

## == LISTA CIBARIA ==

793. *Tartoline di riso in brodo alla Regina.*

794. *Scaloppe alla Agnesi G.*

795. *Pollo in gelatina all'Italiana.*

796. *Boleti alla Bavarese.*

797. *Lombata di porco all'Inglese.*

798. *Lattemiele alle fragole.*

793. **Tartoline di riso in brodo alla Regina.** — Preparate un risotto come per la torta di riso (*Vedi N. 187*); untate 24 piccoli stampini e mettete in ognuno un cucchiaino di risotto, lasciando un piccolo vuoto in cui metterete del passato di pollo; copritele con dell'altro risotto, fatele dorare a forno per poi servirle in zuppiera con del buon brodo di pollo.

794. **Scaloppe alla Agnesi G.** — Tagliate da una fesa delle sfalde all'altezza d'un centimetro circa; praticatevi un'incisione longitudinale in un fianco in modo d'aprirla senza staccarle da una parte; farcitele con una dadolata di fegato grasso, prosciutto e tartufi legati con della farcia di pollo cruda. Comprimate l'apertura, passandovi uno strato di farcia; disponetele in un saltiero a fuoco con burro e fatele friggere leggermente, bagnandole con marsala e sugo di carne; coprite e terminate la loro cottura, indi collocatele su piatto guarnito di piselli e mascherati colla loro cozione.

795. **Pollo in gelatina all'Italiana.** — Fate cuocere 2 polli allo spiedo e, freddi che siano, tagliateli a pezzi; marinateli per un'ora con sale, pepe, sugo limone, olio e un triturato scalogne e serpentaria. Incamiciate un bonetto liscio di gelatina, decoratelo con citriolini, quarti d'uova, funghetti e capperi; passate un leggero strato di Majonese gelatinata, indi

asciugate il pollo e collocatelo nel bonetto, lasciandogli un vuoto al centro che riempirete con insalata all'Italiana (*Vedi N. 881*); riempite il bonetto di gelatina, mettendola poco alla volta. Collocatelo in ghiaccio fino all'ora del servizio, indi levate il pollo dallo stampo, adagiatelo sul piatto e servitelo contornato di gelatina.

796. **Boleti alla Bavarese.** — Tagliate a fetterelle un chilo di teste di boleti (funghi); mettete a fuoco una casseruola con un pezzo di burro e 4 scalogne trite; al loro accenno a colorirsi, aggiungete i boleti, facendoli saltellare a fuoco vivace; correggeteli di sale e spezie e mischiate un cucchiaino farina, bagnandoli poi con 2 decilitri panna acida. Lasciate subbollire per alcuni minuti, indi versateli in uno stampo a gratino, spolverizzati di pane, cosparsi di burro e spingeteli a forno forte per colorirne la superficie.

797. **Lombata di porco all'Inglese.** — Disossate una lombata del peso di 3 chilogrammi circa, togliete un po' del grasso che la ricopre, assicuratela sullo spiedo ravvolta in carta unta e cuocetela a fuoco lento per 2 ore, levando la carta 30 minuti prima della sua cottura per farla colorire e salarla. Servite sopra uno strato di passato di cipolle, con a parte una salsiera di gelatina d'uva spina (ribes).

798. **Lattemiele alle fragole.** — Passate allo staccio 250 grammi fragole mature; unite al detto passato 130 grammi zucchero, indi il lattemiele e qualche goccia di color rosso innocuo. Servitelo cosperso di belle fragole.