

① Forgiven
Libro u cete mummy

Note

Tanellone

1.20 lievito comune. 1
bicchier di latte. farlo
sciogliere con una manciata
di zucchero e un po' di
farina tolta dal kg
pesato che uova intere
- lasciar lievitare fino
al mattino.

Aggiungere una bustina
di vaniglia o tuorli. Si uovo
impastare tutto con 1
bicchier di latte 130 g.
burro 180 zucchero

per aggiungere la burro
di 1 lb. e di tarant 50 g. burro
col suo di embrouli beⁿ Lucchero
impastati - Aggiungerⁿ tarant;
2 suoli caffè forte
lavorare 20 min. Il burro
lasciar lievitare bene
aggi. lo zucchero tar. per 10
min. aggi. i suoli ram-
bire con caffè a macchina
uovo battuto intero ed
aggi. 1 bicchier di cognac a Rum
infornare a fuoco
gustare i tarant, nel caffè
lento per 20 minuti. lavorare fare gli stali e
impastare con amarelli
mangiare e pignoli

Galantina di Lomo Minestra romagnola
g. 300 lomo e uova intere per 8 persone
qualche uccellinato di. Uova 200 g. farina
pan grattato e formag bianca 150 burro 100 grammi
tritare il lomo azz. e far tutto un impasto
uova pane e formag. schiacciare molto in ultimo
la forma di un salame si azz. le chiare montate
mettere in una tela si mette in una tela
e cuocerlo lentamente bagnata levandola lenta
per sera raffreddato e si cuoce nel brodo per
bagnato a fette e circa 2 ore e mezzo si
ricoperto di maionese lascia raffredd. e si bagna
a dadini, si cuoce per
2 minuti

1 uovo 9.75 burro 180 far. Torta di mantorle
3 cucchiaini di bicarbonato 200 farina 100 zucc. 100 burro
buccia di limone 1 cucchiaino 100 mantorle 2 uova -
di cognac 9.50 uvetta lavorare burro e zucc.
1 bicc. latte 100g. zucc. agg. i tuorli e lavorare
lavorare il tutto uovo e burro mettere in ultimo
e zuccaro agg. farina latte chiare montate con
e bicarbonato - cuocere per 1 bustina di lievito
40 minuti e 1 bicchiere di latte

Ravi di dama

200 farina 200 zucchero
 200 marmellata 200 burro
 1 uovo intero un pizzico
 di sale
 si lavora tutto sulla lav
 indi si fanno dei dischi
 che si cuociono al forno
 se ne uniscono due
 con marmellato o
 crema a piacere

Costa di riso

1 litro di latte q. 200 riso
 150 zucchero q. 100 marmellata
 dolci e 4 uovane q. 50 cedro
 candito 4 uova
 colore di scorza di limone
 una presa di sale
 si cuoce il riso nel latte
 ben sodo si uniscono
 gli ingredienti e quando
 è freddo le uova - si
 cuoce per 40 minuti in
 una teglia imburrata
 si copre di zuc. velo

Bigne

1 quintale d'acqua con un po'
 di sale q. 200 farina 100
 q. burro - si fa bollire
 l'acqua e il burro
 unire la farina rimuovendo
 per qualche minuto e
 si lascia raffreddare si
 mettono uova fino a
 farne una buona pasta
 mettere la pasta a cuocere
 chian con l'olio bollente
 q. 100 sal fuoco forte
 e mettere la crema

Cent'erte

camomilla cinque pepe
 vaniglia uoe moscato
 camilla menta mac.
 giorra basilico foglie
 lunione lauro rosmarino
 e salvia vino S. Maria
 si metta zafferano mettere
 in fusione q. 300 alcool
 con le erbe e sopra 30
 giorni filtrare
 q. 100 zucca 400 acqua

Torta di ricotta

mescolare a freddo g 300
farina 300 ricotta 150
zucchero 1 uovo intero
 $\frac{1}{4}$ di latte e bustina
di zucchero vanigliato
impastare il tutto
e mettere in una
teglia imburrata e
forno ben caldo.

Carne al limone

g. 200 carne latta di
mango o vitello 1 uovo
crudo parmigiano g-
il sugo di 1 limone 1
ucc. olio sale
mescolare tutto e metter
in una forma rotonda
alta 2 cm. un po' di olio
e coprire con farina
a fette. cottura
 $\frac{1}{2}$ circa forno caldo.

