

LISTA CIBARIA

2107. *Zuppa alla Regina.*

2108. *Costoline d'anitre alla Robespierre.*

2109. *Coscia di montone alla Conti.*

2110. *Tapinambours alla crema.*

2111. *Ottarde allo spiedo.*

2112. *Piccoli Ambrosiani.*

2107. **Zuppa alla Regina.** — Fate cuocere in brodo una pollastra con 100 grammi di riso; indi disossatela, pestatela nel mortaio col riso per poi passarla allo staccio. Diluitela con del brodo di pollo, pizzico pepe bianco e sale in occorrenza; digrassate e servite con crostini.

2108. **Costoline d'anitre alla Robespierre.** — Levate le costoline a 6 anitre; privatele delle pellicole e dei nervi marinandole poi per qualche ora; indi asciugatele e picchiettatete con alici e citriolini, disponendole sopra gratella unta a fuoco vivace e bagnandole di sovente colla loro marinatura. Cotte che siano, servitele sopra uno strato di passato di cipolle, contornandole con fondi di carciofi ripieni di funghi e pomodoro alla Marsigliese (*Vedi N. 2176*).

2109. **Coscia di montone alla Conti.** — Fate cuocere una coscia di montone come è descritto al N. 260 e servitela sopra uno strato di passato di funghi bianchi, cosparsa della sua cozione ridotta e guarnita di piccole boccatine di sfogliata, ripiene d'una dadolata di tartufi e rape, condensati con sugo ristretto.

2110. **Tapinambours alla crema.** — Tagliate a grossi spicchi un chilo di tapinambours (patate del Canada); cuoceteli scarsamente in acqua e sale e scolateli per disporli in

un saltiero a fuoco con burro, facendoli soffriggere a color biondo; indi bagnateli con 3 decilitri di buona crema, un po' di formaggio, sale, pepe e noce moscata. Dopo alcuni minuti, versateli sul piatto servendoli ben caldi.

2111. **Ottarde allo spiedo.** — Le ottarde si preparano nel modo descritto per i pivieri allo spiedo (*Vedi N. 1829*).

2112. **Piccoli Ambrosiani.** — Lavorate in una terrina, finchè sarà spumoso, 200 grammi zucchero con 3 uova e 2 tuorli; indi aggiungete 200 grammi mandorle dolci, toste e macinate, poi 60 grammi fecola e per ultimo 100 grammi burro appena fuso e un pizzico cannella in polvere. Cuocete il composto in piccoli stampini: sformateli, inzuppateli di siroppo al cognac e, freddi che siano, velateli d'un fondente al caffè.