

LISTA CIBARIA

2035. *Zuppa di lattughe ripiene.*
 2036. *Filetto di bue alla Torlonia.*
 2037. *Beccaccie alla Cagliarese.*
 2038. *Patate soffiate.*
 2039. *Quadrelli di capretto al forno.*
 2040. *Frittata soffiata al mandarino.*

2035. **Zuppa di lattughe ripiene** — Pulite ed imbianchite 12 lattughe tagliate in due; rinfrescatele, spremetele e mettete per ciascuna un cucchiaino di farcia di pollo (*Vedi N. 577*) mista con funghi. Involtate nelle foglie il ripieno, dando una forma oblunga; disponetele in una tortiera una accanto all'altra con una tazza di sugo e spingetele a fuoco. Cotte che siano, collocatele nella zuppiera con 3 litri di buon brodo. Volendo si possono servire a parte dei crostoni.

2036. **Filetto di bue alla Torlonia.** — Prendete un filetto, levate il fiocco e la coda e, mediante apposito attrezzo, praticate in esso un buco al centro per tutta la sua lunghezza, nel quale introdurrete dei grossi filetti di fegato grasso e tartufi neri. Fatelo cuocere consultando l'istruzione per il filetto di bue alla Barcellonese (*Vedi N. 14*) sopprimendo l'uva spina e tenendolo alquanto scarso di cottura. Servitelo guarnito di rape, tagliate a spicchi, marroni, salsiccia e piselli cotti, conditi, e tutto cosparso colla cozione del filetto.

2037. **Beccaccie alla Cagliarese.** — Allestite 3 beccaccie, infilzando il loro becco attraverso alle coscie e mettetele a fuoco in una casseruola con burro, lardo, prosciutto e legumi; al primo accenno a colorirsi, bagnatele con 2 decilitri vino bianco; fatelo ridurre ad un terzo, per poi aggiungergli una tazza brodo, un decilitro passato di cipolle, 3 chiovi

garofano, spezie e un ramicello timo. Coprite la casseruola e lasciatele subbollire per un'ora circa, indi disponetele sopra a dei crostoni di pane fritti, contornandole di cipolline. Passtate la loro cozione, digrassatela e fatela ridurre a metà, unendovi le viscere tritate, un tartufo, il sugo d'un limone e versatela sopra alle beccaccie.

2038. **Patate soffiate.** — Pelate 500 grammi patate di Olanda, affettatele alla grossezza di 2 millimetri; asciugatele per metterle nello strutto tiepido, finchè si siano intenerite. Scolatele rimettendole poi ancora nello strutto bollente a colorirsi e gonfiarsi; servitele, spolverizzate di sale, sopra totagliolo.

2039. **Quadrelli di capretto al forno.** — Marinare per 2 ore, 4 piccoli quadrelli di capretto; indi asciugateli per metterli in saltiero con burro e rosmarino; spingeteli a forno per 40 minuti circa, poi salateli e, a cottura perfetta, serviteli accompagnati d'una insalata verde.

2040. **Frittata soffiata al mandarino.** — Apparecchiatela come è descritto al N. 60, sostituendo il limone con mandarino.