

== LISTA CIBARIA ==

1393. *Minestra crema di riso alla Reale.*

1394. *Filetto di bue alla Francese.*

1395. *Pasticcio caldo di fagiolo.*

1396. *Soffiato di rape.*

1397. *Tacchino arrosto alla Milanese.*

1398. *Sorprese alla Galvani.*

1393. **Minestra crema di riso alla Reale.** — Preparate una crema di riso come al N. 403, sostituendo del fegato d'oca e pistacchi, al riso. Versatela nella zuppiera e servitela con un piccolo fiorio di cardi (*Vedi N. 76*) tagliato a dadi e a parte, un piatto di crostini.

1394. **Filetto di bue alla Francese.** — Picchiettate di prosciutto un filetto di bue; mettetelo in marinata cotta (*Vedi N. 92*) per 4 giorni, tenendolo al fresco. Un'ora prima di servirlo, asciugatelo disponendolo poi in un saltiero con un fondo di legumi, lardo e midollo; spingetelo a fuoco, e, quand'incomincia a rosolare, bagnatelo con mezza bottiglia di Champagne. Ridotto il vino a metà, vi aggiungerete 2 tazze sugo di carne: badate che non vi passi la cottura; collocate sopra piatto, tagliato a fette, contornandolo con crostoni di pane fritti. Passate la sua cozione, disgrassatela e fatela restringere a metà aggiungendovi una giuliana di tartufi neri, versandola quindi sopra il filetto per servirlo subito.

1395. **Pasticcio caldo di fagiolo.** — Procedete come al N. 711. Servitelo caldo con una salsa Spagnuola profumata di selvaggina, coll'aggiunta di tartufi neri.

1396. **Soffiato di rape.** — Apparecchiatelo come è descritto per il soffiato di carote (*Vedi N. 838*).

1397. **Tacchino arrosto alla Milanese.** — Disviscerate un tacchino, tagliategli il collo, lasciandovi la pelle che lo riveste e disossate il petto. Sbucciate 300 grammi di marroni cotti arrosto, poneteli in una terrina, unendovi 200 grammi prugne di Provenza, 200 grammi sa' siccia a pezzetti, 2 pere affettate, sale e 100 grammi farcia di pollo; amalgamate tutt'assieme, inaffiando di vino bianco e riempite il tacchino. Cucite l'apertura, imbrigliatelo, collocando poi in un'ampia casseruola con burro, grasso d'arnioni e rosmarino; spingetelo a forno moderato per 3 ore circa e, cotto che sia, servite come più volte venne indicato.

1398. **Sorprese alla Galvani.** — Preparate cotti 40 biscottini al cacao (*Vedi N. 654*) di forma rotonda. Svuotateli dalla parte inferiore per riempirli all'ultimo momento d'un gelato di crema alle nocciuole (*Vedi N. 564*) ed unirli a due a due, chiudendo al centro il gelato. Li collocherete sopra piatto concavo, cospargendoli abbondantemente con crema al marschino, ben calda, e servendoli subito.