

LISTA CIBARIA

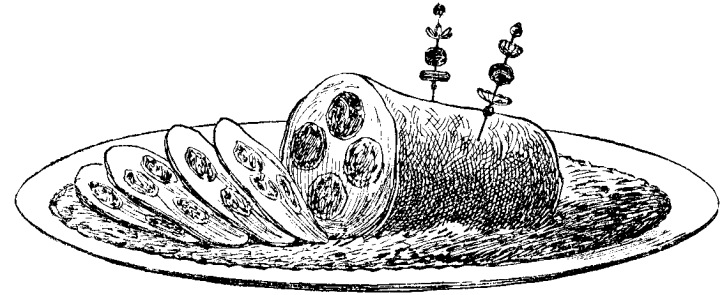
2083. *Consumato Trebisonda.*
 2084. *Crochette alla Napolitana.*
 2085. *Coscia di montone alla Piccardia.*
 2086. *Conchiglie gratinate di tartufi bianchi.*
 2087. *Fagiano allo spiedo.*
 2088. *Frittata soffiata alla vaniglia.*

2083. **Consumato Trebisonda.** — Ponete a fuoco una casseruola con 3 litri consumato di pollo, legato con 150 grammi di tapioca, addizionato con un decilitro di cognac, ridotto ad un terzo e un pizzico cajenne. Cotta che sia la tapioca, versatela nella zuppiera con una guarnizione di pollo, lingua, code di gamberi e piselli, tagliati a dadolini e cotti in buon brodo.

2084. **Crochette alla Napolitana.** — Fate cuocere in acqua e sale, 200 grammi di maccheroni; scolateli, tagliateli a pezzettini mettendoli poi in una casseruola con 100 grammi burro, 80 grammi formaggio, 150 grammi tra funghi e prosciutto cotto, tagliati a dadolini, 4 cucchiari Bechamelle ben ridotta e 2 di salsa pomodoro. Versate il composto in un recipiente, copritelo con carta burrata: freddo che sia, dividetelo in tante parti, alle quali darete la forma di turaccioni. Passateli nell'uovo e pane per 2 volte e frigeteli di bel colore in istrutto bollente; scolate e servite sopra tovagliolo.

2085. **Coscia di montone alla Piccardia.** — Lasciate in marinata cotta (*Vedi N. 92*) per 24 ore una coscia di montone: asciugatela e disponetela in una casseruola con un fondo di legumi, burro e fette di prosciutto. Spingete la casseruola a fuoco e, rosolata che sia la coscia, spruzzatela con 4 bicchierini di kirsch bagnandola poi con una bottiglia di

birra doppia di Piccardia e 6 decilitri passato di cipolle alla panna. Lasciatela subbollire a casseruola coperta per 2 ore circa, rivoltandola di tanto in tanto; servitela, tagliata in fette, con l'osso coperto di carta frastagliata, contornata di cipolle ripiene e cosparsa della sua cozione, passata, digrasata e ridotta.



N. 2067. — Noce di vitello alla Mosaica. (*Vedi pag. 690*).

2086. **Conchiglie gratinate di tartufi bianchi.** — Pelate e tagliate a dadolini 300 grammi di tartufi bianchi: metteteli in un tegame a fuoco vivace con burro e fateli saltellare per alcuni minuti, spruzzandoli di marsala, sale, pepe e spezie; indi amalgamateli con della Bechamelle grassa disponendoli in tante conchiglie. Spolverizzatele di pane e cospargetele di burro per poi colorirle in forno e servirle quindi sopra tovagliolo.

2087. **Fagiano allo spiedo.** — (*Vedi N. 1355*).

2088. **Frittata soffiata alla vaniglia.** — Apparecchiatela come è descritto al N. 60, sostituendo il gusto di limone con quello di vaniglia.