

LISTA CIBARIA

1183. *Minestra principesca d'orzo perlato.*

1184. *Noce di vitello alla Duchessa.*

1185. *Delizie alla Galileo Galilei.*

1186. *Soffiato d'indivia.*

1187. *Costolette di piccioni alla gratella.*

1188. *Bodino gelato alla Byron.*

1183. **Minestra principesca d'orzo perlato.** — (*Vedi N. 61*).

1184. **Noce di vitello alla Duchessa.** — Apparecchiate cotta una fesa come al N. 26 e guarnitela con cestini fatti del composto di patate alla Duchessa, riempiti d'un passato di funghi con buon sugo e degli schienali a dadolini. Passate la cozione, digrassandola e versatela sopra alla fesa servendone anche una salsiera a parte.

1185. **Delizie alla Galileo Galilei.** — Con del prosciutto cotto e un terzo di fegato d'oca, apparecchiate una crema, consultando la ricetta N. 1167. Collocatela in tanti piccoli stampi in forma di cupola, lasciandovi un vano, nel quale metterete una dadolata di tartufi; coprite con dell'altra crema e mettete su ghiaccio. Indurita che sia la crema sformate e passate ad una salsa Choufroid bruna (*Vedi N. 1965*). Decorate la base con piccole mezze lune fatte di lingua, al centro della superficie imitate (mediante tartufi bianchi) una stella cometa e tutt'attorno qua e là, delle piccole stelle, imitando così il firmamento. Passateli a più riprese con un pennello intriso di gelatina e serviteli sopra ad un zoccolo in burro, contornati di piccoli stampini a forma di stelle e mezze lune di gelatina spongata.

1186. **Soffiato d'indivia.** — Cuocete in acqua salata un chilo d'indivia. Scolata che sia, spremetela, facendola asciu-

gare a fuoco con burro; passatela allo staccio amalgamandola poi con una tazza di densa Bechamelle, un pizzico pepe, cannella e zucchero. Freddo che sia il composto, incorporate 6 tuorli d'uova e gli albumi in neve; indi versatelo in uno stampo da soffiato e, 30 minuti prima di servirlo, spingetelo a forno moderato.

1187. **Costolette di piccioni alla gratella.** — Levate i grossi filetti a 6 piccioni novelli, lasciandovi l'ossicino attaccato formandone delle costolette. Sopprimete i nervi e battetele leggermente; marinatete per qualche ora, disponendole poscia sopra gratella unta onde coloriscano d'ambo le parti, cospargendole della loro marinatura. Servitele sopra una salsa Italiana (*Vedi N. 710*).

1188. **Bodino gelato alla Byron.** — Fate cuocere in uno stampo a bonetto un composto di plum-cake (*Vedi N. 318*); estraete da esso 3 dischi della grandezza dello stampo che dovrete impiegare; indi mettetene uno al fondo e, sopra a questo, uno strato di gelato crema al maraschino (*Vedi N. 894*) misto con frutta candite; indi collocate sopra un altro disco inzuppato pure di maraschino, poscia del gelato come il primo e per ultimo il terzo disco. Coprite lo stampo e ghiacciatelo per 2 ore circa. Al momento di servirlo, levatelo per mascherarlo di fondente al rhum. Mettetelo sul piatto e servitelo subito.