

LISTA CIBARIA

2167. *Zuppa alla Prussiana.*
2168. *Animelle di vitello in cassetine.*
2169. *Scaloppini di dragone alla Siamese.*
2170. *Patate ripiene alla Parmentier.*
2171. *Dorso di lepre lardellato, arrosto.*
2172. *Bodino di semolino alla Verri P.*

2167. **Zuppa alla Prussiana.** — Apparecchiate 3 litri di zuppa passato di lenti (*Vedi N. 157*) molto liquido e servitelo con 100 grammi d'orzo, stato cotto in buon brodo, un fegato grasso cotto in marsala e tagliato a scaloppini e 3 lattughe tagliate a filettini, imbianchite e condite con sugo.

2168. **Animelle di vitello in cassetine.** — Procedete come al N. 2012, sostituendo le animelle d'agnello con quelle di vitello.

2169. **Scaloppini di dragone alla Siamese.** — Levate i filetti da 2 dragoni marini: tagliateli a fette trasversali formando degli scaloppini che metterete a fuoco in un saltiero con burro, una giuliana di porri e radice di prezzemolo. Fateli soffriggere d'ambo le parti, spruzzandoli con del vino bianco e bagnandoli con una tazza di vellutata di gamberi di mare al Karj. Lasciateli subbollire per 5 minuti circa, unendovi 2 dozzine d'arselle e un triturato di basilico e rosmarino. Serviteli in corona sopra una bordura di riso, cosparsi della loro cozione.

2170. **Patate ripiene alla Parmentier.** — Pelate e foggiate a palle sferiche 18 patate. Mediante cava-verdure, levate una parte dell'interno; cuocetele scarsamente in buon sugo, per poi riempirle d'una dadolata di prosciutto cotto e scalogne

soffritte, legate con della Spagnuola ridotta, addizionata con un bicchierino di cognac. Adagiatele in un saltiero spalmato di burro cospargendole di buon sugo e spingetele in forno a terminare la loro cottura.

2171. **Dorso di lepre lardellato, arrosto.** — (*Vedi N. 1763*).

2172. **Bodino di semolino alla Verri P.** — Preparate la doppia dose d'un composto di bodino di semolino come al N. 1614, tenendolo però un po' più duro. Stendetelo sopra lastra unta, all'altezza d'un centimetro, pennellandolo d'uovo e spolverizzandolo di zucchero: spingetelo a forno ben caldo per alcuni minuti. Freddo che sia, estraetene tanti dischi, di 6 centimetri di diametro; untate di burro uno stampo da bodino; collocatevi nell'interno i suddetti dischi, lasciando nel mezzo un piccolo vuoto che riempirete d'un passato di marroni misto con nocciole toste e mollificato con del sirroppo alla vaniglia e qualche tuorlo d'uova. Collocatelo a bagno-maria per 20 minuti, indi servitelo cosperso di crema al cioccolato.