



PICCOLA CENA PER UNA NOTTE DI CARNEVALE

La vostra casa non è grande, la vostra saletta da pranzo appare affollatissima anche se non vi sono sedute che dieci persone; non avete modo di ricevere. Eppure vi piace ricevere, godete di avere allegria intorno a voi, godete di far godere i vostri amici. Non vi resta allora che sceglierne con cura un piccolo numero tra i più spiritosi, e non fidandovi di poterli intrattenere piacevolmente in casa per tutta la lunghezza della serata condeteveli prima a teatro. Sarà quindi già mezzanotte quando vi avvierete alla vostra casa, con un po' di sonno, un po' di freddo e un po' d'appetito: a quell'ora l'illuminazione festosa che vi accoglierà, lo scoppiettante tepore di un bel caminetto acceso, l'abbondanza di *champagne* e una buona cenetta curata alla perfezione, assicureranno il successo della vostra serata.

Potrete cominciare con una pariginissima *soupe à l'Oignon*.

La sola idea di questa specie di infusione di cipolle farà allibire gli ospiti non iniziati. Ma l'essenza acre e facilmente disgustosa della cipolla deve scomparire in una perfetta *Soupe à l'Oignon* per trasformarsi in un digeribilissimo e raffinatissimo aroma che non potrà non entusiasmare ogni convitato. Basterà poi che ai più renitenti assicurate che vi è stata servita in un cabaret di Montmartre dopo la mezzanotte, perchè questa borghesissima minestra acquisti un fascino per chiunque irresistibile.

Shucciate e tagliate in fettine sottili 250 gr. di cipolle, e fatele soffriggere in abbondante burro. Quando avranno preso un po' di colore, cospargetele di 25 gr. di farina, e imbrodiatele ancora al fuoco, fino a che anche la farina sia ben cotta. Bagnate allora con due litri di buon brodo, e lasciate cuocere per almeno dieci minuti.

Coprendole, frigate intanto nel burro molte fette di pane, e disponetele nella zuppiera con abbondantissimo parmigiano grattugiato misto a *gruyère*. Poi versatevi sopra il brodo di cipolle facendolo passare da un colabrodo. Coprite e lasciate stufare una decina di minuti ancora.

Potrete mangiare ostriche evitando il pericolo del tifo, e sopra tutto ottenendo un insuperabile piatto caldo d'entrata, se servirete dopo la zuppa queste *ostriche bolla di sapone*: le sentirete veramente disfarsi in bocca sotto la

crostina croccante con l'immateriale leggerezza di un'autentica bolla di sapone.

Aprite le ostriche, e fatele bollire pochi minuti in acqua salata, mista a quella estratta dalle ostriche stesse. Involatatele allora una per una con cura in una besciamella molto densa, e lasciatele raffreddare. Dopo di che passatele nella farina, nell'uovo sbattuto, nel pane grattugiato, e frigete nell'olio bollente.

Al posto del solito patè farete gustare il sapore del fegato in questa *mousse* meno sfruttata.

Tagliate in fettine 1/2 kg. di fegato di vitello, 250 gr. di fegato di maiale, 150 gr. di fegatini di pollo o tacchino, e fate soffriggere nel burro con sale, pepe e una foglia di lauro, finendo di cuocere con un bicchierino di marsala. Passate tutto dalla macchina, e poi ancora con molta pazienza dallo staccio. Rammorbidite l'impasto con mezz'etto di burro e qualche cucchiata di besciamella, e due quinti di panna montata. Aggiungete, potendolo, dei tartufi neri a pezzetti. Prendete allora uno stampo liscio, senza buco in mezzo, e col suo coperchio; foderatelo di carta bianca, e in esso versate il composto, che terrete poi in ghiaccio per qualche ora, finchè si sia rassodato. Quando lo formerete sul piatto da portata, potrete guarnirlo con dei quadrati di gelatina.

Terminate con questa rara *insalata di pollo*:

Tagliuzzate in dadini una giusta quantità di bianco di pollo (è perfettamente inutile dare dosi esatte), qualche tartufo bianco, qualche gambo di sedano e del formaggio parmigiano. In una tazzina preparate il condimento che unirete poi al resto, composto di olio, aceto, pepe e sale, legato con qualche cucchiata di maionese e profumato con un po' di senape francese e di pasta d'acciuga.

Come dessert servite delle *Coppe* di gelato di mandarino che arricchirete con pezzetti d'ananas macerati prima nel maraschino, e completerete con un cordone di panna montata.

Dopo cose simili state certi che le vostre fatiche di padroni di casa sono finite: non avete che da affidare a qualche disco di « Jack Hilton e la sua orchestra » il compito di prolungare fino alla mattina l'animazione così abilmente avviata dalla vostra impeccabile cena.

EMMA V. QUATTROVA.