

LISTA CIBARIA

2095. *Zuppa morbidelle alla Russa.*

2096. *Rossole alla Piemontese.*

2097. *Filetti di fagiano alla Cacciatora.*

2098. *Mazzolini di punte d'asparagi fritti.*

2099. *Agnello allo spiedo.*

2100. *Pesche alla Walter Scott.*

2095. **Zuppa morbidelle alla Russa.** — Pestate nel mortaio 300 grammi fra vitello e manzo, cotti in buon sugo, 200 grammi prosciutto, 2 decilitri Bechamelle ridotta e fredda, un bicchierino di cognac, sale, noce moscata, 4 tuorli d'uovo e un pezzetto di burro. Passate il composto allo staccio, mettetelo in una terrina, unitevi un triturato di cerfoglio, timo e scalogne; untate di burro un saltiero nel quale fogerete le morbidelle a vostro piacere. Imbianchite che siano, servitele entro 3 litri di brodo legato, addizionato con cognac e cajenne.

2096. **Rossole alla Piemontese.** — Tagliate a dadolini 150 grammi di tartufi bianchi e 100 grammi lingua: metteteli in un casseruolino con un decilitro di marsala; esponeteli a forno e, asciutti che siano, salateli ed amalgamateli con un po' di Bechamelle ridotta ed alterata con un po' di pepe. Lasciateli raffreddare, per poi dividerle in tante particelle e formarne le rossole come è descritto al N. 422.

2097. **Filetti di fagiano alla Cacciatora.** — Levate i filetti di 4 fagiani, sopprimetegli le pellicole e i nervi per poi disporli in un saltiero con burro, una cipolla a dadi e 100 grammi prosciutto crudo a filettini. Fateli soffriggere d'ambo le parti, spruzzateli di marsala e bagnateli con una tazza di sugo; dopo un'ora di subbollitura, unite 200 grammi tra funghi e sedano, tagliati a filettini. Terminate la loro

cottura e adagiateli in corona sopra piatto; aggiungete alla cozione un'alice e una manata di prezzemolo tritati, e versate il tutto sopra ai filetti.

2098. **Mazzolini di punte d'asparagi fritti.** — Levate le punte alla lunghezza di 4 centimetri a 2 chili di asparagi medii. Cuocetele scarsamente in acqua e sale e scolatele, disponendole poi in un saltiero con burro, formaggio, sale e pepe. Fatene tanti mazzolini di 5 punte per ciascuno: mascherateli completamente con Bechamelle sostenuta con qualche tuorlo d'uovo, disponendoli man mano sopra lastra unta. Freddi che siano, impanateli per friggerli di bel colore a strutto bollente; scolate e servite sopra tovagliolo.

2099. **Agnello allo spiedo.** — (*Vedi N. 917.*)

2100. **Pesche alla Walter Scott.** — Spalmate di burro dei piccoli stampini e decorateli internamente con angelica e ciliegie, ambedue candite; poscia riempiteli d'un risotto dolce (*Vedi N. 528*) e metteteli a bagno-maria; contemporaneamente avrete siroppato 20 mezze pesche. Coi suddetti panetti di riso formate su piatto rotondo una corona, che riempirete colle pesche, servendo il tutto cosperso col siroppo delle suddette, miste con del maraschino e ciliegie triturate.