

== LISTA CIBARIA ==

733. *Zuppa alla Palestina.*
 734. *Costa di bue alla Pirenei.*
 735. *Timballo di ravioli alla Milanese.*
 736. *Zucchette alla Bechamelle.*
 737. *Agoni fritti.*
 738. *Gelatina d'ananasso.*

733. **Zuppa alla Palestina.** — Pelate 800 grammi di peri di terra e affettateli ponendoli poi in una casseruola con un soffritto di porri, un pizzico sale e zucchero; bagnatele con sugo e brodo e lasciate cuocere per poi passarle allo staccio. Diluite con 2 litri e mezzo di brodo legato; aggiungete 2 filetti di montone cotti allo spiedo e tagliati a scaloppini e un poco di cajenne. Digrassate e versate in zuppiera servendo con un piatto di crostini.

734. **Coste di bue alla Pirenei.** — Lardellate una costa di bue e ponetela a fuoco in un saltiero con un fondo di legumi; rosolata che sia d'ambo le parti, bagnatela con una tazza di vino bianco e una di brodo. Copritela lasciandola subbollire per 2 ore; indi passate la cozione e rimettete una e l'altra ancora nel loro saltiero a fuoco, aggiungendovi una tazza di panna e una giuliana di funghi e cipolline, precedentemente stata cotta. Dopo parecchi minuti, disponetela su piatto, sopra uno strato di passato di marroni, colla sua guarnizione, mascherando il tutto colla sua cozione.

735. **Timballo di ravioli alla Milanese.** — Apparecchiate cotti e condensati con burro 4 dozzine di ravioli (*Vedi N. 973*) tenendoli un po' scarsi di cottura. Untate di burro depurato uno stampo da timballo, spolverizzatelo di pane e coprite il fondo e le pareti coi ravioli sormontandoli uno sopra l'altro. Riempite il centro con una dadolata di pollo, salsiccia e tar-

tufi, legata con una Spagnuola ristretta. Coprite con degli altri ravioli e spingete a forno moderato per 20 minuti circa; servitelo inaffiato di salsa Spagnuola (*Vedi N. 520*).

736. **Zucchette alla Bechamelle.** — Tagliate a bastoncini le zucchette e fatele cuocere come è descritto al N. 130, amalgamandole con della buona Bechamelle (*Vedi N. 46*) e servendole con crostini di pane fritti.

737. **Agoni fritti.** — Preparateli come è descritto per trotelle fritte (*Vedi N. 1208*).

738. **Gelatina d'ananasso.** — Pulite e tagliate a fette un ananasso; cuocetelo per 5 minuti in un siroppo alla vaniglia, indi sgocciolatelo. Col siroppo e il sugo d'un limone, apparecchiate la gelatina nel modo indicato per quella d'arancio (*Vedi N. 36*); foderate uno stampo colle suddette fette, e riempitelo di gelatina mettendolo poi sul ghiaccio per 2 ore circa.