

==== LISTA CIBARIA ====

- 1063. *Perle del Giappone al consumato.*
- 1064. *Filetto di bue all'Indiana.*
- 1065. *Spongata alla Tommaso Grossi.*
- 1066. *Piselli all'Inglese.*
- 1067. *Lamprede fritte.*
- 1068. *Bomba Almerie.*

1063. **Perle del Giappone al consumato.** — Fate cuocere le perle come la tapioca (*Vedi N. 781*) dandovi maggior cottura.

1064. **Filetto di bue all'Indiana.** — Picchiettate di prosciutto un pezzo di filetto e fatelo cuocere come al N. 104, aggiungendovi 2 cucchiaini polvere Karj. Tagliatelo in fette e servitelo sopra uno strato di funghi, contornandolo con delle lattughe abbragiate (*Vedi N. 286*) e crochette di patate (*Vedi N. 610*). Passate la cozione, digrassatela e, con una parte mascherate il filetto e l'altra servitela in salsiera.

1065. **Spongata alla Tommaso Grossi.** — Apparecchiate 400 grammi farcia di pollo (*Vedi N. 577*); mettetela in una terrina, e aggiungete 100 grammi fra prosciutto e fegato di oca, cotti e passati allo staccio, e 100 grammi tartufi neri a dadolini. Lavoratela sul ghiaccio, incorporandovi 2 tuorli d'uova, un decilitro Suprema di pollo e 2 di panna montata; untate di burro uno stampo, decoratelo internamente con tartufi neri e pistacchi; versatevi la spongata e fatela cuocere a bagno-maria per 30 minuti circa; indi versatela sul piatto servendola cosparsa di salsa Suprema.

1066. **Piselli all'Inglese.** — (*Vedi N. 340*).

1067. **Lamprede fritte.** — (*Vedi N. 593*).

1068. **Bomba Almerie.** — Incamiciate uno stampo a bomba con sorbetto all'anisette e l'interno riempitelo con spongata al cognac, mista con delle amarasche e lamponi; mettetela sotto a ghiaccio e sale per 3 ore circa.