

LISTA CIBARIA

1237. *Consumato alla Deslignac.*

1238. *Lingua di bue in stufato.*

1239. *Stelle d' Italia in gelatina.*

1240. *Zucchette alla Lombarda.*

1241. *Piccioni al forno: insalata Pietro Micca.*

1242. *Albicocche alla Bonafous M.*

1237. **Consumato alla Deslignac.** — (*Vedi N. 649.*)

1238. **Lingua di bue in stufato.** — Sboglientate la lingua per toglierle la pelle; picchiettatela di lardo e disponetela in uno stufatoio, con fondo di legumi, lardo, prosciutto, chiovi di garofano e burro. Fate rosolare il tutto leggermente: bagnate con mezzo litro di vino fra bianco e rosso e, quando sarà ridotto ad un terzo, unitevi un litro fra brodo e sugo. Copritela ermeticamente lasciandola subbollire per 3 ore circa, indi tagliatela a fette, collocandola sopra piatto con qualche guarnizione a piacere; passate allo staccio la sua cozione, digrassatela, facendola ridurre a siroppo per servirla sopra alla lingua e in salsiera.

1239. **Stelle d' Italia in gelatina.** — Apparecchiate una crema di fegato d'oca (*Vedi N. 1167*) passandogli assieme della gelatina ridotta. Stendetela poco più d'un centimetro sopra una lastra; mettetela in ghiaccio ad indurire, indi, mediante il taglia-paste a stella, estraetene più che potete, disponendole man mano in una grande lastra a bordi rialzati. Filettate di lingua e tartufi neri tutto il contorno delle stelle e decorate il centro con pistacchi, formando pure una piccola stella. Copritele di gelatina e, quando saranno ben rappigliate, estraetele, mediante taglia-paste un pochino più grande. Le servirete sopra uno zoccolo in burro a colori nazionali, contornate di gelatina.

1240. **Zucchette alla Lombarda.** — Raschiate e tagliate a dadi 12 zucchette, sopprimendo un po' della loro mollica. Disponetele a fuoco in un saltiero con burro, spolverizzandole di sale e un poco di spezie e spingetele in forno a cuocere, bagnandole con 2 decilitri vellutata di pollo e 4 cucchiaini salsa pomodoro; aggiungete un triturato di prezzemolo e 4 amaretti in polvere e in ultimo fate sciogliere in esse un pezzo di burro.

1241. **Piccioni al forno: insalata Pietro Micca.** — Fate cuocere i piccioni al forno come è indicato al N. 815 e serviteli accompagnati della suddetta insalata, fatta in questo modo: Fate cuocere in acqua e sale mezzo litro di fagioli bianchi; scolateli e conditeli con un triturato di scalogne, prezzemolo, olio, sugo di limone, sale, poco pepe bianco e Majonese gelatinata. Incamiciate uno stampo a bomba con Majonese mista con qualche cucchiaino di passato di pollo e gelatina; rappigliata che sia, mettetevi i fagioli lasciandovi un vano al centro che riempiate con una dadolata di tartufi bianchi, legati anch'essi come i fagioli. Collocate lo stampo in ghiaccio e al momento di servirlo tuffatelo in acqua calda e rovesciatelo su piatto.

1242. **Albicocche alla Bonafous M.** — Dividete per metà 12 grosse albicocche; pelatele e mettetele per alcuni minuti in siroppo bollente, per poi scolarle e riempirle con un passato di marroni dolci al maraschino; rotolatele entro amaretti in polvere, poscia impanatele friggendole di bel colore. Sgocciolatele servendole su piccoli dischi di pasta Margherita, cosparsi abbondantemente con marmellata d'albicocche al rum.