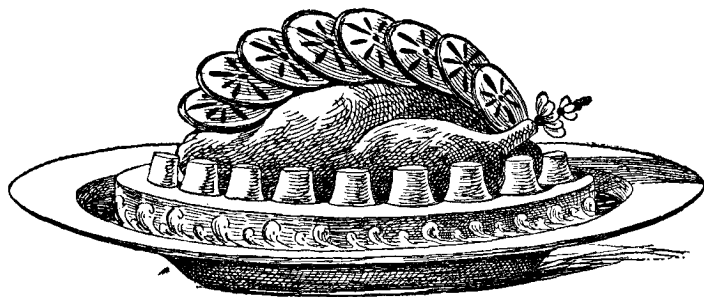


LISTA CIBARIA

1081. *Torta di riso al consumato.*
 1082. *Ostriche alla Villeroi.*
 1083. *Dischi di bue all'Ungherese.*
 1084. *Fagioletti verdi all'Inglese.*
 1085. *Paperi al forno.*
 1086. *Maddalena all'anice.*

1081. **Torta di riso al consumato.** — (*Vedi N. 187.*)

1082. **Ostriche alla Villeroi.** — Fate cuocere in vino bianco 30 ostriche; scolatele e, fredde che siano, paratele, accoppiatele ed unitevi una fetterella di tartufo. Mascheratele con salsa Villeroi (*Vedi N. 32*) disponendole sopra lastra unta. Appena sono fredde, impanatele e friggetele nello strutto bollente.



N. 849. — Pollastra alla Mac-Mahon. (*Vedi pag. 284.*)

1083. **Dischi di bue all'Ungherese.** — Tagliate un filetto a dischi di 2 centimetri di spessore. Disponeteli in un saltiero a fuoco con burro e fateli soffriggere lestamente d'ambo le parti, spruzzandoli con 2 bicchierini di cognac. Levati

dal fuoco, bagnateli con della salsa Diavolo (*Vedi N. 296*) disponendoli sul piatto sopra uno strato di crauti e cospargendoli colla loro cozione.

1084. **Fagioletti verdi all'Inglese.** — Puliti che siano i fagioletti, cuoceteli in abbondante acqua salata a fuoco vivace onde mantengano il loro verde. A cottura perfetta, scolateli, fate loro assorbire del burro fresco servendoli subito con sopra dei bastoncini di burro.

1085. **Paperi al forno.** — Riempite lo stomaco di due paperi con marroni cotti arrosto sbucciati e salsiccia a pezzetti. Imbrigliateli, metteteli in una casseruola con burro e rosmarino facendoli cuocere a forno e salandoli a dovere. Serviteli tagliati in pezzi col ripieno ai lati.

1086. **Maddalena all'anice.** — Operate come è descritto al N. 342, sostituendo la raschiatura d'arancio con dell'essenza d'anice.