

## == LISTA CIBARIA ==

1123. *Consumato Marconi.*  
 1124. *Rol-pince.*  
 1125. *Filetti di sogliole alla Selinunte.*  
 1126. *Luppoli alla crema.*  
 1127. *Oca arrosto alla Creoli.*  
 1128. *Gelato alla Vincenzo Bellini.*

1123. **Consumato Marconi.** — Apparecchiate 3 litri di consumato di pollo, che servirete con 300 grammi di piccole morbidelle di pollo al burro di gamberi, 50 grammi tartufi neri, tagliati a filetti, un piccolo fiorio d'asparagi, tagliato a dadini, un pizzico pepe cajenne e 2 dozzine morbidelle di rane.

1124. **Rol-pince.** — Triturate minutamente 600 grammi costa di bue; conditela con pepe, noce moscata e sale; aggiungete 250 grammi prosciutto crudo similmente triturato. Procurate un pezzo di pancia, pure di bue; praticate in essa un taglio, formando una tasca, che riempirete del detto composto, cucendone poi l'apertura, con spago. Fatelo bollire per un'ora circa con un litro d'acqua e mezzo d'aceto; indi scolatelo, mettendolo poi in una terrina al fresco coperto di aceto per 5 giorni. Prima di servirlo, diguazzatelo in acqua tiepida per poi tagliarlo a fette e disporlo in un saltiero con burro e un'affettata di mele; fate friggere per parecchi minuti, bagnate con un bicchierino di cognac e all'ultimo vi unirete una tazza di salsa Olandese (*Vedi N. 706*). Servite con contorno di patate al burro.

1125. **Filetti di sogliole alla Selinunte.** — Togliete la pelle a 4 sogliole e frigatele in olio bollente; scolate e fredde che siano, distaccate i filetti, regolateli tutti ad una

dimensione, stratificandoli poi d'una sol parte con un passato di gamberi e tartufi, velandoli d'una Majonese gelatinata, mista con 2 alici e uno scalogno passato allo staccio, disponendoli man mano sopra lastra al fresco. Serviteli poi sopra uno zoccolo in forma di barca, coperto di burro con contorno di gelatina.

1126. **Luppoli alla crema.** — (*Vedi N. 670*).

1127. **Oca arrosto alla Creoli.** — Pulita che sia l'oca, tagliatela a pezzi e disponetela in una casseruola con burro, rosmarino e ventresca di majale; cuocete a forno moderato, rivoltando di tanto in tanto e salando a dovere; all'ultimo digrassate e bagnate con un bicchiere d'acquavite e 2 di vino bianco. Lasciate evaporare tutto il liquido, per servirla ben calda, cosparsa di sugo ricavato mettendo un po' d'acqua nella casseruola.

1128. **Gelato alla Vincenzo Bellini.** — Preparate un composto di Maddalena bianca (*Vedi N. 552*); fatelo cuocere in uno stampo sesagonale con un tubo in mezzo; indi mascheratelo completamente con fondente al cacao. Lo collocherete su piatto, decorandolo con ghiaccia bianca tutt'attorno e mettendovi alla superficie una corona di piccole fette d'ananasso candito. Servitelo mettendovi al centro una piramide di gelato d'ananasso (*Vedi N. 2184*) addizionato con un decilitro di cognac.