

LISTA CIBARIA

1657. *Minestra di funghi alla Boris.*
 1658. *Animelle d'agnello alla Villerói.*
 1659. *Noce di Vitello alla Pompeana.*
 1660. *Melanzane alla Napolitana.*
 1661. *Gruses alla Scozzese, arrosto.*
 1662. *Tortelli alla Milanese.*

1657. **Minestra di funghi alla Boris.** — Pulite 800 grammi di funghi: tagliateli a dadolini, poneteli in una casseruola con un triturato di scalogne e un pezzo di burro facendoli soffriggere per parecchi minuti; aggiungete 4 lattughe a filetti, un bicchiere di cognac e fatelo ridurre, per poi bagnare il tutto con 3 litri di brodo legato. Terminate la cottura e servite con un piatto di pagliette al cajenne e formaggio (*Vedi N. 1333*).

1658. **Animelle d'agnello alla Villerói.** — Fate subbollire in brodo per 5 minuti 10 animelle d'agnello. Lasciatele raffreddare sotto a leggera pressione; dividetele in due per il lungo e mascheratele con una salsa Villerói (*Vedi N. 32*) disponendole sopra lastra unta; fredde che siano, impanatele friggendole poi di bel colore a strutto bollente. Servite sopra tovagliolo.

1659. **Noce di vitello alla Pompeana.** — Soffriggete con burro a fuoco vivace 300 grammi fegatini di pollo; spruzzateli di marsala, sale e pepe: pestateli nel mortaio con 200 grammi vitello magro e 50 grammi tartufi; passate il tutto allo staccio e ponetelo in una terrina, aggiungendovi 200 grammi fra prosciutto cotto magro, citriolini sott'aceto, code di gamberi, tagliati a dadini e due tuorli d'uova. Mediante coltello, praticate ad una noce di vitello una specie di borsa nella quale introdurrete il farcito anzidetto. Cucite l'apertura e fatela cuocere in buon sugo; indi tagliatela a fette e disponetela sopra piatto,

contornandola di piccoli fiori di lenti. Passate la sua cozione, fatela restringere, unendovi all'ultimo, una tazza di panna e versatela sopra alla noce; servitene anche una salsiera a parte.

1660. **Melanzane alla Napolitana.** — Pelate 12 melanzane; tagliatele in 4 e cuocetele scarsamente in acqua e sale; scolate che siano sopra un panno disponetele in un saltiero con burro e fatele soffriggere a fuoco lento, rivoltandole di tanto in tanto; disponetele in un piatto di pirofila unto, cospargendole a strati di funghi tritati, formaggio e salsa pomodoro. Spruzzatele di burro, spolverizzatele di pane e fatele colorire a forno moderato.

1661. **Gruses arrosto alla Scozzese.** — (*Le gruses, sono ucelli selvatici della Scozia*). Disvisceratene 3 riempiendo loro lo stomaco con un farcime fatto con 150 grammi mollica di pane, un pezzetto burro, i loro fegatini e 3 di pollo, un triturato basilico e ventresca salata, sale, pepe e un uovo; cucite le aperture, assicuratele allo spiedo cuocendole a buon fuoco per 30 minuti circa, bagnandole con burro e spolverizzandole di sale. A cottura perfetta, servitele divise in quattro sopra a dei crostoni, contornate del loro farcime.

1662. **Tortelli alla Milanese.** — Dosi: Farina semola 300 grammi, lievito di pane 40 grammi, burro 15 grammi, la raschiatura d'un limone, pizzico sale e zucchero, 2 uova e acqua bastante per formare una pasta con tutti i suddetti ingredienti. Copritela con un lino e mettetela in luogo tiepido, finchè sarà raddoppiata, allora la metterete a cucchiaini entro una padella di strutto bollente. Voltate continuamente i tortelli e, coloriti che siano, sgocciolateli e serviteli subito spolverizzati di zucchero.