

LISTA CIBARIA

2131. *Zuppa di crosta alla Clermont.*
 2132. *Sanguinacci alla Milanese.*
 2133. *Petto d'agnello alla Braccianese.*
 2134. *Funghi alla Canobina.*
 2135. *Beccaccine al forno, con crostoni.*
 2136. *Sciarlotta di mele alla vaniglia.*

2131. **Zuppa di crosta alla Clermont.** — Apparecchiate la crosta con legumi come al N. 583, alternandola con delle rotelle di cipolle e filetti di lepre, ambedue soffritti e condensati in buon sugo. Servirete a parte del brodo con morbidelle di lepre e cerfoglio.

2132. **Sanguinacci alla Milanese.** — Ad un litro di sangue di majale appena estratto, unite 50 grammi pane grattugiato e 2 cucchiaini aceto per coagularlo indi passatelo alla stamigna unendovi un litro panna; intanto mettete a fuoco una casseruola con 100 grammi burro, 150 grammi grassa di majale, senza pellicola, e 50 grammi cipolla, trituro minutamente tanto l'una che l'altra. Rosolate che siano, aggiungete la panna ed il sangue, più 100 grammi formaggio grattugiato, 6 amaretti e 4 mostazzini ridotti in polvere, pizzico pepe, spezie, cannella e sale abbastanza. Frammischiate bene tutt'assieme, indi riempite delle budella, legandole alla lunghezza di 15 centimetri e unendo le due estremità. Tuffateli in acqua bollente per 4 minuti e, quando dovrete servirli, li farete subbollire per 5 minuti in acqua e sale. Si possono servire anche in brodo bollente.

2133. **Petto d'agnello alla Braccianese.** — Allestite e fate cuocere 2 petti d'agnello come al N. 260 dandovi minor tempo di cottura. Serviteli sopra piatto, cosparsi della loro

cozione passata allo staccio, digrassata e ridotta, con una guarnizione di patatine al burro, carciofi a quarti, fritti in olio e pomodoro ripieni.

2134. **Funghi alla Canobina.** — Pulite ed affettate un chilo di funghi. Mettete a fuoco un saltiero con burro e 8 porri affettati; al loro accenno a colorirsi, aggiungete i funghi, sale, pepe e spezie. Copriteli e lasciateli cuocere per 20 minuti circa, unendovi 2 cucchiaini prezzemolo trito e un decilitro passato di pomodoro. Servite entro una bordura di polenta.

2135. **Beccaccine al forno, con crostoni.** — Allestite e fate cuocere 10 beccaccine nel modo indicato per le beccaccie (*Vedi N. 95*) dandovi minor tempo di cottura e servendole con crostoni preparati come è descritto al numero suindicato.

2136. **Sciarlotta di mele alla vaniglia.** — Untate abbondantemente di burro uno stampo da sciarlotta. Foderatelo internamente con fette di mollica di pane, leggermente inzuppato di burro; indi stratificatele con marmellata di mele. Nel frattempo avrete cotto in denso siroppo alla vaniglia, 18 mele, unendovi, all'ultimo, parecchie cucchiainate di marmellata di albicocche. Riempite il vuoto del suddetto stampo, osservando però che le mele siano asciutte; copritele con un disco di pane ed esponetele al forno finchè il pane sarà colorito. Rovesciate la sciarlotta su piatto e servitela cosparsa di marmellata di mele alla vaniglia.