

## == LISTA CIBARIA ==

2161. *Zuppa alla Turenne.*

2162. *Rossole alla Bolognini L.*

2163. *Perniciotti alla Cacciatora.*

2164. *Torsi di spinaci fritti.*

2165. *Spalla di montone al forno.*

2166. *Gelatina di crema alla Palermitana.*

2161. **Zuppa alla Turenne.** — Pestate nel mortaio una grossa animella di vitello cotta, con 100 grammi di funghi, un decilitro passato di pomodoro e un cucchiaino di polvere Karj; passate allo staccio, ponete il composto in una casseruola, diluitelo con 3 litri di brodo di pollo e servitelo con 300 grammi di piccole morbidelle di broccoli (*Vedi N. 547*) e 150 grammi di riso.

2162. **Rossole alla Bolognini L.** — Mediante mattarello, stendete all'altezza d'un centimetro, sopra un lino infarinato, un composto di focaccia alla Francese (*Vedi N. 1770*) senza zucchero e scarsa di burro. Levate tanti dischi di 5 centimetri di diametro e disponeteli sopra lastra mettendoli a levare, indi fateli cuocere a forno moderato, tenendoli scarsi di cottura. Freddi che siano, divideteli in due trasversalmente: sopprimete la mollica che sostituirete con una piccola dadolata di tartufi neri, code di gamberi, alici e scalogne, precedentemente soffritte, e legate il tutto con un po' di Bechamelle. Formate le rossole, unite due dei suddetti dischi, passandovi tutto in giro uno strato di farcia di pollo, immergeteli per due volte all'uovo e farina, per poi friggerle nello strutto bollente. Appena colorite, scolatele e servitele sopra tovagliolo ripiegato.

2163. **Perniciotti alla Cacciatora.** — Allestite 3 perni-

ciotti, tagliandoli in quattro pezzi ciascuno, poscia procedete per la cottura come è descritto per i filetti di fagiano alla Cacciatora (*Vedi N. 2097*).

2164. **Torsi di spinaci fritti.** — Puliti che siano i torsi, cuoceteli in acqua e sale, indi scolateli disponendoli poi in un saltiero con burro; lasciate che soffriggano per alcuni minuti aggiungendovi del formaggio, sale, pepe e spezie. Ritirateli dal fuoco e, freddi che siano, impanateli per friggerli di bel colore con burro.

2165. **Spalla di montone al forno.** — (*Vedi N. 1943*).

2166. **Gelatina di crema alla Palermitana.** — Preparate una gelatina di crema come è descritto al N. 204, sostituendo il cacao con un po' di passato di pistacchi e la raschiatura di 2 aranci; al momento di congelare, vi unirete una piccola giuliana di pistacchi e cedro. Servitela contornata di biscottini.