

==== LISTA CIBARIA ====

2125. *Zuppa minutaglie di tacchino alla Russa.*

2126. *Piccoli soffiati alla Rossini.*

2127. *Lamprede alla Bordolese.*

2128. *Cavoli alla Cacciatora.*

2129. *Arrostini alla Milanese.*

2130. *Bodino di riso al mandarino.*

2125. **Zuppa minutaglie di tacchino alla Russa.** — Imbianchite in acqua bollente delle ali, zampe e collo di tacchino; scolateli e poneteli in una casseruola a fuoco con 3 litri di brodo legato di pollo, lasciandoli bollire lentamente fino a cottura. Intanto preparate una giuliana di prezzemolo, sedano, porri e carote che farete cuocere in sugo e ben condita. Unitela alle minutaglie con 200 grammi di tagliatelle, pizzico pepe e sale in occorrenza.

2126. **Piccoli soffiati alla Rossini.** — Apparecchiate cotti allo spiedo 8 tordi; disossateli, sopprimete i nervi e pestate la carne nel mortaio, aggiungendovi 4 cucchiari di sugo profumato di selvaggina, fatto coi carcami, 4 cucchiari di Bechamelle, sale e un pizzico pepe. Passate tutto allo staccio, mettete in una terrina, unendovi 3 tuorli d'uova, 3 albumi in neve e 50 grammi tartufi neri tagliati a dadolini. Mettete il composto in tante piccole cassetine di pirofila, esponendole per 10 minuti circa a forno moderato per poi servire immediatamente.

2127. **Lamprede alla Bordolese.** — Allestite le lamprede, levando loro la pelle; mettetele in un saltiero con burro, un po' d'olio, 4 scalogne a dadi e uno spicchio d'aglio. Fatele colorire leggermente per poi bagnarle con del vino Bordeaux, vellutata di pesce e un po' di salsa di pomodoro;

unite anche 100 grammi funghi affettati. Coprite il saltiero e lasciatele subbollire per 15 minuti circa; indi estraete, mettendole pezzo per pezzo sopra piatto, guarnendole con cipolline e fagioli rossi; aggiungete alla cozione un triturato di prezzemolo, qualche alice, il sugo d'un limone, pepe e sale e versate sopra alle lamprede.

2128. **Cavoli alla Cacciatora.** — (*Vedi N. 1354.*)

2129. **Arrostini alla Milanese.** — (*Vedi N. 731.*)

2130. **Bodino di riso al mandarino.** — Apparecchiate doppia dose di risotto dolce (*Vedi N. 528*) sostituendo il gusto di limone con quello di mandarino ed aggiungendovi 200 grammi fra cedro, buccie d'aranci e ciliegie, il tutto candito, qualche tuorlo d'uova di più e 3 albumi in neve. Versate il composto in uno stampo unto e spolverizzato di pane ed esponetelo a forno moderato per 30 minuti circa. Servitelo cosparsa di crema al mandarino.