Carroli ripieni
ripieni
q. 200 carne macinata
o vitello macinata 200
formaggi uova
noce moscata.

farfalle le sfoglia
a quadri e di ro
ovatta scottata nel
l'acqua bollente
metterli nella padella
unti ad asciugare
su un fuoco.

conditi con balsamella
e ragù fin al forno

Carbagnole
200 farina
1/2 zucchero
1 uovo
1/2 bustina lievito
q. 50 burro buccia qua-
di limone

Impastare tutto con un po
di latte e fare delle
palline - lasciar
lievitare e frigger
in olio bollente
abbondante - Sono
migliori calde

Dolci di mandorle

5 albumi

300 mandorle

300 zucchero

Si uniscono gli ingredienti
le mandorle tritate i fini
uocini per 5 minuti
finché il composto si
stacca dal recipiente
con un cucchiaino si
mettono in una teglia
untu di burro si guarni-
scono con mandorle o
frutti canditi e si cuociono
a fuoco moderato

Celati di amaranth

latte 1 litro

zucch. g. 200

Amaranth g. 100

6 voll. di olio odore di vaniglia
Prelavare gli amaranth in acqua
metterli in una casseruola
con il zucchero e vaniglia
mescolare e versare il latte
fuoco per bolle. Mettere
al fuoco per cuocerli
il composto indi versare
nella forchettera per gelarlo

Cyphalo di Crina

latte 1 litro

zucch. 200

rotoli d'oro 8

corone di vaniglia

macinato di farina

Procedere come con

q^a amaretti

Marroni

man. g. 200

zucch. " 150

latte $\frac{1}{2}$ litro

corone di vaniglia

latte e macinato di

procedere. mettere al

forno con latte e zucch.

latte bollire ancora e

scoprire per $\frac{1}{4}$ ora.

mettere lo zucch. vanigliato

e versarlo nel recipiente

e gelato.

Minestra Romagnola
per 8 persone

6 uova

200. Farina

1/20 Lardo

100 Parmigiano

200 di uovo maciati

Salz

si fa tutto un impa-
sto lavorandolo bene

in un uovo di uovo. e
chiare montate.

Si mette il composto
in una Sals bagnata

si lega un po' tondo
e si cuoce nel brodo
con la carne per 2

ore. Si taglia del

brodo e si fa un sugo

piccolo e si bagna

piccolo e si bagna

la bollita con il

brodo e si bagna

Bozza al caffè

300 g. farina 150 g. zucchero
 2 uova 1 bicch. latte
 burro, pizzini caffè ristretto
 1 bustina lievito Bertholm
 1 bustina uova e zucchero. ag.
 a burro a pezzi sciolto
 caffè presto e latte la farina
 in polvere e sale incorporare
 bene in ultimo ag. il
 lievito avendo cura di
 amalgamarlo. Mettere
 in forno a cuocere molto
 mente per mezzo ora circa

pana alla vaniglia

Q. 300 farina
 2 tuorli
 150 zucchero
 1 bicch. latte
 1 capp. Sa caffè olio
 il succo di mezzo limone
 e la scuma grad. di uno
 mescolare ben bene aggiungere
 il latte fino a ottenere un
 soffice impasto mandare
 a cuocere gli albumi e rivolti
 a cucchiarella aggiungere
 per ultimo il lievito Bertholm
 mettere al forno a fuoco caldo

Fate di fegato

300 fegato

150 fesa di vitello

150 lattina di vitello

50 + 20 burro

1 bicchiero cognac

1 Whisky

Tagliare a cubetti lattina e fesa
e far morire nel 20 g di burro
agg. 1 bicchiero vino bianco secco

Salare coprire e lasciare cuocere

lentamente per 1/2 ora poi
agg. il fegato tagliato a fettine
aumentando il fuoco

Bastare il tutto col sale
agg. 50 g. burro e broccare

per 20 minuti agg. una chiara
d'uovo montata al neve
e bicchierino di cognac e
1 cuc. Whisky

Botte Luno

Crucis uol. fide

100 Luno

100 Luno variegata

Arviani

Liquor ocoffe

Lunale uova e bivio

an. fide.

Liquor i. fide.

Liquor e con

Wm 180

Chicuncu 30

Wm 195

Wm in green

Wm 45

Wm 135

Wm 50

Finestre 195

Wm 50

Wm 150

Wm 50

Wm

Wm 180

Wm 80

Wm 50

36881
031

0 9 5 1
0 0 4
0 9 11
0 8
0 9 8
8 6
5 7

Cur
Sci
Wm
Hobbs
Bar
Lund
no
Pines
Lund
aw
Lund



82 Ref. 3305-25