

== LISTA CIBARIA ==

1243. *Zuppa di patate alla Francese.*
1244. *Salsiccie di Francoforte, con rafano.*
1245. *Costolette di luccio alla Valtellinese.*
1246. *Broccoli alla Bechamelle.*
1247. *Quadrello di vitello allo spiedo, freddo.*
1248. *Bordura di Maddalena alla Duchessa.*

1243. **Zuppa di patate alla Francese.** — Ponete a fuoco una casseruola con un pezzo di burro e un triturato di cipolla. Aggiungete 500 grammi di patate affettate e fatele soffriggere per alcuni minuti, bagnandole poi con una tazza sugo di carne, 2 litri e mezzo di brodo e 4 cucchiaini passato pomodoro. Lasciatele subbollire fino a cottura, rivolgendole di tanto in tanto; digrassatele, versatele in zuppiera e servitele con un piatto di crostini.

1244. **Salsiccie di Francoforte, con rafano.** — Mettete a fuoco in acqua bollente 12 salsiccie; date loro 2 minuti d'ebollizione e, dopo 10 minuti circa, scolatele per disporle sotto ad un tovagliolo ripiegato, servendole subito con un piatto di rafano raschiato.

1245. **Costolette di luccio alla Valtellinese.** — Levate i filetti d'un luccio; tagliateli in tante fette trasversali; battetele leggermente, impanandole e friggendole di bel colore con burro. Intanto avrete cotto, a parte, 500 grammi funghi che unirete alle costolette con una tazza di panna e, dopo 5 minuti, disporrete il tutto sopra piatto, mettendovi per ogni costoletta una zampa di gambero.

1246. **Broccoli alla Bechamelle.** — (*Vedi N. 250*).

1247. **Quadrello di vitello allo spiedo, freddo.** — Cotto che sia come è descritto al N. 1079, servitelo freddo con tornato di crescione all'aceto ed accompagnato con qualche salsa piccante, pure fredda.

1248. **Bordura di Maddalena alla Duchessa.** — Apparecchiate una bordura di Maddalena (*Vedi N. 342*); disponetela sul piatto, mettendovi nel mezzo un risotto dolce alla vaniglia, misto con una dadolata d'ananaso ed ultimato con alcuni bicchierini di cognac. Mascherate il tutto con marmellata di pesche e servite subito.