

LISTA CIBARIA

745. *Consumato alla Fenzi C.*
 746. *Dariole di San Remo.*
 747. *Anguilla alla marinara.*
 748. *Fagioletti verdi alla Sorbiatti.*
 749. *Lombata di vitello allo spiedo*
 750. *Cestino con funghi: dolce fantasia.*

745. **Consumato alla Fenzi C.** — (*Vedi N. 1699*).

746. **Dariole di San Remo.** — Untate di burro 15 dariole: intonacatele di pasta da timballo, indi passate sopra a questa uno strato di fetterelle di tartufi bianchi, poi di tagliatelle condite con buon sugo ed infine riempite il vuoto con una dadolata di creste e piccole morbide di pollo (*Vedi N. 577*). Copritele con un disco di pasta e fatele cuocere a forno, per poi sfornarle e servirle subito.

747. **Anguilla alla marinara.** — Levate la pelle e tagliate a pezzi una grossa anguilla; collocatela a fuoco in un saltiero con burro e mezza cipolla triturrata. Fatela rosolare bagnandola poi con 4 decilitri vino rosso e un po' di brodo; aggiungete un pizzico prezzemolo, 2 foglie lauro, pepe e spezie. Lasciatela subbollire, coperta, fino a cottura completa, indi collocate l'anguilla sopra piatto, contornandola con cipolline, fagioli di Spagna e crostoni di pane. Passate la sua cozione allo staccio, digrassatela, legatela con della fecola, ultimandola con un pezzo di burro d'alici e il sugo d'un limone. Versate sopra all'anguilla e servite.

748. **Fagioletti verdi alla Sorbiatti.** — Mettete a fuoco in un saltiero con un pezzo di burro una giuliana di 100 grammi fra porri e tartufi bianchi; quand'incominciano a colorire bagnateli con 3 decilitri vellutata di pollo, indi

aggiungete 800 grammi fagioletti, precedentemente cotti in acqua e sale. Lasciateli subbollire per 10 minuti rivoltandoli di tanto in tanto ed unendovi all'ultimo il sugo di mezzo limone, un pizzico pepe e un pezzo burro.

749. **Lombata di vitello allo spiedo.** — (*Vedi N. 305*).

750. **Cestino con funghi: dolce fantasia.** — Con un cornetto di composto da biscottini (*Vedi N. 1224*) fate, sopra lastra burrata ed infarinata, 20 piccoli rotondi di diverse dimensioni; fate altrettanti gambi con della pasta da bignoli rigonfi (*Vedi N. 198*), cuocendo gli uni e gli altri a forno moderatissimo. Inzuppate leggermente di maraschino le teste, poscia velate la parte a cupola con fondente al cioccolato e l'altra con ghiaccia all'arancio; i gambi farciteli con crema pasticciera (*Vedi N. 498*) al maraschino velandoli con fondente bianco; attaccate le teste ai gambi mediante zucchero caramellato ed unitene anche dei piccoli gruppetti; imitate la terra e le erbette con cioccolato grattugiato ed angelica filettata. Serviteli entro un cestino fatto in pasta da credenza, adragante o croccante.