

LISTA CIBARIA DI MAGRO.

169. *Zuppa alla Donatello.*

170. *Luccio alla Derenbourg.*

171. *Muggine all'antica (fredde).*

172. *Cipolle ripiene alla Lombarda.*

173. *Rane fritte.*

174. *Timballo alla Stephenson.*

169. **Zuppa alla Donatello.** — Tagliate a filetti 100 grammi porri e 100 grammi funghi; fateli soffriggere in un saltiero con burro per alcuni minuti, poscia metteteli in una casseruola con 3 litri brodo legato di pesci (*Vedi N. 1*): terminate la cottura unendovi 24 ostriche e 30 cape-sante sguosciate e cotte in vino bianco. A parte servite un piatto di crostini.

170. **Luccio alla Derenbourg.** — Squamate e disviscerate un luccio: lavatelo e collocatelo in una navicella da pesce con 2 limoni tagliati a fette senza semi e buccia, una cipolla, sale e vino bianco quanto basta per coprirlo. Esponetelo a fuoco, e alla prima ebollizione, ritratelo onde cessi dal bollire, lasciandolo così al caldo per 40 minuti circa; intanto preparate delle grosse patate a lesso che servirete a parte. Collocate il luccio sopra un piatto contornandolo con dei granchiolini, precedentemente cotti con la cozione del luccio e servendolo con della salsa rafano alla panna a parte.

Modo di fare la salsa rafano alla panna. — Ponete in una terrina 50 grammi di rafano grattugiato con altrettanto pane pure grattugiato, sale, 10 grammi zucchero, 2 decilitri panna e 2 cucchiaini aceto bianco; fatene un sol corpo e servite.

171. **Muggine all'antica (fredde).** — Allestite 10 piccole muggine, mettetele in un saltiero spalmato di burro, spingetele a fuoco, e fritte che siano d'ambo le parti, bagnatele

con una tazza di vino bianco e un decilitro passato di finocchi, unitevi un pizzico zafferano, sale e pepe; lasciatele subbollire per 10 minuti circa e all'ultimo aggiungete il sugo di un limone. Disponetele in un piatto concavo passandovi sopra la loro cozione, mettendole quindi al freddo o su ghiaccio fino all'ora di servirle, contornate con cetriolini e funghetti sott'aceto.

172. **Cipolle ripiene alla Lombarda.** — Pulite 10 cipolle e mettetele a bollire entro acqua e sale; a metà cottura levatele, tagliatele per metà e svuotatele, disponendole man mano pigiate in un saltiero spalmato di burro. La cipolla estratta dal centro spremetela, tritatela e fatela cuocere con burro, per poi unirvi una tazza di densa Bechamelle, 8 amaretti in polvere, sale, un pizzico pepe e spezie, un pugno formaggio e 50 grammi finocchi. Freddo che sia il composto, aggiungetevi 2 uova sbattute, indi riempite le cipolle; spolverizzatele di pane, spruzzatele di burro facendole poi colorire a forno moderato.

173. **Rane fritte.** — Incrociate le gambe posteriori a 4 dozzine di rane, infarinatete e fatele friggere di bel colore all'olio; scolatele e servite sopra tovagliolo.

174. **Timballo alla Stephenson.** — Foderate uno stampo da timballo con pasta fina (*Vedi N. 56*); riempitelo di riso e cuocetelo a forno moderato; poscia svuotatelo e passatevi tutt'intorno uno strato di riso cotto con latte inzuccherato, vanigliato e ultimato con qualche tuorlo d'uova. Il centro lo riempirete con ananasso a dadi e fragole entrambi siroppati e intrisi di marmellata. Coprite le frutta con dell'altro riso, esponete il timballo a forno moderato per 20 minuti circa, capovolgetelo poi sul piatto, mascheratelo con marmellata e servite con una salsa fragole a parte, ben calda.