

## == LISTA CIBARIA ==

2053. *Risotto Norvegese.*

2054. *Palati di bue alla Milanese.*

2055. *Anitra novella ai citriolini.*

2056. *Fagioletti verdi in piselli.*

2057. *Ortolani in saltiero, con polenta.*

2058. *Soffiato al cioccolato.*

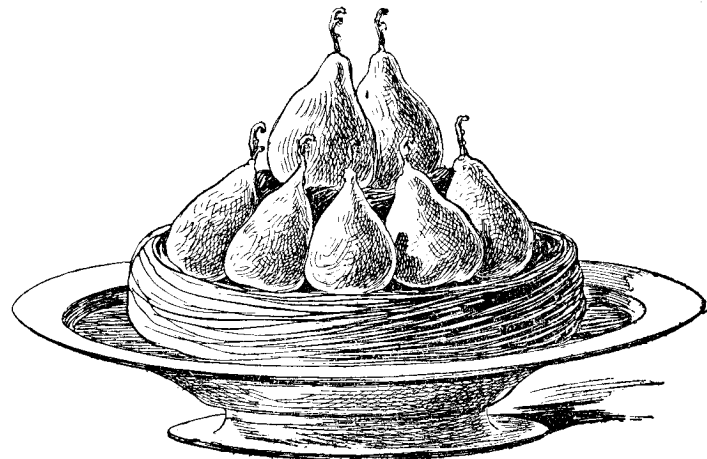
2053. **Risotto Norvegese.** — Apparecchiate un risotto bianco con 500 grammi riso, 150 grammi di piselli cotti e 50 grammi di funghi a dadolini. Servitelo coperto di salsa bianca, addizionata di cajenne e tuorli d'uova con entro degli schienali lunghi 6 centimetri e tartufi bianchi a filetti.

2054. **Palati di bue alla Milanese.** — Tagliate a listelle quattro palati, precedentemente stati cotti in brodo o sugo; passateli per 2 volte all'uovo e pane, friggendoli poi di bel colore con abbondante burro. Serviteli con una salsa pomodoro a parte.

2055. **Anitra novella ai citriolini.** — Allestite un'anitra, facendola cuocere come al N. 1166, indi tagliatela a pezzi e collocatela sopra piatto; passate la sua cozione, digrassatela ed aggiungetevi 200 grammi citriolini sott'aceto. Fatela subbollire per 5 minuti, per poi versare il tutto sopra all'anitra e servirla subito.

2056. **Fagioletti verdi in piselli.** — Tagliate trasversalmente alla lunghezza di 5 millimetri, 700 grammi di fagioletti. Cuoceteli in acqua e sale e scolateli disponendoli poi in un saltiero con burro dorato. Saltellateli a fuoco per alcuni minuti, unendovi un decilitro di vellutata di pollo, un pizzico zucchero, sale, pepe e in ultimo un pezzo di burro.

2057. **Ortolani in saltiero, con polenta.** — Apparecchiateli e serviteli come è descritto per i culbianchi al N. 1931.



N. 2025. — Piccioni alla Von Siebold. (Vedi pag. 676).

2058. **Soffiato al cioccolato.** — Apparecchiate il composto da soffiato com'è descritto al N. 2196, mettendovi un po' meno vaniglia ed aggiungendovi 200 grammi di cioccolato e un po' più di zucchero.