

== LISTA CIBARIA ==

- 1921. *Trippe di vitello alla Piemontese.*
- 1922. *Triglie alla Barese.*
- 1923. *Pane di lepre caldo al marsala.*
- 1924. *Crochette di fagiolotti verdi.*
- 1925. *Galline faraone al forno.*
- 1926. *Bodino Balley G.*

1921. **Trippe di vitello alla Piemontese.** — Procedete come per la trippa alla Milanese (*Vedi N. 751*) aggiungendovi dei piselli, cavoli, sedano, carote e lattughe, tagliate in ordine e messe a cuocere assieme a suo tempo.

1922. **Triglie alla Barese.** — Marinare per qualche ora 10 triglie; asciugatele e disponetele in un saltiero con burro e olio facendole soffriggere d'ambo le parti e aggiungendovi una tazza di salsa agro-dolce (*Vedi N. 1022*) ed una giuliana di fondi di carciofi, radici di prezzemolo e barbabietole, tutto precedentemente cotto. Servitele ben calde con sopra la cozione e la giuliana.

1923. **Pane di lepre caldo al marsala.** — Fate cuocere in una tazza di marsala e una di sugo 700 grammi carne di lepre; pestatela nel mortaio con 200 grammi zinna di vitello cotta, 200 grammi prosciutto pure cotto e 2 cucchiari di cozione della lepre; passate allo staccio, mettete in una terrina, lavorate con un mestolino di legno, incorporandovi 4 tuorli d'uova, un bicchierino marsala, uno di cognac, un pizzico pepe, spezie, sale e 100 grammi tartufi a dadolini. Untate di burro uno stampo liscio col tubo nel mezzo; riempitelo del composto e fatelo cuocere a bagno-maria per un'ora circa. Servitelo cosperso d'una salsa fatta colla cozione della lepre.

1924. **Crochette di fagiolotti verdi.** — Cuocete in acqua e sale 300 grammi di fagiolotti; scolateli, tagliateli a pezzetti facendoli poi saltellare a fuoco con burro; indi amalgamateli con 4 decilitri di densa Bechamelle, un poco formaggio grattugiato, sale, raschiatura noce moscata e 2 tuorli d'uova. Freddo che sia il composto, terminate le crochette come è descritto al N. 146.

1925. **Galline faraone al forno.** — (*Vedi N. 1427*).

1926. **Bodino Balley G.** — Apparecchiate un composto da bodino come è descritto al N. 1116, sostituendo l'uva, con ciliegie e il kummel con kirsch. Untate ed infarinate uno stampo; decoratelo internamente con angelica, ciliegie candite e ananasso, indi riempitelo del suddetto composto cuocendolo a bagno-maria. Servitelo ben caldo cosperso di siroppo al kirsch.