

### Polpettine di caroli

Sfogliate un bel cartolo levato e lessatelo per 5 minuti. Spendere  
le foglie sopra la tavola. Preparato un ripieno di carne di manzo, staggi  
di rosicchio, sale pepe, macinata, formaggio e praz. Fatte un picc.  
soffitte di con cipolle, uno spicchio d'aglio e pane grattugiato  
Pimpastate bene e fate delle polpettine con un cucchiaino. Mettetele  
nella foglia e avvolgere, mettendole poi in una teglia  
unta di grasso e lardo coprendo per metà di brodo. Cottura 1/4 d'ora  
Monte Bianco.

Stuccare le patate bollite per 20 minuti. le castagne  
togliete la pelle mettetele nella conserva unta e bicchieri  
d'acqua. finché le castagne ne sono tutte appena coperte  
aggiungete una presa di sale e 2 solotti di burro. Quando  
le castagne sono cotte scolatole e lasciatele un poco raffreddare.  
Collo setaccia patate staccatole cercando di innalzarle  
un'appuntita montagna sopra il piatto di portata.  
Montate 1/2 l. di panna aggiungete un cucchiaino di  
burro. Distre bene col cucchiaino quella candida neve  
sulla montagna, tenere bene al fresco  
Bodino di cioccolato.

In una pasticciera mescolate 1/2 etto di farina bianca  
1/2 etto di burro, 1/2 etto di cioccolato aggiungete a  
poco a poco stemperando 1/2 l. di latte; unite 1/2 etto  
di burro sempre mescolando. Quando il tutto avrà  
bollito per 5 minuti versatelo in uno stampo bagnato  
e infine ponetelo a raffreddare. Abbrivire se si vuole  
3 bicchieri di siroppo.