

== LISTA CIBARIA ==

727. *Zuppa passato di cipolle alla Bretone.*

728. *Rocchio di storione al marsala.*

729. *Quaglie alla Choufroux.*

730. *Punte d'asparagi alla crema.*

731. *Arrostini alla Milanese.*

732. *Piccoli Savarin: salsa lamponi.*

727. Zuppa passato di cipolle alla Bretone. — Fate soffriggere con burro in una casseruola 500 grammi di cipolle affettate; aggiungete 200 grammi di fagioli bianchi; bagnate con un litro di brodo e lasciate cuocere. Indi passate allo staccio e diluite con 2 litri brodo; fate bollire ancora per 20 minuti; digrassate e versate in zuppiera con un pezzo di burro e un pizzico cajenne. Servite a parte un piatto di crostini.

728. Rocchio di storione al marsala. — Procurate un bel pezzo di storione. Levategli la pelle, picchiettatelo con prosciutto crudo e filetti d'acciughe. Collocatelo in una casseruola a fuoco con un fondo di legumi e un pezzo di burro; quand'incomincia a prender colore, lo bagnerete con una tazza di marsala e una di Spagnuola (*Vedi N. 520*). Esponetelo a forno moderato fino a cottura completa, rivoltando di tanto in tanto; indi lo collocherete sul piatto, passandovi sopra la sua cozione, digrassata e ridotta. Servite con una guarnizione di piselli.

729. Quaglie alla Choufroux. — Allestite 8 quaglie; mettetele a fuoco in una casseruola con un fondo di legumi, fette di prosciutto e burro; quand'incominciano a colorirsi, bagnatele con un decilitro marsala e 2 tazze sugo di carne chiaro. Copritele, lasciandole subbollire fino a cottura perfetta; indi tagliatele in due e, allorquando saranno fredde, velatele d'una salsa alla Choufroux (*Vedi N. 1965*) preparata colla loro cozione.

Disponetele man mano sopra lastra, lucidandole poi con della gelatina e servendole montate sopra un rialzo, contornate della medesima.

730. Punte d'asparagi alla crema. — Tagliate a pezzetti la parte verde di 4 mazzi d'asparagi; fatela cuocere scarsamente in acqua e sale; scolate e disponete in un saltiero con burro; fate soffriggere per 10 minuti circa unendovi un pugno di formaggio, sale, pepe, noce moscata e una tazza di densa crema.

731. Arrostini alla Milanese. — Tagliate una lonza di vitello a fette da 2 centimetri circa; disponetele in un saltiero con burro, grassa d'arnioni e rosmarino; coloritele d'ambo le parti a buon fuoco, bagnandole con un bicchiere di vino bianco secco e lasciandole subbollire per un'ora e mezza circa, mettendovi di tanto in tanto qualche cucchiaino di brodo. Serviteli cosparsi del loro sugo digrassato e corretto di sale.

732. Piccoli Savarin: salsa lamponi. — Apparecchiate 18 bordurine di Savarin (*Vedi N. 1302*); calde ancora siropatele con del maraschino e servitele in corona cosparse di salsa lamponi (*Vedi N. 1211*) ben calda.