

LISTA CIBARIA

1225. *Zuppa alla Caledonia.*
 1226. *Timbaletti alla Mameli.*
 1227. *Polpettine d'agnello alla castellana.*
 1228. *Lattughe alla Vevej.*
 1229. *Roast-beef all'Inglese, freddo.*
 1230. *Apfel-Strudeln.*

1225. **Zuppa alla Caledonia.** — Mettete 2 pivieri in una casseruola con un fondo di legumi; esponeteli a fuoco e, rosolati che siano, bagnateli con un decilitro vino madera, aggiungendovi poi 3 litri di brodo legato e lasciandoli bollire fino a cottura completa. Allora li estrarrete, disossandoli e la carne la pesterete nel mortaio con un terzo del suo volume di funghi, 4 amaretti, 4 cucchiaini di Bechamelle un po' liquida, sale, noce moscata e 3 tuorli d'uova. Passate il tutto allo staccio; tagliate quindi un pane da cucina a quadrati della lunghezza e larghezza di 3 centimetri e dell'altezza di 15 millimetri; in ogni crostino praticate un'incisione, indi frigeteli al burro, svuotateli e riempite il vuoto col passato dei pivieri; sopra a questo collocate delle listelle di prosciutto cotto, indi metteteli sopra una lastra esponendoli a forno per parecchi minuti, per poi levarli e servirli sopra un piatto. Passate alla stamigna la cozione, aggiungete ad essa 12 uova di pivieri e versatela in zuppiera. Servite coi detti crostini a parte.

1226. **Timbaletti alla Mameli.** — Untate di burro e spolverizzate di pane 15 dariole. Foderatele con fettine di plum-cake, senza zucchero; mascherate tutto l'interno con un passato di funghi misto con farcia di pollo. Riempite il vuoto con una dadolata di pollo, code di gamberi e funghi, legati con un po' di Spagnuola densa; coprite i timbaletti con un disco di plum-cake, esponeteli a forno sopra lastra per 10 minuti circa, indi levateli dalle forme servendoli sopra tovagliolo.

1227. **Polpettine d'agnello alla castellana.** — Pestate nel mortaio 400 grammi noce d'agnello, precedentemente stata cotta arrosto, con 50 grammi prosciutto, un triturato scalogne soffritte, 20 grammi formaggio grattugiato, 6 cucchiaini Bechamelle fredda e molto ristretta, sale, pepe, spezie e 2 uova. Ridotto che sia il tutto come una farcia, mettetelo in una terrina, aggiungendovi un poco di prezzemolo, funghi cotti, e uno spicchio d'aglio tritupati. Dividetelo in tante particelle e foggiatele come tante polpettine impanandole e friggendole in burro depurato; cotte che siano e di bel colore, servitele sopra a dei fondi di carciofi ripieni di scalogne fritte (due polpettine per carciofo) cosparse d'una salsa pomodoro molto liquida e con funghi.

1228. **Lattughe alla Vevey.** — Sopprimete le prime foglie a 10 lattughe. Dividetele in due e fatele bollire in acqua salata per 2 minuti; scolatele, spremendole e distendendole poi sopra un lino. Mettete su ogni lattuga una noce di passato di prosciutto, misto con tartufi e legato con un po' di densa Bechamelle; ripiegate le foglie facendo rimanere al centro il farcito; collocatele in un saltiero spalmato di burro; facendole soffriggere per alcuni minuti per poi bagnarle con 3 decilitri vellutata di pollo e spingerle al forno, terminando la loro cottura. Servitele cosparse del loro intinto, aggiungendo un pezzo di burro.

1229. **Roast-beef all'Inglese, freddo.** — (*Vedi N. 1121*).

1230. **Apfel-Strudeln.** — Preparate una pasta con farina, uova, latte, poco zucchero, burro, la raschiatura d'un limone e pochissimo lievito. Stendetela sopra tovagliolo cosperso di farina, indi seminate sopra alla suddetta pasta delle mele affettate, uvette, cedro a dadolini, zucchero e la raschiatura d'un arancio; poscia arrotolate la pasta su se stessa, facendo rimanere al centro le frutta. Disponetela in una tortiera spalmata di burro; lucidandola con albumi d'uova e spingendola a forno moderato, finchè sarà cotta. Servitela ben calda, spolverizzata di zucchero, accompagnandola con crema al rhum.