

LISTA CIBARIA

1885. *Minestra d'orzo perlato.*
 1886. *Rossole di pollo.*
 1887. *Spezzato di bue all'Astigiana.*
 1888. *Florio di fagioli al sugo.*
 1889. *Beccacie bardate allo spiedo.*
 1890. *Biscotto alla Bovio.*

1885. **Minestra d'orzo perlato.** — (*Vedi N. 451*).

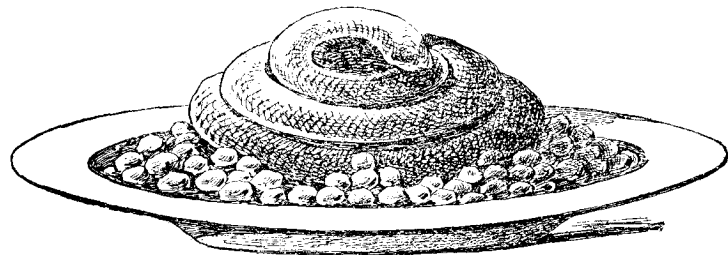
1886. **Rossole di pollo.** — Apparecchiate un composto di crochette di pollo (*Vedi N. 146*): dividetelo in tante pallottole, disponendole sopra ad una pasta sfogliata e terminando le rossole come è descritto al N. 422.

1887. **Spezzato di bue all'Astigiana.** — Tagliate a grossi dadi un chilo di culaccio di bue: mettetelo in una terrina, coperto di vino rosso barbera, sedano, carote, cipolle, timo e chiovi garofano. Dopo 24 ore, asciugatelo e ponetelo in un saltiero a fuoco vivace con burro e una cipolla a dadi; rosolato che sia, unite il suo vino, legumi, 2 tazze sugo e 6 cucchiaini pomodoro; copritelo e lasciatelo subbollire per 3 ore circa. Levate pezzo per pezzo e mettetelo in un altro saltiero, passandovi assieme la cozione ed aggiungendovi 200 grammi tartufi affettati e una giuliana di peperoni gialli, precedentemente stati condensati con burro. Dopo 20 minuti circa lo potrete servire, attorniandolo di crostoni di pane fritti.

1888. **Florio di fagioli al sugo.** — Mettete mezzo litro di fagioli in una casseruola nella quale avrete preparato un soffritto di cipolla. Bagnateli con del buon brodo facendoli cuocere; indi scolateli, passateli allo staccio e mischiate il detto passato con eguale volume di vellutata di vitello, ag-

giungete un po' di formaggio grattugiato, un pizzico pepe, spezie e 4 uova sbattute. Versate il composto in istampo burrato, cuocetelo e servitelo cosparso di buon sugo di carne

1889. **Beccacie bardate allo spiedo.** — Allestite 3 beccacie disviscerandole, mozzando loro l'estremità delle gambe ed introducendo il loro becco nell'apertura dello stomaco.



N. 1712. — Anguilla alla Brabante. (*Vedi pag. 572*).

Bardatele di lardo, innastandole e assicurandole allo spiedo, facendole cuocere a buon fuoco per 40 minuti circa, salandole a metà cottura. Servitele sopra crostoni di pane, fritti coll'unto della ghiotta.

1890. **Biscotto alla Bovio.** — Dosi: Zucchero 160 grammi, tuorli d'uova 10, albumi in neve 7, noccioline toste e ridotte in polvere 150 grammi, farina di marroni 30 grammi e 3 bicchierini kirsch. Per la confezione, procedete come al N. 1854; cuocetelo in istampo unto ed infarinato a forno regolare.