

## == LISTA CIBARIA ==

1117. *Risotto alla Piemontese.*  
 1118. *Bodini alla Cialdini.*  
 1119. *Filetti di pollo alla Genovese.*  
 1120. *Crochette d'asparagi.*  
 1121. *Roast-beef all'Inglese, freddo.*  
 1122. *Bignoli d'albicocche.*

1117. **Risotto alla Piemontese.** — Apparecchiate un risotto bianco con dei tartufi, pure bianchi; versatelo in zuppiera per servirlo con sopra un'affettata di altri tartufi.

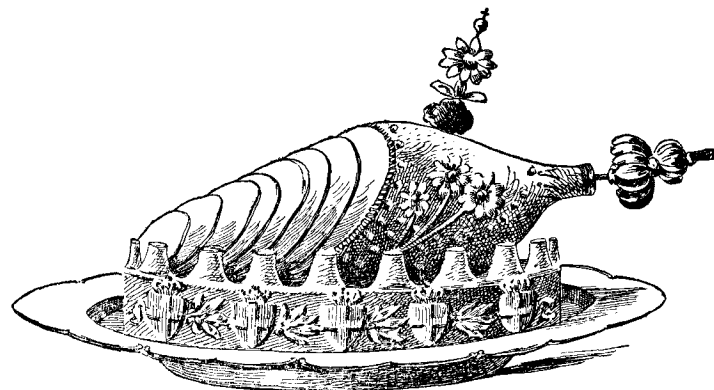
1118. **Bodini alla Cialdini.** — Apparecchiate una dadolata di funghi, fegatini ed animelle di vitello; amalgamate il tutto con un po' di farcia; indi dividetela in tante pallottole che ravvolgerete in una farcia di fagiano, mettendole man mano in un saltiero unto per sbogliantarle com'è di pratica. Scolateli e metteteli in una vellutata di vitello ai funghi, servendoli poi cosparsi della medesima.

1119. **Filetto di pollo alla Genovese.** — Levate i filetti di 4 polli; sopprimete le pellicole e i nervi; infarinateli e frigeteli d'ambo le parti, bagnandoli con un decilitro vino bianco, 2 di vellutata di pollo e 6 cucchiaini passato di cipolle; aggiungete un triturato di basilico, prezzemolo e uno spicchio d'aglio. Dopo un'ora d'ebollizione, serviteli sopra uno strato di tagliatelle, cosparsa della loro cozione aggiungendovi 200 grammi di piselli, precedentemente stati cotti e conditi.

1120. **Crochette d'asparagi.** — Cuocete in acqua e sale 400 grammi punte d'asparagi. Scolatele e soffriggetele in burro amalgamandole poi con 3 decilitri di densa Becha-

melle, un po' di formaggio grattugiato, un pizzico pepe e noce moscata, un tuorlo d'uovo e uno intero. Freddo che sia il composto, allestite le crochette come è descritto al N. 146.

1121. **Roast-beef all'Inglese, freddo.** — Fatelo cuocere come è descritto al N. 566; lasciate che si raffreddi per servirlo, tagliato a fette, accompagnato d'una salsa Tartara (*Vedi N. 518*).



N. 897. — Prosciutto alla Regina Margherita. (*Vedi pag. 300*).

1122. **Bignoli d'albicocche.** — Dividete in due delle albicocche; maceratele per qualche ora con maraschino e zucchero, indi passatele alla pastella (*Vedi N. 426*) per friggerle di bel colore nello strutto bollente. Serviteli ben caldi spolverizzati di zucchero.