

## == LISTA CIBARIA ==

901. *Zuppa passato di pernice alla Durando.*

902. *Canestrelli alla Trentina.*

903. *Testina di vitello lessata: salsa verde.*

904. *Florio d'asparagi alla vellutata.*

905. *Costoline d'agnello alla Milanese.*

906. *Frittata alla Teresina.*

901. **Zuppa passato di pernice alla Durando.** — Pestate la carne di 2 pernici cotte allo spiedo, con 100 grammi di piselli e 120 grammi di pistacchi cotti. Passate il composto allo staccio, scioglietelo con 3 litri brodo legato di selvaggina e rimettetelo a fuoco in una casseruola. Al momento di servire unite 150 grammi di riso cotto.

902. **Canestrelli alla Trentina.** — Intonacate di pasta fina (*Vedi N. 56*) 15 stampini a forma di canestrelli; riempiteli di riso crudo per cuocerli a forno moderato; indisvuotateli e serviteli ben caldi con entro il seguente intingolo: Da una farcia di pollo (*Vedi N. 577*), foggiate tante pallottoline: sbogliantatele e mettetele in una vellutata di pollo densa ed addizionata con un bicchierino di cognac; unitevi una giuliana di tartufi e prosciutto cotto, un pizzico cajenne e dei piselli, precedentemente cotti in brodo. Serviteli sopra tovagliolo ripiegato.

903. **Testina di vitello lessata: salsa verde.** — Fate cuocere per 2 ore circa in acqua salata una testa di vitello rasata. Disossatela, oppure servitela intiera, contornandola con legumi sott'aceto ed accompagnandola con una salsa verde fatta in questa maniera: Pestate nel mortaio 100 grammi prezzemolo, 30 grammi fra citrioli e capperi, mezzo spicchio di scalogno, 50 grammi mollica di pane inzuppata

in aceto, un cucchiaino senape, pizzico sale e zucchero; passate il tutto allo staccio, diluite con mezzo decilitro d'aceto non troppo forte e versatela in salsiera.

904. **Florio d'asparagi alla vellutata.** — Apparecchiatelo come è descritto al N. 430, sopprimendovi il sugo d'arancio ed incorporando al composto un poco di vellutata ben ridotta. Servitelo cosparso della medesima.

905. **Costoline d'agnello alla Milanese.** — Attenetevi all'istruzione data per le costolette di vitello alla Milanese (*Vedi N. 563*).

906. **Frittata alla Teresina.** — Preparate 12 involtini alla Lucchese (*Vedi N. 1800*) farciti con crema pasticciera al rum mista con un triturato di mandorle alla perlina. Disponeteli su piatto spalmato di burro e resistente al forno; copriteli completamente con un composto di frittata soffiata al rum e spingete in forno per 8 minuti circa, servendoli poi subito spolverizzati di zucchero.