

== LISTA CIBARIA ==

1171. *Zuppa morbidelle alla Tedesca.*

1172. *Animelle di vitello all'Italiana.*

1173. *Piccioni pail.*

1174. *Funghi alla Castigliana.*

1175. *Filetti di sgombri alla gratella.*

1176. *Bodino di riso alla Persiana.*

1171. **Zuppa morbidelle alla Tedesca.** — Pestate nel mortaio 150 grammi di fegato d'oca con una patata grossa cotta, 50 grammi di ventresca salata, 80 grammi mollica di pane inzuppata e spremuta, 50 grammi burro, sale, pepe cajenne, noce moscata e 30 grammi formaggio. In ultimo 2 uova e un tuorlo; fatene un sol corpo, passatelo allo staccio e formatene tante morbidelle, che metterete in 3 litri di brodo bollente, lasciandole cuocere per 5 minuti, per poi versarla in zuppiera e servirle.

1172. **Animelle di vitello all'Italiana.** — Apparecchiate cotte in brodo 2 animelle tagliate a fette. Preparate una pastella liscia e scorrevole con farina, uova, qualche cucchiaio passato di funghi, latte, sale e noce moscata. Immergete nella pastella le animelle e friggetele di bel colore nello strutto. Servite sopra tovagliolo ripiegato.

1173. **Piccioni pail.** — Tagliate 3 piccioni in quarti; infarinateli mettendoli a fuoco in un saltiero con burro e 2 scalogne a dadi; rosolati che siano, li bagnerete con un bicchierino di cognac, una tazza di sugo e 4 cucchiaini salsa pomodoro, coprendoli e lasciandoli poi subbollire fino a cottura perfetta. Li disporrete in uno stampo a gratino di pirofila, il cui fondo sarà coperto di dischi di patate; cospargete il tutto con 100 grammi piselli cotti, 100 grammi di

prosciutto, tagliato a filettini, e la loro cozione aggiungendo un pizzico di pepe rosso. Coprite la superficie con uno strato di pasta sfogliata, lasciandovi un buco al centro; decorate colla stessa pasta, dorate con uovo e cuocete a forno moderato.

1174. **Funghi alla Castigliana.** — Pulite un chilo di funghi medii; tagliateli in quattro mettendoli a fuoco in un saltiero con burro e scalogne tritate; fateli scolare soffriggendoli poi per 10 minuti, bagnandoli con 2 decilitri di Madera. Ridotto che sia il liquido ad un terzo, aggiungete 3 decilitri Spagnuola e un triturato d'erbe fine e, dopo 5 minuti, serviteli con crostoni.

1175. **Filetti di sgombri alla gratella.** — (*Vedi N. 551*).

1176. **Bodino di riso alla Persiana.** — Apparecchiate un risotto dolce, che metterete in una casseruola unta ed impanata; spingetelo in forno per 30 minuti circa; indi levatelo per estrarvi una gran parte del riso che si trova nel mezzo, sostituendolo poi con una densa crema pasticciera al cacao mista con noccioline toste e qualche albume d'uova in neve; 20 minuti prima del servizio, spingetelo in forno, servendolo poi subito, spolverizzato di zucchero, accompagnato con della marmellata di mele.