

## LISTA CIBARIA

781. *Consumato con tapioca.*

782. *Pasticcini alla Triestina.*

783. *Faraona in saltiero alla Musulmana.*

784. *Finocchi gratinati.*

785. *Polpettone alla casalinga.*

786. *Bolle di neve.*

781. **Consumato con tapioca.** — Lasciate cadere come pioggia in 3 litri di consumato bollente, 200 grammi di tapioca. Fatela cuocere finchè i grani siano quasi disciolti.

782. **Pasticcini alla Triestina.** — Apparecchiate un composto di focaccia alla Francese (*Vedi N. 1770*) senza zucchero e scarso di burro. Stendetelo all'altezza di 5 millimetri e, mediante taglia-paste di 6 centimetri di diametro, fatene tanti dischi, alla metà dei quali disporrete al centro una pallottola di passato di tartufi e prosciutto. Pennellate all'ingiro, copriteli con un altro disco, disponendoli a levare in istufa tiepida per un'ora circa. Infine friggeteli a strutto e servite sopra tovagliolo ripiegato.

783. **Faraona in saltiero alla Musulmana.** — Tagliate per membra una faraona; mettetela in un saltiero a fuoco con burro, olio e quattro scalogne. Rosolata che sia, levate l'unto e bagnatela con un decilitro vino malaga e una tazza brodo. Lasciate subbollire per un'ora e mezza circa, indi disponete la faraona sul piatto contornandola con olive, morbidelle di farcia d'agnello, animelle di vitello alla Villeroi e cipolle ripiene; passate allo staccio la sua cozione, digrassatela, fatela ridurre ed aggiungete una tazza di salsa Indiana (*Vedi N. 128*) e un triturato d'alici e cerfoglio. Versatela sopra alla faraona e servite subito.

784. **Finocchi gratinati.** — Tagliate a quarti 8 finocchi; fateli cuocere in acqua e sale; scolateli e disponeteli in un saltiero a fuoco con burro; al loro accenno a colorirsi, aggiungetevi una tazza di Bechamelle (*Vedi N. 46*) succosa. Lasciate confinare per alcuni minuti per poi disporli in uno stampo a gratino; spolverizzateli di pane, spruzzateli di burro e fateli colorire a forno.

785. **Polpettone alla casalinga.** — Pestate nel mortaio 300 grammi vitello crudo e 200 grammi fra zinna di vitello scottata e mollica di pane inzuppata; poscia mettetela in un recipiente per mischiarvi assieme 200 grammi salsiccia, digrassata e tagliata a pezzetti, 150 grammi prosciutto crudo, 100 grammi lardo e 50 grammi di citriolini, il tutto tagliato a dadolini; sale, pepe, noce moscata, triturato prezzemolo e un uovo intiero. Da una noce di vitello, levate una grossa sfalda, sulla quale metterete il composto, chiudendolo al centro; legatelo con spago disponendolo poi in una casseruola con burro, grassa d'arnioni e rosmarino. Spingetelo a forno per due ore circa e servitelo cosperso di sugo e contornato di crescione.

786. **Bolle di neve.** — Con 100 grammi di nocciole toste macinate, 150 grammi di zucchero e un po' di bianco d'uovo apparecchiate una pasta un po' sostenuta. Dividetela in tante pallottoline; passatele al chiaro d'uovo indi allo zucchero in polvere e collocatele in pirottini di carta; spingete in forno moderatissimo per 15 minuti circa.