendovi le frutta, aggiungendovi invece la raschiatura di due aranci.