

## LISTA CIBARIA

835. *Zuppa alla Friulana.*

836. *Polli in saltiero alla Francese.*

837. *Filetto di bue alla Molteni-Annoni.*

838. *Soffiato di carote.*

839. *Messicani arrosto con crostoni.*

840. *Punch alla Romana.*

835. **Zuppa alla Friulana.** — Fate cuocere in acqua e sale per 10 minuti, 500 grammi d'acetosa e 500 grammi d'ortiche novelle; scolate, spremete e tagliate il tutto finamente e ponetelo in una casseruola con un soffritto di porri. Fattelo asciugare a fuoco per qualche minuto; aggiungete 12 salsiccioline di Treviso con tre litri di brodo; lasciateli bollire per 10 minuti, indi digrassate, unite un pizzico pepe; versate in zuppiera e servite con dei crostini di pane di segale a parte. (Badate che i salsiccioli dovete cuocerli prima a parte).

836. **Polli in saltiero alla Francese.** — Tagliate per le loro membra due polli novelli; disponeteli in un saltiero a fuoco con cipolla, burro e lardo; rosolate che siano d'ambo le parti bagnateli con un decilitro marsala e uno di passato pomodoro e una tazza di Spagnuola. A metà cottura, unitevi 400 grammi di patatine e una giuliana di funghi spugnole. A cottura completa, disponeteli sul piatto, contornandoli di crostoni di sfogliata.

837. **Filetto di bue alla Molteni-Annoni.** — Procurate un pezzo di filetto di centro; mediante coltello, praticate in esso un'incisione longitudinale per tutta la sua lunghezza. Estraeate un po' di carne dal mezzo del filetto che sostituirate col seguente composto: Apparecchiate una farcia di pollo (*Vedi N. 577*) mista con pistacchi e poche mandorle; stendetela

nell'interno del filetto all'altezza di 8 millimetri circa. Al centro disponete dei grossi filetti di fegato grasso e tartufi neri, precedentemente cotti in buon sugo e marsala. Date la primitiva forma al filetto, legatelo con spago e fattelo cuocere in un saltiero con burro depurato, per 20 minuti circa, a forno ben caldo. Freddo che sia, servitelo tagliato a fette e lucidato con gelatina, sopra zoccolo coperto e decorato in burro, guarnendolo con girelli di carciofi ripieni di tartufi alla Majonese, zucchettine cotte marinate e ripiene di salsa Tartara (*Vedi N. 518*) e crostoni di gelatina.

838. **Soffiato di carote.** — Fate cuocere 400 grammi di carote come al N. 301; passatele ben asciutte allo staccio, mischiatele con 8 decilitri di densa Bechamelle, un pizzico pepe, spezie e formaggio. Freddo che sia il composto unitevi 6 tuorli d'uova e gli albumi in neve; untate di burro uno stampo, versatevi il composto e, 20 minuti prima di servirlo, spingetelo a forno moderato.

839. **Messicani arrosto con crostoni.** — Apparecchiate i messicani come al N. 1323; metteteli in saltiero con burro e cuoceteli a forno forte per 15 minuti circa. Servite sopra crostoni di pane fritti.

840. **Punch alla Romana.** — Spremete in un recipiente 3 aranci e 2 limoni; aggiungete 3 decilitri di siroppo a 35 gradi e la raschiatura d'un arancio e d'un limone. Dopo qualche ora, passate alla stamigna il liquido e mettetelo a congelare unendovi mezzo litro vino di Capri e all'ultimo 3 albumi in neve e 5 bicchierini di rhum. Servitelo entro a delle piccole coppe.