

LISTA CIBARIA DI MAGRO.

505. *Zuppa Carmelitana.*

506. *Canapè caldi al Chester.*

507. *Cassa di salmone alla Mirella.*

508. *Fagioletti verdi attartufati.*

509. *Orate fritte all'olio.*

510. *Bodino alla Copernico.*

505. **Zuppa Carmelitana.** — Ponete a fuoco una casseruola con 3 litri vellutata pesce (*Vedi N. 1*) in cui metterete 300 grammi polpa asello fatta a filetti e 200 grammi filetti sogliole, imbianchiti prima in vino bianco magro. A parte avrete preparato una giuliana di sedano, lattughe e 3 dozzine di piccole morbidelle di pesce (*Vedi N. 883*). Unite tutto alla zuppa; sale in occorrenza, pizzico pepe e servitela con crostoni.

506. **Canapè caldi al Chester.** — Friggete di bel colore delle fette di pane quadrilunghe. Copritele con uno strato di formaggio Chester grattugiato; spolverizzatele con pochissimo pepe cajenne esponendole poi a forno finchè il formaggio sarà sciolto.

507. **Cassa di salmone alla Mirella.** — Togliete la pelle ad un salmone da 2 chili; levate i due grossi filetti; tagliateli in 12 fette, disponendole man mano in un saltiero spalmato di burro. Terminate la cottura, consultando la ricetta N. 225, sostituendo la Spagnuola con vellutata di pesci, aggiungendovi all'ultimo 2 dozzine d'ostriche, 2 dozzine scampi alla Trapanese (*Vedi N. 1496*) e 200 grammi spugnole, precedentemente condite con burro.

Apparecchiate una farcia di pesci e, con essa, intonacate una cassa, spalmata prima di burro e decorata tutt'attorno con tartufi neri per uno strato d'un centimetro; fatela rasso-

dare a stufa calda; disponetela quindi su piatto, mettendovi i filetti di salmone con la loro guarnizione; fate restringere la cozione ad un terzo, aggiungete ad essa il sugo d'un limone e un pezzo di burro e versatela sopra all'intingolo.

508. **Fagioletti verdi attartufati.** — Mettete un saltiero a fuoco con 100 grammi burro, 4 cucchiaini olio oliva, un'alice, mezzo spicchio d'aglio e 2 cucchiaini prezzemolo tritato. Al loro accenno a colorirsi, aggiungete 800 grammi fagiolini, cotti in acqua e sale, un pizzico pepe, spezie e lasciate che soffriggano per 20 minuti circa.

509. **Orate fritte all'olio** — Procurate 12 piccole orate e procedete per la loro cottura come è descritto per le triglie fritte (*Vedi N. 119*).

510. **Bodino alla Copernico.** — Lavorate in una terrina 250 grammi burro, unendovi uno per volta 4 tuorli d'uova; spumoso che sia il composto, incorporate in esso 50 grammi amaretti in polvere, 80 grammi di zucchero all'arancio, 3 cucchiaini farina di marroni, un pizzico sale e 50 grammi uva passa; in ultimo 250 grammi mollica di pane inzuppata nel latte e sgocciolata. Cuocete il composto come è descritto al N. 294 e servitelo cosperso di marmellata d'albicocche al maraschino.