

## LISTA CIBARIA

1675. *Pastine al consumato.*  
 1676. *Costoline di salmone alla Svizzera.*  
 1677. *Polli alla Flammarion.*  
 1678. *Barbe di becco all'Olandese.*  
 1679. *Quarto di daino all'Inglese.*  
 1680. *Crema sformata al caffè.*

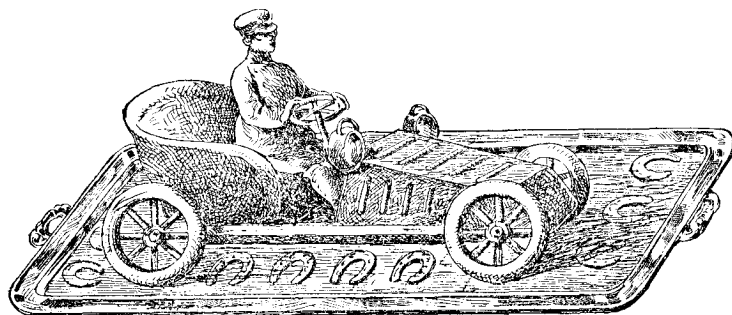
1675. **Pastine al consumato.** — Preparate a fuoco in una casseruola 3 litri di consumato; quando bolle, aggiungete 200 grammi di pastine. Lasciate cuocere, versate in zuppiera e servite con del formaggio a parte.

1676. **Costoline di salmone alla Svizzera.** — Levate i filetti d'un salmone; tagliateli a fetterelle, che foggerete in forma di costoline; disponetele a fuoco in un saltiero spalmato di burro, spruzzandole di vino del Reno e, rassodate che siano, ritiratele. Quando saranno raffreddate, mascheratele con una Villeroi, con formaggio grojera e tartufi, disponendole man mano sopra lastra unta; quando la salsa si sarà indurita, impanatele e frigetetele di bel colore nello strutto bollente. Servitele sopra tovagliolo con una salsa pomodoro a parte.

1677. **Polli alla Flammarion.** — Tagliate per membra 2 polli; infarinateli, disponendoli poi in un saltiero con burro e cipolla a dadi; spingeteli a fuoco e, quando accennano a colorirsi, spruzzateli con un decilitro marsala, indi bagnateli con 2 tazze di brodo e un decilitro vellutata di funghi. Lasciate subbollire fino a cottura completa, disponendoli poi sul piatto; alla cozione, unirete delle piccole stelle di lingua scarlatta, mezze lune di farcia di pollo e tartufi; versate il tutto sopra ai polli e serviteli contornati di grosse stelle comete, fatte di fiorio di pomodoro.

1678. **Barbe di becco all'Olandese.** — Fatele cuocere e condensare con burro come è descritto al N. 202, indi servitele cosparse di salsa Olandese (*Vedi N. 706*).

1679. **Quarto di daino all'Inglese.** — (*Vedi N. 1487*).



N. 1362. — Dolce Auto-Sport. (*Vedi pag. 455*).

1680. **Crema sformata al caffè.** — Apparechiate il latte aromatizzato di caffè come è descritto al N. 66; intanto che si raffredda, mettete in una terrina 8 tuorli d'uova e 4 interi, più 200 grammi zucchero; sbattete il composto, incorporando il suddetto latte; passate la crema allo staccio e versatela in un stampo liscio, unto di burro; esponetela a bagno-maria finchè si sarà rassodata, indi lasciatela raffreddare per poi sformarla e servirla con piccole paste.