

LISTA CIBARIA DI MAGRO.

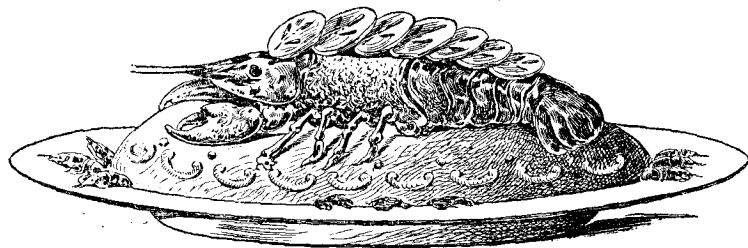
421. *Zuppa Berlinese.*
 422. *Rossole alle acciughe.*
 423. *Merlango alla Focidese.*
 424. *Carciofi alla gratella*
 425. *Filetti di pesce persico alla Milanese.*
 426. *Frittelle di mele alla casalinga.*

421. **Zuppa Berlinese.** — Ponete a fuoco una casseruola con 3 litri brodo di pollo; quand'è bollente, lasciate cadere in esso 200 grammi tapioca; fatela cuocere e all'ultimo aggiungete 200 grammi morbidelle di rane (*Vedi N. 1165*), un triturato di cerfoglio e una tazza di panna, versandola poi subito in zuppiera.

422. **Rossole alle acciughe.** — Apparecchiate una farcia di pesci (*Vedi N. 883*) con passato d'acciughe. Mediante mattarello stendete una pasta sfogliata (*Vedi N. 42*) all'altezza di 4 millimetri; disponete in linea retta a 4 centimetri dell'orlo della pasta, la suddetta farcia a pallottole, lasciando fra l'una e l'altra 4 centimetri di spazio; passate tutto in giro col pennello intriso d'uovo: ripiegate la pasta su se stessa, comprimete facendo restare la farcia al centro. Con un taglia-paste fate le rossole, doratele e disponetele in forno sopra lastra; cotte che siano, servite sopra piatto con tovagliolo ripiegato.

423. **Merlango alla Focidese.** — Allestite un merlango; farcitelo con funghi, erbe fine e scalogne fritte, legate con farcia di pesce (*Vedi N. 883*). Fate cuocere consultando la ricetta N. 980; indi disponetelo su piatto, contornandolo d'olive di Corfù, cotte nella sua cozione e di cipolle ripiene alla Saratow (*Vedi N. 646*) e cosperso d'una salsa Maltese (*Vedi N. 1756*).

424. **Carciofi alla gratella.** — Apparecchiate 12 carciofi come al N. 28. Fateli bollire in acqua salata per 5 minuti; scolateli, asciugateli ed allargate le loro foglie, introducendovi dell'olio d'oliva, sugo di limone, pepe e sale. Metteteli sopra gratella uno vicino all'altro, facendoli cuocere a fuoco moderato e bagnandoli, se occorre, con dell'altro olio. A cottura perfetta, sopprimete le prime foglie e servite su piatto.



N. 363. — Aragosta alla Dumas. (*Vedi pag. 122*).

425. **Filetti di pesce persico alla Milanese.** — Levate i filetti a 10 pesci persici; impanate e frigate con burro, salando a dovere. Serviteli attornati di quarti di limone.

426. **Frittelle di mele alla casalinga.** — Sopprimete la pelle e il torso a 6 mele; tagliatele a fette dello spessore di 4 millimetri circa e maceratele con zucchero e rhum; intanto apparecchiate la seguente pastella: Con 200 grammi di farina stacciata, un pizzico sale, vino bianco e 2 cucchiaini zucchero aromatizzato, preparate una pastella liscia e scorrevole unendovi 3 albumi in neve. Passate le mele in detta pastella, mettendole man mano nello strutto bollente; fritte di bel colore, scolatele e servitele spolverizzate di zucchero.

NB. — Quando la detta pastella s'adopererà per legumi o frittore non metterete lo zucchero.