

## ==== LISTA CIBARIA ====

1249. *Tagliatelle alla Bolognese.*  
 1250. *Fritto di rane.*  
 1251. *Bistecche alla Duca di Morny.*  
 1252. *Carciofi in salsa al burro.*  
 1253. *Polli allo spiedo, freddi.*  
 1254. *Pasticcini alla Spencer.*

1249. **Tagliatelle alla Bolognese.** — Apparecchiate 500 grammi di tagliatelle; fatele cuocere in acqua e sale; scolate e, condite che siano con burro e formaggio, servitele sopra il seguente intingolo: Tagliate a dadi 400 grammi di carne magra di vitello e ponetela in una casseruola con un triturato di cipolla; esponetela a fuoco e, quand'è rosolata, la bagnerete con un bicchiere di vino bianco secco; fatela asciugare ed aggiungete un po' di farina, una tazza di sugo, pepe e spezie. Terminate la cottura mettendovi, dopo 30 minuti di bollitura, 100 grammi per qualità di funghi e salsiccia.

1250. **Fritto di rane.** — Levate la pelle e gli intestini a 3 dozzine di rane; mozzate loro la testa e le zampe. Infarinatete e frigetete di bel colore al burro.

1251. **Bistecche alla Duca di Morny.** — Passate per una macchina da sminuzzare la carne, 500 grammi di filetto di bue crudo; 50 grammi tartufi, 4 alici e 70 grammi ventresca di majale. Manipolate tutt'assieme incorporandovi un decilitro passato di scalogne, sale, pepe, noce moscata e 3 tuorli d'uova; dividete il composto in tante pallottole, schiacciatele, infarinandole e friggendole poi con burro d'ambo le parti. Spruzzatele di marsala e bagnatele con una tazza di salsa Robert (*Vedi N. 1868*), poco forte; le leverete subito dal fuoco

per servirle in corona sopra un fiorio di pomodoro, cosparse della loro cozione.

1252. **Carciofi in salsa al burro.** — Apparecchiate i carciofi lessati come è descritto al N. 388; fateli friggere con burro per alcuni minuti, indi collocateli sul piatto, servendoli cosparsi di salsa al burro (*Vedi N. 568*).

1253. **Polli allo spiedo, freddi.** — (*Vedi N. 1163*).

1254 **Pasticcini alla Spencer.** — Lavorate finchè siano spumosi 3 tuorli d'uova con 100 grammi zucchero, indi aggiungete 60 grammi farina di riso, 60 grammi amaretti in polvere, un bicchierino di kirsch e per ultimo 2 albumi in neve. Foderate di pasta sfoghata degli stampini e riempiteli del suddetto composto, mettendoli poi a cuocere a forno moderato; a cottura perfetta, sformateli e serviteli spolverizzati di zucchero, tanto freddi che caldi.