

LISTA CIBARIA DI MAGRO.

211. *Zuppa passato di gamberi.*
 212. *Timbaletti alla Bergamasca.*
 213. *Merluzzo alla Marsigliese.*
 214. *Sassefrica alla Bechamelle.*
 215. *Temoli alla gratella.*
 216. *Bomba Alhambra.*

211. **Zuppa passato di gamberi.** — Lavate per bene 100 gamberi d'acqua dolce, fateli cuocere per 20 minuti con burro, un bicchiere vino bianco e un po' di brodo di rane, poscia levate il guscio e pestate le code in un mortaio con 150 grammi di riso cotto per 30 minuti in brodo di rane. Passate tutto allo staccio e diluite con altro brodo; mantenete in caldo a bagno-maria per poi servire con dei crostini.

212. **Timbaletti alla Bergamasca.** — Apparecchiate una polenta come al N. 1589 tenendola un po'dura e ultimata con un pezzo di burro e formaggio, indi riempite a metà degli stampini rotondi lasciando un vuoto al centro in cui vi metterete un triturato di funghi, polpini di rane e formaggio parmigiano, legati con un pochino di Bechamelle; copriteli con dell'altra polenta, e quando si saranno raffreddati, sformateli e impanateli, facendoli poi friggere di bel colore nello strutto bollente. Scolateli e servite sopra tovagliolo.

213. **Merluzzo alla Marsigliese.** — Apparecchiate cotto in acqua un chilo di merluzzo stato prima a bagno-maria per 36 ore. Levategli le spine e mettetelo in una casseruola nella quale avrete preparato un soffritto di cipolle trite. Con una spatola di legno schiaccierete il merluzzo, incorporandovi a poco a poco un decilitro d'olio oliva e una tazza di panna, riducendolo in pasta liscia e biancastra: unitevi un pizzico pepe, noce moscata e un triturato di prezzemolo e tartufi

neri, badando che non abbia più a bollire. Servitelo con crostini di sfogliata.

214. **Sassefrica alla Bechamelle.** — Raschiate un chilo di sassefrica mettendola man mano in acqua: fatela cuocere in acqua acidulata con un po' di farina stemperata. Rinfrescatela e tagliatela a pezzi da 8 centimetri, disponendola quindi in un saltiero con burro; fatela soffriggere per 10 minuti circa, unendovi una tazza di Bechamelle e un bel pizzico di zucchero. In ultimo unitevi un pezzo di burro.

215. **Temoli alla gratella.** — Allestite 8 temoli, disviscerateli, praticate un'incisione sul dorso per il lungo, marinateli per un'ora, per poi cuocerli sopra gratella, bagnandoli colla loro marinatura. Serviteli sopra una salsa maggiordomo (*Vedi N. 1526*) circondati di spicchi di limone e prezzemolo.

216. **Bomba Alhambra.** — Ghiacciate uno stampo a bomba, indi incamiciatelo internamente con del gelato di crema al maraschino (*Vedi N. 894*) e il vano riempitelo con lattemiele e un po' di passato di fragole misto con poche mandorle verdi candite tagliate a filettini e precedentemente macerate in maraschino. Copritela, mettetela sotto a ghiaccio e sale per 2 ore circa. La servirete sopra rialzo fatto di ghiaccio, contornata di paste.