

Délicieux

Utilisation des restes

Lapin cuit au bouillon.

Le hacher au couteau.

Faire cuire des spaghettis à l'eau salée.

Les assaisonner.

Faire une sauce tomate avec des tomates épluchées et coupées en morceaux.

Râper du gruyère.

Dans un plat à gratin huilé, mettre les spaghettis. Les recouvrir de sauce

tomate. Étaler la viande, au para-

- vent très vite rissolée à l'huile

d'olive et poivrée. Recouvrir de

sauce tomate. Répandre le fro-

- mage râpé.

Introduire dans un four moyen

pour réchauffer.

Puis, gratiner à four très chaud.

La pintade rôtie -

Restes hachés au couteau (grossièrement)

Cuire des spaghettis fins à l'eau salée.

Avoir un reste fritada.

Mélanger le tout.

Réchauffer au four.

Délicieux

T. S. V. P

Délicieux

II Préparer des carottes glacées. Les écraser.
Mélanger avec de la purée de pommes
de terre
Hâchés de viande réchauffés dans
une sauce à l'échalote et
vin blanc.
Mélanger purée et viande.
Réchauffer au four.

T.2.V.F