

LISTA CIBARIA

679. *Zuppa alla Colleoni.*
 680. *Code di montone alla Villeroi.*
 681. *Pollo in gelatina alla Renzi A.*
 682. *Patate in salsa bianca.*
 683. *Polpettine arrosto: insalata alla Frigerio G.*
 684. *Gelatina al thè.*

679. **Zuppa alla Colleoni.** — Mettete a fuoco una casse-ruola con 3 litri di brodo legato di pollo; preparate una farcia di pollo (*Vedi N. 577*); stendetela sopra una lastra unta allo spessore di 3 millimetri e, sopra a questa, porrete uno strato di funghi, lingua e cerfoglio trituriati ed imbianchiti. Espo-nete la lastra a forno per far rassodare la farcia, indi passate sopra un altro strato che farete rassodare anch'esso. Tagliate a piacere e collocate in zuppiera con 150 grammi di pisellini cotti indi digrassate il brodo, versatelo in zuppiera e servite.

680. **Code di montone alla Villeroi.** — Diguazzate in acqua bollente 12 code di montone, indi fatele cuocere in buon sugo con erbe aromatiche; tagliatene un pezzo dell'estremità, tenendole tutte d'uguale lunghezza, indi immergetele in una salsa Villeroi (*Vedi N. 32*) con erbe fine, disponendole sopra lastra unta. Fredde che siano impanatele e friggetele nello strutto bollente.

681. **Pollo in gelatina alla Renzi A.** — Levate i filetti a 2 polli, precedentemente cotti in fondo bianco. Colla carne delle coscie, apparecchiate un passato con qualche tartufo bianco e un decilitro gelatina; preparate anche 2 decilitri di composto spongata di prosciutto (*Vedi N. 657*). Incamiciate di gelatina un bonetto liscio; decoratelo con tartufi neri, lingua e pistacchi; mettete al fondo uno strato del suddetto passato di pollo; ogni filetto dividetelo in 3 parti, tagliandole

tutte della medesima grandezza e drizzatele internamente all'ingiro del bonetto; riempite poi il centro colla spongata di prosciutto e il passato di pollo, alternandoli. Mettete in ghiaccio per 2 ore circa servendola con gelatina, capovolto sopra un tovagliolo o zoccolo di burro.

682. **Patate in salsa bianca.** — Tagliate 800 grammi di patate crude a grossi dischi. Mettete a fuoco una casse-ruola con un pezzo di burro, e 3 cucchiari farina, diluite con una tazza brodo di pollo, tramenando fino ad ebollizione, aggiungendovi un pizzico pepe indi le patate lasciandole cuocere lentamente e rivoltandole di tanto in tanto.

683. **Polpettine arrosto: insalata alla Frigerio G.** — Pre-parate le polpettine come è descritto al N. 167 e servitele colla suddetta insalata fatta in questo modo: Tagliate a filet-
 tini 200 grammi per qualità di carote e finocchi cotti; aggiun-
 gete 100 grammi di filetti di aringhe e 250 grammi acetosa
 cruda; mescolate tutt'assieme con 6 cucchiari Majonese e un
 triturato di funghetti e serpentaria. Disponetela in un'insa-
 latiera, contornandola d'olive ripiene di un passato d'alice.

684. **Gelatina al thè.** — Procedete come è descritto al N. 36, sostituendo il sugo d'arancio con del buon estratto di thè e qualche bicchierino di rhum.