

LISTA CIBARIA

1273. *Consumato Farnese.*
 1274. *Costoline di lontra alla Sommese.*
 1275. *Timballo di bue alla Caruso.*
 1276. *Taccole alla Milanese.*
 1277. *Piccioni arrosto, freddi.*
 1278. *Bodino alla Vesuviana.*

1273. **Consumato Farnese.** — Apparecchiate una Bechamelle sostenuta; dividetela in 3 parti: nella prima metterete un po' di tartufi neri di Norcia, ridotti in passato; nella seconda, del passato di pomodoro ridotto e nella terza del formaggio grattugiato. Untate di burro 3 lastre e stendete sopra la Bechamelle all'altezza di 4 millimetri e, fredda che sia, tagliate a piacere e servite nel consumato.

1274. **Costoline di lontra alla Sommese.** -- Levate le costoline a 2 lontre; marinatetele con olio, limone, pepe, sale, scalogne e prezzemolo. Asciugatele, infarinandole e disponendole poi in un saltiero a fuoco vivace con burro e cipolla tritata. Fatele soffriggere per parecchi minuti, indi bagnatele con un bicchiere di vino bianco e una tazza di sugo di carne. Dopo 20 minuti d'ebollizione vi aggiungerete 300 grammi di funghi freschi a fette; terminate la loro cottura digrassandole e servendole sopra piatto, con sopra la riduzione e guarnizione, contornate di crostoni di pane fritti.

1275. **Timballo di bue alla Caruso.** — Spalmate di burro uno stampo da timballo; decorate il fondo con tartufi, lingua e creste, precedentemente cotte in fondo bianco; tagliate a medaglioni un pezzo di bue alla Bazzoni (*Vedi N. 278*); con essi coprite la parete interna dello stampo, mettendovi negli intermezzi delle code di gamberi. Stratificate tutto l'interno

con 2 centimetri di farcia di anitra ai tartufi neri; intanto avrete preparato un intingolo di filettini di bue, come il precedente, punte d'asparagi, code di gamberi, funghi e una giuliana di porri e lingua, il tutto amalgamato con della Spagnuola ridotta. Riempite col suddetto intingolo il timballo e copritelo con dell'altra farcia; fatelo cuocere a bagnomaria per un'ora circa, indi rovesciatelo su piatto e servitelo cosperso di salsa Spagnuola (*Vedi N. 520*).

1276. **Taccole alla Milanese.** — Apparecchiatele come è descritto per i fagiolotti alla Milanese (*Vedi N. 1258*).

1277. **Piccioni arrosto, freddi.** — (*Vedi N. 1133*).

1278. **Bodino alla Vesuviana.** — Incorporate assieme a 4 decilitri di passato marroni dolce e alla vaniglia, 200 grammi buccia d'arancio candito, tagliata a filettini; più 200 grammi uva di Corinto, 100 grammi noci triturate, 35 grammi farina di riso, 6 tuorli d'uova e un decilitro liquore Strega. Versate il composto in uno stampo a cupola e cuocetelo com'è di pratica; indi sformatelo sopra un piatto, praticando un vuoto nel centro della cupola. Intanto avrete preparato un composto di meringa (*Vedi N. 762*) di color rosso, e con esso coprirete il bodino, formando una specie di montagna, mettendovi qua e là dei cespugli di angelica. Fate asciugare la meringa, indi versate nel suddetto bodino 4 bicchierini di rum, accendetelo e servitelo subito.