

LISTA CIBARIA DI MAGRO.

253. *Zuppa d'Ostenda.*
254. *Trotoline alla Gardone.*
255. *Timballo di maccheroni alla Livornese.*
256. *Spinacci all'Italiana.*
257. *Filetti d'anguilla alla gratella.*
258. *Frittata soffiata al kirsch.*

253. **Zuppa d'Ostenda.** — Ponete in una casseruola un pezzo di sedano, carote, cipolla, timo, 3 chiovi garofano e 2 foglie lauro; fateli soffriggere con burro leggermente, aggiungete 2 piccoli sterlet (storione della Russia) tagliati a rocchi, bagnandoli con 2 quinti di champagne e 3 litri brodo legato di pesci (*Vedi N. 1*). Quando incominciano a bollire, ritirateli sull'angolo della macchina, affinchè non abbiano che a grillettare per 10 minuti. Indi scolate i rocchi per disporli in zuppiera con 300 grammi fondi carciofi cotti e tagliati a filetti. A questi unitevi la cozione del pesce passata allo staccio con del sale e pepe cajenne.

254. **Trotoline alla Gardone.** — Ponete a fuoco un salterio con un po' d'olio e burro, un triturato cipolle, funghi e un pizzico seme di finocchio. Fateli soffriggere leggermente, bagnateli con un decilitro aceto di serpentaria, 3 decilitri velutata di pesci, un pizzico pepe cajenne e sale abbastanza. Adagiate dentro le trotoline raschiate e pulite, fatele subbollire per 10 minuti, rivoltandole dopo 5 minuti, indi disponetele sul piatto versando sopra la loro cozione; guarnitele di patate alla maggiordomo (*Vedi N. 826*).

255. **Timballo di maccheroni alla Livornese.** — Coprite di maccheroni un timballo come è descritto al N. 147, intonateli con uno strato di farcia di merlango (*Vedi N. 883*) ai funghi. Intanto avrete preparato cotto con salsa pomodoro e

brodo 4 piccoli polpi: tagliateli a pezzetti, fateli restringere con la loro cozione, aggiungendovi 100 grammi piselli, una coda d'aragosta tagliata a fette, e un po' di funghi. Col suddetto intingolo riempite il timballo; coprite la superficie con uno strato di farcia e maccheroni e fatelo cuocere a bagnomaria in forno. Al momento di servirlo, capovolgetelo sul piatto e cospargetelo con una salsa pomodoro allungata.

256. **Spinacci all'Italiana.** — Pulite e cuocete 2 chili di spinacci, spremeteli e disponeteli in una casseruola a fuoco con burro, un'alice e mezzo spicchio d'aglio tritati: aggiungete 100 grammi uva passa, 25 grammi formaggio grattugiato, un pizzico pepe e spezie. Lasciateli soffriggere per 10 minuti e serviteli contornati di crostoni.

257. **Filetti d'anguilla alla gratella.** — Levate i filetti a 2 anguille, tagliateli a 8 centimetri di lunghezza, marinateli per 2 ore, spolverizzateli di pane cuocendoli poi a forno moderato sopra una gratella e cospargendoli colla loro marinatura. Serviteli con una salsa Remolade (*Vedi N. 560*) e contornati di limone.

258. **Frittata soffiata al kirsch.** — Procedete come è descritto al N. 60, sostituendo il limone con 3 cucchiari di kirsch.