

LISTA CIBARIA

1531. *Zuppa Wilson.*

1532. *Filetto di bue abbragiato alla Siciliana.*

1533. *Ortolani alla Schiotta.*

1534. *Fagioletti verdi alla Lionese.*

1535. *Costoline d'agnello alla gratella.*

1536. *Pastine Inglesi.*

1531. **Zuppa Wilson.** — Ponete in una casseruola 150 grammi di burro con 200 grammi di farina Revalenta; diluitela con 3 litri brodo di pollo, lasciandola bollire per 10 minuti e aggiungendovi, al momento di versarla in zuppiera, 200 grammi di piccole morbidelle di piccioni (*Vedi N. 1105*) e 6 fondi di carciofi tagliati a dadolini e cotti in buon sugo.

1532. **Filetto di bue abbragiato alla Siciliana.** — Picchietate di lardo un filetto e mettetelo in una casseruola con un fondo di legumi, burro e lardo. Spingetelo a fuoco e, rosolato che sia, bagnatelo con mezza bottiglia di marsala, un decilitro passato di pomodoro, uno di funghi e mezzo litro brodo. Lasciatelo subbollire per 30 minuti circa, disponendo poi sopra piatto e contornandolo di pomodoro ripieni d'alici, prezzemolo, teste di funghi farcite (*Vedi N. 1270*) e un passato di marroni. Passate alla stamigna la sua cozione, digrassatela e versatela parte sopra al filetto e parte in salsiera.

1533. **Ortolani alla Schiotta.** — Disossate e farcite di farcia di pollo 15 ortolani. Disponeteli in un saltiero a fuoco con burro, fette di lardo e prosciutto; dopo 5 minuti, levateci tutto l'unto e bagnateli con un decilitro marsala; asciugato questo, vi aggiungerete una tazza di Spagnuola (*Vedi N. 520*) e un triturato di tartufi; lasciateli cuocere. Intanto

avrete preparato 15 boccatine di sfogliata, nelle quali collecherete un ortolano per ciascuna con una giuliana di tartufi e lingua; cospargeteli della loro cozione e serviteli ben caldi.

1534. **Fagioletti verdi alla Lionese.** — (*Vedi N. 1048*).

1535. **Costoline d'agnello alla gratella.** — (*Vedi N. 125*).

1536. **Pastine Inglesi.** — Dosi: Burro 100 grammi, zucchero 125 grammi, fecola 50 grammi, farina di riso 60 grammi, uva di Corinto 80 grammi, 2 uova e 2 tuorli, essenza di lampone. Lavorate burro e zucchero finchè siano spumosi, quindi unitevi uova e tuorli, sempre lavorandoli; in ultimo, la farina, l'essenza e l'uva, stata macerata in buon cognac. Foggiate le pastine rotonde sopra carta unta ed infarinata e cuocetele a fuoco moderatissimo.