

== LISTA CIBARIA ==

697. *Consumato alla Reale.*

698. *Filetti di lontra alla gratella.*

699. *Noce di vitello alla Montpellier.*

700. *Florio di patate alla Spagnuola.*

701. *Quaglie allo spiedo.*

702. *Maddalene all'Inglese.*

697. **Consumato alla Reale.** — Tenete al caldo 3 litri di buon consumato; indi preparate un composto per consumato Duchessa (*Vedi N. 445*) mettendo la panna invece del consumato. Tagliatelo a dadi e servitelo col suddetto.

698. **Filetti di lontra alla gratella.** — Levate i filetti a due lontre; togliete loro la pellicola, tagliateli in quattro per il lungo e batteteli leggermente, marinandoli per 2 ore con olio, sugo limone, pepe, sale e un triturato scalogne; indi spolverizzateli di pane esponendoli a fuoco sopra una gratella e facendoli colorire d'ambo le parti. A cottura completa, disponeteli su piatto cosparsi d'una salsa peperata (*Vedi N. 92*).

699. **Noce di vitello alla Montpellier.** — Picchiettate di lingua e tartufi una noce di vitello; apparecchiatela cotta come al N. 26 e, fredda che sia, tagliatela a fette, disponendola su piatto sopra uno strato di burro Montpellier (*Vedi N. 987*); mascherate la superficie collo stesso burro e gelatina e contornatela con dischetti di gelatina e di burro Montpellier.

700. **Florio di patate alla Spagnuola.** — Cuocete in acqua e sale 400 grammi patate; scolatele e passatele allo staccio per poi mischiarle con 3 decilitri di Bechamelle, un decilitro passato di pollo, un po' di formaggio grattugiato, sale, pepe, noce moscata ed all'ultimo 3 uova sbattute. Versate il com-

posto in uno stampo burrato, fatelo cuocere a bagno-maria, indi rovesciatelo sul piatto servendolo cosperso di una salsa Spagnuola (*Vedi N. 520*).

701. **Quaglie allo spiedo.** — Pulite e disviscerate 10 quaglie: imbrigliatele e bardatele con lardo, assicurandole poi allo spiedo e facendole cuocere a fuoco vivace per 35 minuti circa, salandole a dovere; servite sopra a dei crostoni di pane fritti.

702. **Maddalene all'Inglese.** — Apparechiate un composto di Maddalena bianca (*Vedi N. 552*); dividetelo in stampini e cuoceteli; sformateli e inzuppateli di siroppo al kirsch, velandoli poi di fondente rosa e cospargendoli subito con un triturato di cedro. Servite sopra tovagliolo.