

LISTA CIBARIA DI MAGRO.

589. *Zuppa alla Barese.*
590. *Pomodoro alla Boulanger.*
591. *Rocchio di storione alla Marsigliese.*
592. *Broccoli gratinati.*
593. *Lamprede fritte.*
594. *Cigno nel nido (imitazione).*

589. **Zuppa alla Barese.** — Ponete in una casseruola un pezzo di sedano, carote, cipolla, 2 chiovi garofano, 2 spicchi d'aglio, 2 foglie lauro, un decilitro d'olio oliva e fate soffriggere aggiungendo 300 grammi di rombo e 300 grammi pesce capponne: bagnate con una tazza di vino bianco secco e 3 litri brodo legato di pesci. Lasciate bollire finchè il pesce sarà cotto, poi lo leverete, senza romperlo, per metterlo nella zuppiera. Passate la cozione, digrassatela, aggiungete 200 grammi fra porri e carciofi imbianchiti tagliati a filetti e 24 granchiolini cotti e sgusciati: unite il liquido al pesce e servite.

590. **Pomodoro alla Boulanger.** — Tagliate la superficie di 12 pomodoro e svuotateli per bene: marinateli per qualche ora con olio, sugo di limone, pepe, sale e triturato prezzemolo. Intanto pestate nel mortaio 100 grammi coda gambero di mare, 4 alici, 10 grammi caviale, 20 grammi tonno all'olio, 50 grammi burro, 2 tuorli d'uova cotti, pepe cajenne e qualche cucchiaino di panna fresca. Passate il tutto allo staccio e mettetelo in una terrina aggiungendovi un triturato di tartufi neri, bianco di sedano e un cucchiaino di Varchouse. Riempite i pomodoro, decorando la superficie a vostro piacere con salmone affumicato e tartufi neri. Serviteli ben freddi.

591. **Rocchio di storione alla Marsigliese.** — Levate la pelle ad un rocchio di storione, picchiettatelo con filetti di tartufi neri e alici; fatelo cuocere come il salmone alla Reg-

genza (*Vedi N. 320*), aggiungendovi, a metà cottura, 2 decilitri vino bianco del Reno e 2 decilitri vellutata di gamberi. Disponete il rocchio sul piatto, guarnitelo con olive ripiene di farcia di pesci alle erbe fine e patate a spicchi: cospargetelo colla sua cozione, passata allo staccio e ridotta a metà.

592. **Broccoli gratinati.** — Cotti e conditi i broccoli, con burro e Bechamelle come è descritto al N. 250, metteteli in uno stampo a gratino burrato; spolverizzateli di pane e formaggio, cospargeteli di burro esponendoli a forno a colorire.

593. **Lamprede fritte.** — Lavate ed asciugate 800 grammi di lamprede, infarinatela, friggendole poi di bel colore in olio bollente. Scolatele e servitele sopra tovagliolo con prezzemolo fritto.

594. **Cigno nel nido (imitazione).** — Procurate dalla ditta Maganza, via Larga, n. 10, Milano, uno stampo avente la forma di un cigno e da poterlo mettere in forno. Preparate un composto di torta Margherita (*Vedi N. 1854*) che farete cuocere nel suddetto stampo diviso in due pezzi; inzuppate di rosolio e farcite di crema pasticciera al cacao il corpo. Intanto avrete apparecchiato anche una crema al burro con maraschino, che impiegherete per decorare il cigno, imitandolo il meglio che sia possibile. Il nido viene fatto di passato di marroni alla vaniglia, ben asciutto, in modo che, passandolo allo staccio, si formino delle specie di pagliuzze.