

LISTA CIBARIA DI MAGRO.

463. *Zuppa di storione legata.*
 464. *Rossole alla Certosina.*
 465. *Filetti di salmone alle taline.*
 466. *Soffiato di spinaci.*
 467. *Agoni alla gratella.*
 468. *Lattemiele alla Sudanese.*

463. **Zuppa di storione legata.** — Fate marinare per alcune ore un chilo di storione; scolatelo e ponetelo in una casseruola ove vi siano sedano, carote, cipolle, 2 foglie lauro, e 2 chiovi garofano; bagnate con un quinto di marsala e una tazza di brodo di pesci. A giusta cottura, tagliatelo a filettini per metterlo in 3 litri brodo di pesce legato (*Vedi N. 1*): aggiungete 24 morbidelle di pesce (*Vedi N. 883*) 4 cucchiari di Brunoise (*Vedi N. 265*) e servite.

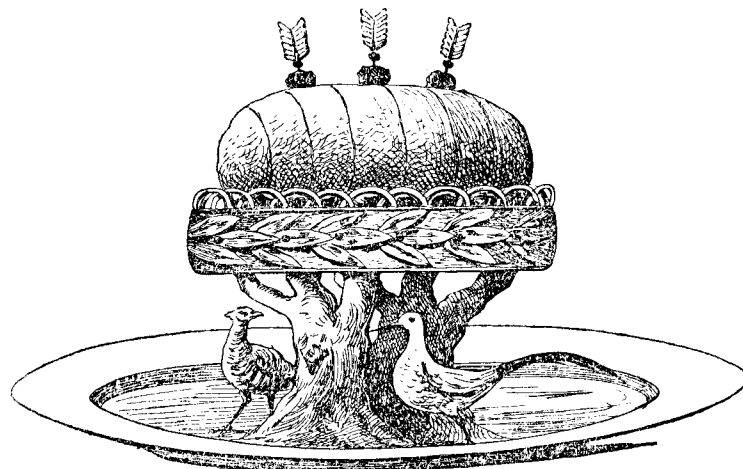
464. **Rossole alla Certosina.** — Consultate l'istruzione per le rossole alle acciughe (*Vedi N. 422*) mettendovi al centro una dadolata alla Certosina (*Vedi N. 295*) legata con Bechamelle densa e con qualche tuorlo d'uova.

465. **Filetti di salmone alle taline.** — Levate la carne d'un salmone; dividetela in tanti filetti disponendoli in un saltiero spalmato di burro: fate cuocere con vino bianco e vellutata pesci per 10 minuti circa. Diguazzate 3 dozzine di taline, mettendole in una casseruola a fuoco con un po' d'olio e un bicchiere vino bianco, rivoltandole di tanto in tanto finchè saranno aperte, indi staccatele dal guscio e unitele ai filetti colla loro cozione, aggiungendovi un triturato di serpentaria, funghi e il sugo d'un limone. Serviteli in corona mettendo al centro le dette taline.

466. **Soffiato di spinaci.** — (*Vedi N. 184*).

467. **Agoni alla gratella.** — (*Vedi N. 335*).

468. **Lattemiele alla Sudanese.** — Apparechiate un decilitro d'estratto di caffè fortissimo, al quale unirete 70 grammi



N. 387. — Galantina di fagiolo. (*Vedi pag. 130*).

di nocciole toste e tritate; al momento di servire il lattemiele (*Vedi N. 24*) unitevi 140 grammi di zucchero al velo ed il suddetto estratto. Servitelo contornato di paste di sfogliata.