

## LISTA CIBARIA

997. *Sagu al consumato.*

998. *Tacchino alla Fontanafredda.*

999. *Costolette d'agnello all'occhialino.*

1000. *Crochette di funghi.*

1001. *Asticciuole alla Mazzini.*

1002. *Gelato di panna cruda alle fragole.*

997. **Sagu al consumato.** — Si fa cuocere come la tapioca (*Vedi N. 781*).

998. **Tacchino alla Fontanafredda.** — Ponete in un saltiere un tacchino tagliato a pezzi, con legumi, fette di prosciutto, lardo e burro. Esponetelo a fuoco e quando sia ben rosolato, bagnatelo con mezza bottiglia barolo Fontanafredda; ridotto a metà, aggiungete 2 tazze sugo di carne e un decilitro passato di funghi. Coprite e lasciate subbollire fino a cottura completa; allora disponetelo sopra piatto sul quale avrete disposto uno strato di risotto bianco, contornandolo di piccoli fiori di pomodoro allo scarlatto (*Vedi N. 790*). Passate allo staccio la sua cozione, digrassatela, versandola poi sopra al tacchino.

999. **Costolette d'agnello all'occhialino.** — Apparecchiate cotte 12 costolette d'agnello come al N. 164, che servirete sopra 12 girelli di carciofi, precedentemente stati cotti e confinati con burro e sugo; intanto avrete preparato pure cotti 12 cerchi di cipolla; collocateli sopra alle costolette e, al centro di questi, metterete 12 dischetti di tartufi di Norcia. Aggiungete alla cozione un decilitro di panna doppia, un pezzo burro e il sugo d'un limone e versatela sopra alle costolette, servendole subito ben calde.

1000. **Crochette di funghi.** — (*Vedi N. 316*).

1001. **Asticciuole alla Mazzini.** — (*Vedi N. 1283*).

1002. **Gelato di panna cruda alle fragole.** — Fate sciogliere in 350 grammi di passato di fragole fresche, 350 grammi di zucchero e 2 cucchiari zucchero alla vaniglia, indite unite 7 decilitri panna fredda e mettete la composizione nella gelatiera per prepararlo.