

== LISTA CIBARIA ==

1255. *Consumato Maria-Luisa.*
1256. *Lingue di montone incartocciate.*
1257. *Rifreddo alla Strasburghese.*
1258. *Fagioletti verdi alla Milanese.*
1259. *Costolette di porco alla gratella.*
1260. *Gelato di pesche.*

1255. **Consumato Maria-Luisa.** — Apparecchiate 4 piccoli fiori per qualità di cardi (*Vedi N. 76*) di carote (*Vedi N. 760*) e di spinaci (*Vedi N. 922*). Freddi che siano, tagliateli a dischi, collocateli in zuppiera, aggiungendovi 3 litri di consumato.

1256. **Lingue di montone incartocciate.** — Dopo di aver cotto in buon sugo 6 lingue di montone, lasciatele raffreddare sotto a leggera pressione; le taglierete poi in quattro per il lungo, mascherandole d'ambo le parti con passato di funghi e prosciutto, disponendole man mano su carte unte d'olio, tagliate a forma di cuore; ripiegate gli orli e collocatele sopra lastra in forno moderato a riscaldarsi. Badate che le carte non coloriscano troppo.

1257. **Rifreddo alla Strasburghese.** — Tagliate da una noce di vitello 12 piccole sfalde; mediante batteruola stendetele più che potete; friggetele d'ambo le parti per 2 minuti, spruzzandole di marsala e sale, mettendole sotto a leggera pressione a raffreddarsi. Indi paratele, foggiandole in forma di cuore, stratificandole d'una sol parte con passato di prosciutto e fegato d'oca. Velatele d'una salsa alla Chouffroix (*Vedi N. 1965*) bruna, decorandole con tartufi e lucidandole per servirle con gelatina.

1258. **Fagioletti verdi alla Milanese.** — Pulite e fate cuocere in acqua e sale 800 grammi di fagioletti; scolateli disponendoli in un saltiero con burro; spingeteli a lento fuoco per 15 minuti circa, bagnandoli con un po' di sugo e spolverizzandoli abbondantemente con del formaggio. Serviteli contornati di crostoni.

1259. **Costolette di porco alla gratella.** — (*Vedi N. 1049*).

1260. **Gelato di pesche.** — Passate allo staccio 400 grammi di pesche ben mature con 2 mandorle del suddetto frutto; unitevi 4 bicchierini di siroppo freddo e il sugo di 2 limoni. Pronto che sia il gelato com'è di pratica, servitelo contornato di paste.