

== LISTA CIBARIA ==

1195. *Risotto alla Madrilena.*
 1196. *Cassettine d'ostriche.*
 1197. *Scaloppini di filetto di bue.*
 1198. *Pasticcio di legumi.*
 1199. *Tacchino al forno, freddo.*
 1200. *Gelatina di crema alla Manin Daniele.*

1195. **Risotto alla Madrilena.** — Fate rosolare in una casseruola un soffritto di cipolla; aggiungete 3 pomidori senza semi tagliati a dadi, 2 filetti di majale e 100 grammi di prosciutto tagliato a filettini. Lasciate soffriggere il tutto per alcuni minuti per poi aggiungervi un bicchiere di vino Madera e, quando questo si è asciugato, 500 grammi riso e 100 grammi piselli; bagnatelo con del brodo lasciandolo cuocere per 20 minuti. Lo servirete con sopra un intingolo simile a quello suesposto, e con del formaggio a parte.

1196. **Cassettine d'ostriche.** — Fate cuocere in vino bianco 4 dozzine d'ostriche; scolate che siano, paratele mettendole poi in un saltiero con 2 decilitri vellutata di pollo, addizionata con un bicchierino di cognac ridotto. Collocatele in cassetine di pirofila; spolverizzatele di pane, qualche goccia di burro e passatevi sopra una palla rovente per poi servirle sopra tovagliolo.

1197. **Scaloppini di filetto di bue.** — Da un pezzo di filetto tagliatene tanti scaloppini; infarinateli, disponendoli in un saltiero con burro; spingeteli a fuoco vivace e, rosolati che siano d'ambo le parti, spruzzateli di marsala bagnandoli poi con una tazza di Spagnuola e levandoli subito dal fuoco. Serviteli sopra ad uno strato di funghi trifolati.

1198. **Pasticcio di legumi.** — Tagliate a dadi 200 grammi per qualità dei seguenti legumi: carciofi, patate, punte d'asparagi, porri e carote; cuoceteli separatamente in acqua salata, indi, dopo averli scolati, li disporrete tutt'assieme in un saltiero nel quale avrete preparato un soffritto di scalogne con burro. Fateli soffriggere per 10 minuti circa, unendovi 8 cucchiaini salsa pomodoro, un triturato prezzemolo e tartufi, pepe in polvere e noce moscata. Freddi che siano, amalgamateli con 2 uova sbattute e un decilitro Spagnuola densa. Coprite di pasta fina (*Vedi N. 56*) tutto l'interno d'uno stampo da sciarlotta, riempitelo coi detti legumi, coprendolo e decorandolo poi colla stessa pasta; pennellatelo d'uovo e spingetelo a forno moderato per circa 30 minuti.

1199. **Tacchino al forno, freddo.** — (*Vedi N. 1031*).

1200. **Gelatina di crema alla Manin Daniele.** — Pestate nel mortaio 200 grammi di pistacchi con 60 grammi mandorle amare, la raschiatura di 2 mandarini e qualche cucchiaino di panna; indi sciogliete il tutto in un litro di panna bollente e, dopo un'ora, estraete il liquido passandolo attraverso ad un panno, terminando poi la gelatina come è descritto al N. 204.