

## LISTA CIBARIA

877. *Zuppa di legumi variati alla Francese.*  
 878. *Granelli di montone, fritti.*  
 879. *Vitello tonnato.*  
 880. *Asparagi: salsa capperi.*  
 881. *Polli lardellati al forno: insalata all'Italiana.*  
 882. *Bignoli di fragole.*

877. **Zuppa di legumi variati alla Francese.** — Apparecchiate in una casseruola con brodo, tanti legumi come è descritto al N. 181, aggiungendo 100 grammi di ventresca e 300 grammi di filetto di porco, tagliati a listelle. Terminata la cottura, aggiungetevi sale in occorrenza e versate in zuppiera.

878. **Granelli di montone, fritti.** — Levate la pellicola a 2 testicoli di montone; tagliateli a fette e marinateli per 15 minuti con olio, limone, scalogne, sale, prezzemolo e pepe. Fateli asciugare, infarinandoli e friggendoli poi nello strutto bollente di un bel colore; scolati che sieno, serviteli sopra tovagliolo in cespuglio con della salvia frita.

879. **Vitello tonnato.** — Mettete in una casseruola un sotto-fesa ben bianco con sedano, carote, cipolla, 3 chiovi garofano, una foglia lauro, un ramicello timo, la polpa d'un limone senza semi, una tazza vino bianco, una di brodo e delle scaricature di vitello. Coprite e fate cuocere a lenta ebollizione; a cottura perfetta, levate il sotto-fesa e, quando la cozione sarà tiepida, metterete le scaricature nel mortaio e le pesterete con 120 grammi tonno, 3 alici e 2 cucchiaini olio, aggiungendovi un po' di cozione. Passate il tutto allo staccio, mettete in una terrina, diluite colla suddetta cozione e il sugo di due limoni. Adagiate dentro il sotto-fesa e met-

tetelo al fresco per 24 ore. Tagliatelo a fette, disponetelo sul piatto, contornandolo di fette di limone e prezzemolo e cospargendolo della sua salsa.

880. **Asparagi: salsa capperi.** — Cuocete e disponete gli asparagi sul piatto come è descritto al N. 268 e serviteli accompagnati d'una salsa capperi fatta in questo modo: Stemperate a fuoco, in un casseruolino un cucchiaino di farina con un pezzo di burro; diluite con 3 decilitri di buon brodo e tramenate fino ad ebollizione, aggiungendovi due cucchiaini di capperi sott'aceto e un pizzico pepe. Prima di versarla in salsiera incorporatevi il sugo d'un limone e un pezzo di burro.

881. **Polli lardellati al forno: insalata all'Italiana.** — Preparate i polli come è descritto al N. 665 e serviteli accompagnati dalla suddetta insalata, fatta in questo modo: Fate cuocere in acqua e sale 200 grammi per qualità di patate, cavoli di Bruxelles e barbabietole; tagliateli a dadi e conditeli con Majonese, aggiungendovi 100 grammi funghi sott'aceto, 4 alici, 2 uova sode, tagliate a filetti e un triturato di cerfoglio. Disponetela in piramide nell'insalatiera, decorandola con dei dischetti di patate, citriolini e barbabietole, alternandoli con Majonese spinta al cornetto.

882. **Bignoli di fragole.** — Mascherate di marmellata di albicocche 3 dozzine di fragole ananasso, passandole poi in polvere di nocciole toste, indi in pastella (*Vedi N. 426*) e mettendole man mano nello strutto bollente a colorire. Sgocciolate, spolverizzate di zucchero e servite subito.