

## LISTA CIBARIA

1585. *Zuppa Belfort.*  
 1586. *Conchiglie di pollo.*  
 1587. *Costoline d'agnello alla Provinciale.*  
 1588. *Fagioletti verdi alla Francese.*  
 1589. *Allodole al forno con polenta.*  
 1590. *Gelatina al madera.*

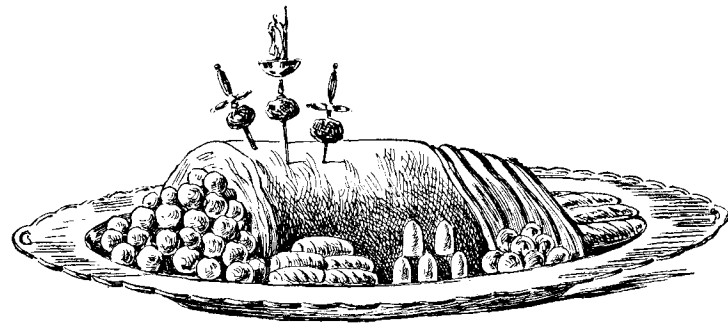
1585. **Zuppa Belfort.** — Apparecchiate una lepore cotta come al N. 37. Disossatela, pestatela con un terzo del suo volume di prosciutto cotto; passate allo staccio e diluite con 3 litri brodo di selvaggina. Fate bollire ancora per 20 minuti, indi digrassate e servite con 150 grammi di maccheroncini e 8 salsicciuole di Francoforte sbogliantate e tagliate a piccole fette.

1586. **Conchiglie di pollo.** — Tagliate a dadolini 400 grammi bianco di pollo cotto e 200 grammi fra zinna di vitello, tartufi e prosciutto cotto. Metteteli in una casseruola a fuoco con una tazza di Bechamelle fatta con metà latte e metà sugo; fate bollire leggermente per 15 minuti circa, indi mettete il composto in tante conchiglie. Spolverizzatele con del pane, qualche goccia burro e fatele colorire leggermente a forno per servirle poi sopra tovagliolo ripiegato.

1587. **Costoline d'agnello alla Provinciale.** — Fate friggere con burro e cipolla 15 costoline spruzzandole di marsala e bagnandole con una tazza di sugo e un decilitro di salsa pomodoro. Lasciatele subbollire per un'ora a saltiero coperto, aggiungendovi un triturato di prezzemolo, uno spicchio d'aglio, un'alice e un pizzico seme di finocchio. Servitele in corona sopra ad un fiorio di funghi, il tutto cosperso della loro cozione.

1588. **Fagioletti verdi alla Francese.** — (*Vedi N. 1468.*)

1589. **Allodole al forno con polenta.** — Dopo aver cotte le allodole come è descritto al N. 29, servitele sopra una polenta, fatta nel seguente modo: Ponete una casseruola a fuoco con un litro d'acqua: salatela e, quando bolle, lasciate cadere in essa 350 grammi farina gialla, lavorandola con un



N. 1292. — Sella di montone alla Krupp. (*Vedi pag. 432.*)

mestolo di legno; lasciatela cuocere per 30 minuti, rivoltandola di tanto in tanto. Se riuscisse troppo morbida, vi unirete dell'altra farina: al contrario, vi unirete dell'acqua.

1590. **Gelatina al Madera.** — Preparatela come viene indicato al N. 36, sostituendo il sugo d'arancio con doppio volume di buon vino madera.