

## LISTA CIBARIA

973. *Ravioli al consumato.*

974. *Conchiglie di cervelle.*

975. *Bottaggio di pollo.*

976. *Crochette di spinaci.*

977. *Filetto di bue allo spiedo, freddo: insalata di zucchettine.*

978. *Ventaglio: dolce fantasia.*

973. **Ravioli al consumato.** — Pestate nel mortaio la carne d'un piccolo pollo, con 100 grammi di midollo di bue o burro; 100 grammi mollica di pane inzuppata e spremuta, un pezzetto di cervella di bue cotta, 80 grammi formaggio grattugiato, 2 tuorli d'uova, sale, pizzico pepe e noce moscata. Passate il tutto allo staccio, formatene tante nocciollette che metterete in linea retta sopra una pasta di tagliorini (*Vedi N. 1777*) alla distanza di 3 centimetri una dall'altra; passatele con un pennello intriso nell'uovo, ripiegando la pasta sopra la farcia; comprimete leggermente il disopra e, con un coppa pasta, oppure colla rotella, tagliateli formando i ravioli. Fateli cuocere in buon brodo per 30 minuti; levateli asciutti per servirli nel consumato.

974. **Conchiglie di cervelle.** — Levate la pellicola a due cervelle e fatele cuocere come al N. 416; preparate a fuoco un saltiero con burro e scalogno triturato; soffritto di bel colore, aggiungete le cervelle triturate finamente, 2 cucchiari passato di pomodoro, un decilitro Spagnuola, 15 grammi formaggio, sale e pizzico pepe. Dividete il composto in tante conchiglie, cospargetele con del burro fuso, spolverizzatele di pane, esponendole poi a forno a colorire, per servirle infine sopra tovagliolo.

975. **Bottaggio di pollo.** — Tagliate per membra 2 polli;

metteteli a fuoco in un saltiero con burro e una cipolla a dadi; rosolati che siano, bagnateli con una tazza vino bianco e, dopo 10 minuti d'ebollizione, aggiungete 3 cucchiari farina, una tazza brodo e 4 cucchiari salsa pomodoro, pizzico pepe e spezie. Copriteli e fateli cuocere a lenta ebollizione; intanto apparecchiate cotto in acqua salata 200 grammi carote a spicchi e 200 grammi sedano, che aggiungerete ai polli con 300 grammi foglie di cavoli e 300 grammi salsiccia, 20 minuti prima di ritirarli dal fuoco.

976. **Crochette di spinaci.** — Fate cuocere un chilo di spinaci in acqua e sale; fateli scolare per poi spremarli, tagliuzzarli e disporli in un saltiero a fuoco con burro, onde s'asciughino. Poscia aggiungete 3 decilitri di densa Bechamelle, un po' di formaggio grattugiato e 3 tuorli d'uova. Freddo che sia il composto, foggiate le crochette a vostro piacere e terminatele come è descritto al N. 146.

977. **Filetto di bue allo spiedo, freddo: insalata di zucchettine.** — Servite il filetto come è descritto al N. 893, accompagnandolo colla suddetta insalata fatta in questo modo: Raschiate una dozzina di zucchettine; tagliatele a bastoncini di 3 centimetri di lunghezza; cuocetele in acqua e sale, scolate e fredde che siano, conditele con olio, pepe, aceto, sale, un cucchiaino senape alla serpentaria e un triturato prezzemolo.

978. **Ventaglio: dolce fantasia.** — Fate cuocere in una tortiera a ventaglio, un composto di Margherita (*Vedi N. 1854*). Tagliatelo trasversalmente in 3 fette; inzuppatele di liquore mandarino e mascheratele di crema alle noccioline, collocandole poi al loro posto. Coprite la parte superiore con uno strato di gelatina al mandarino e sull'altra inferiore, mediante cornetto di crema al burro, profumata di maraschino, foggiate delle piccole listelle sovrapposte una all'altra, in modo di raffigurare il meglio che sia possibile il soggetto; decoratelo poi a vostro piacere con frutta candita e ghiaccia.