

LISTA CIBARIA

751. *Trippa di vitello alla Milanese.*
752. *Crostini alla Galliera, freddi.*
753. *Granatine di vitello alle punte d'asparagi.*
754. *Fagioli bianchi alla Robert.*
755. *Fagiani attartufati arrosto.*
756. *Bodino al passito di Sicilia.*

751. **Trippa di vitello alla Milanese.** — Pulite e lavate in diverse acque 2 chilogrammi di trippa di vitello, facendola poi bollire per 30 minuti; indi immergetela in acqua fredda e, quando sarà raffreddata, la taglierete a pezzetti, mettendola in una casseruola con un triturato di cipolla e un pezzo di burro; fate soffriggere a fuoco moderato, rivoltandola di sovente, finchè la cipolla comincia a rosolare; allora digrassatela, aggiungetevi 50 grammi farina bianca e 50 grammi passato di pomodoro mescendo colla trippa e bagnando con 2 tazze di sugo e 2 di brodo. Tagliate a quadrettini 100 grammi per qualità di sedano e carote; unitele alla suddetta e fate bollire lentamente fino a cottura, aggiungendovi 2 foglie di salvia e uno spicchio d'aglio, ambedue tritati, 30 grammi formaggio e un pizzico pepe; digrassate ancora e versate in zuppiera.

752. **Crostini alla Galliera freddi.** — Apparecchiate delle grosse fette di pane integrale a forma di cuore e, mediante coltellino, praticate alla parte superiore tutt'in giro un'incisione. Friggetele con burro d'ambo le parti, indi svuotatele per disporre nel vuoto delle ostriche e datteri di mare, levati al momento dal guscio e cosparsi di salsa Galliera (*Vedi N. 669*).

753. **Granatine di vitello alle punte d'asparagi.** — Levate 8 sfalde da una noce di vitello; picchiettatele di lardo e ter-

minate la loro cottura come le costolette di vitello alla zingara (*Vedi N. 399*), aggiungendo 4 cucchiaini salsa pomodoro. Servitele contornate di punte d'asparagi, cosparse della loro cozione.

754. **Fagioli bianchi alla Robert.** — Fate cuocere mezzo litro di fagioli bianchi in acqua e sale; scolateli, disponendoli in un saltiero nel quale avrete preparato un soffritto di cipolla. Fateli saltellare per alcuni minuti per poi aggiungervi 2 decilitri di salsa Robert (*Vedi N. 1868*) scarsa d'aceto, e servirli.

755. **Fagiani attartufati arrosto.** — (*Vedi N. 437*).

756. **Bodino al passito di Sicilia.** — Lavorate in una terrina 200 grammi di burro con 220 grammi zucchero in polvere; spumoso che sia, incorporatevi 8 tuorli d'uova, 50 grammi farina di marroni, 4 cucchiaini marmellata di pesche e 4 albumi in neve. Versate il composto in istampo burrato ed infarinato, alternandolo con biscottini (*Vedi N. 1224*) inzuppati di buon passito: cuocetelo a bagno-maria e servitelo cosperso d'un zabajone, fatto col suddetto passito Siciliano.