

== LISTA CIBARIA ==

1099. *Zuppa Carmen.*
 1100. *Crostini alla Bresciana.*
 1101. *Costolette di porco all'Astigiana.*
 1102. *Soffiato di funghi alla Cardinale.*
 1103. *Coscia di montone al forno.*
 1104. *Giambelle all'Inglese.*

1099. **Zuppa Carmen.** — Pestate la carne di 2 Gruses cotti in madera e sugo, con 100 grammi di tartufi; passate il tutto allo staccio e diluite con 3 litri brodo legato; aggiungete un pizzico di cajenne, indi lasciate bollire per 20 minuti : digrassate e servite con un fiorio di luppoli (*Vedi N. 1090*) a dadi.

1100. **Crostini alla Bresciana.** — Procurate diversi arioni d'agnello; fateli cuocere interi in buon sugo; tagliateli a dadolini mettendoli poi con un terzo del loro volume di piselli cotti in una Bechamelle densa, mista con una Spagnuola ben ridotta, pizzico pepe, noce moscata e formaggio grattugiato. Tagliate delle fette di pane rettangolari dell'altezza di 4 millimetri; disponetevi sopra uno strato del detto composto freddo coprendoli con un'altra fetta di pane d'uguale grandezza; impanateli per 2 volte e friggeteli di bel colore nello strutto bollente. Scolate e servite sopra tovagliolo.

1101. **Costolette di porco all'Astigiana.** — Allestite 10 costolette marinandole per 2 ore; spolverizzatele di pane e fatele cuocere alla gratella. Intanto apparecchiate cotto in burro, olio, alici, aglio, pepe e sale, 300 grammi tartufi bianchi, aggiungendovi all'ultimo 2 decilitri vellutata di pollo

e il sugo d'un limone. Disponete in corona sul piatto le costolette, cospargendole della cozione e tartufi servendole subito.

1102. **Soffiato di funghi alla Cardinale.** — Apparecchiate il composto da soffiato di funghi com'è descritto al N. 1876, aggiungendovi 100 grammi di passato di code di gamberi, 4 cucchiaini salsa pomodoro ridotta e due tuorli d'uova. Trenta minuti prima di servirlo, spingetelo nel forno per poi servirlo immediatamente.

1103. **Coscia di montone al forno.** — (*Vedi N. 767*).

1104. **Giambelle all'Inglese.** — Dosi: farina semola 150 grammi, zucchero 90 grammi, burro 110 grammi, 3 tuorli d'uova e 2 intere; pizzico sale, la raschiatura d'un arancio e un decilitro di buon liquore forte. Collocate tutto sopra tavola e formatene un sol corpo; indi foggiate tanti anelli e disponeteli sopra lastra unta. Pennellateli di albumi d'uova, cospargeteli di zucchero in granelle cuocendole a forno moderato. Servitele accompagnate con della buona crema al rhum.