

LISTA CIBARIA DI MAGRO.

85. *Zuppa Landolina.*
 86. *Cassettine d'animelle di sgombero.*
 87. *Involtini all'Italiana.*
 88. *Melanzane ripiene alla Lombarda.*
 89. *Storione allo spiedo.*
 90. *Cialde alla Canova.*

85. **Zuppa Landolina.** — Ponete in una casseruola 500 grammi polpa d'asello e 500 grammi rombo, un bicchiere vino bianco secco e un litro brodo di pesce. Spingete la casseruola a fuoco, e cotto che sia il pesce, estraetelo, fatelo a pezzetti e mettetelo di nuovo nella medesima casseruola aggiungendovi 6 lattughe a filetti imbianchite e 3 dozzine taline sgusciate e cotte in vino bianco. Diluite tutto con 3 litri di vellutata di pesce; fate bollire per 10 minuti, unendovi un po' di spezie e sale abbastanza.

86. **Cassettine d'animelle di sgombero.** — Mettete in acqua bollente per alcuni minuti delle animelle di sgombero; scolatele e fatele subbollire in un saltiero per 2 minuti con un triturato d'erbe fine, del sugo magro e un bicchierino marsala precedentemente ridotto, sale e un pizzico pepe. Riempite le cassetine di pirofila; esponetele a forno moderato, e dopo pochi minuti, collocatele sopra un piatto con tovagliolo e servite.

Modo di fare il sugo di magro: Mettete a fuoco in una casseruola un fondo di legumi con burro, un pezzo di luccio e degli scheletri di pesci; rosolati che siano, aggiungete della farina e bagnateli con del vino bianco, qualche chiovo garofano, un po' di passato pomodoro e acqua: lasciate bollire per un'ora: passate il sugo allo staccio e servitene in occorrenza.

87. **Involtini all'Italiana.** — Apparecchiate 12 frittatine come sono descritte al N. 361; stendetevi sopra uno strato di passato di rane con Bechamelle; cospargetele di tartufi triturati. Piegatene in dentro le quattro estremità, quindi arrotolatele, formandone degli involtini; riscaldateli mettendoli poi sopra un piatto di rame unto in forno e serviteli cosparsi di salsa pomodoro.

88. **Melanzane ripiene alla Lombarda.** — (*Vedi N. 196.*)

89. **Storione allo spiedo.** — Levate la pelle ad un pezzo di storione di media grossezza; marinatelo per alcune ore, indi asciugatelo e picchiettatelo con filetti d'alici e tartufi cotti in marsala. Ravvolgetelo in una carta unta e cuocetelo allo spiedo per 2 ore circa, bagnandolo di burro. Dieci minuti prima di levarlo, toglietegli la carta onde colorisca e salatelo. Servite con una salsa tartara a parte.

90. **Cialde alla Canova.** — Lavorate in una terrina, per 15 minuti circa, 2 tuorli e un uovo intiero con 100 grammi mandorle dolci macinate, 80 grammi zucchero in polvere, un pizzico sale, 2 cucchiari farina, la raschiatura di due mandarini e un pezzetto di burro liquefatto. Stendete all'altezza di 4 millimetri il composto sopra lastra spalmata di vaselina; cospargetevi sopra una piccola giuliana di pistacchi e cedro; esponete le lastre a forno moderato finchè il composto avrà preso un color biondo: allora lo taglierete lestamente a listelli avvolgendoli intorno a dei tubetti. Fredde che siano, levate i tubetti e servitele con del lattemiele primaverile. (*Vedi N. 582.*)