

LISTA CIBARIA DI MAGRO.

799. *Zuppa alla Tolonese.*

800. *Carpione alla Rovani.*

801. *Uova alla Cleopatra.*

802. *Broccolo alla Torinese.*

803. *Dragoni marini alla gratella.*

804. *Soffiato di cacao.*

799. **Zuppa alla Tolonese.** — Ponete a fuoco una casseruola con 3 litri di brodo legato di pesci; aggiungete 36 datteri di mare sgusciati ed imbianchiti in vino marsala, 200 grammi di funghi tagliati a filetti, 3 fegati di *lotta* e 24 code di gamberi. I funghi dovranno essere cotti in buon sugo di pesci e pomodoro; unite alla zuppa anche la loro cozione, un pizzico cajenne; versatela in zuppiera e servite.

800. **Carpione alla Rovani.** — Levate squame e visceri ad un carpione; mettetelo in una navicella a fuoco con un fondo di legumi, coperto di vino rosso e un decilitro di cognac; alla prima ebollizione, ritirate la navicella un po' indietro dal fuoco; mantenendovi sempre il medesimo calore, senza che bolla. Dopo un'ora disponetelo su piatto coperto di tovagliolo, contornandolo con limone e patate ed accompagnandolo con una salsa Giuseppe Verdi (*Vedi N. 602*) a parte.

801. **Uova alla Cleopatra.** — Coprite di pasta fina (*Vedi N. 56*) 14 stampini lisci da tartoline; riempiteli di riso crudo per cuocerli a forno moderato. Estratetele poi dagli stampini, togliete il riso e stratificatele internamente con un passato di rane e tartufi, indi riempitele d'un composto di frittata soffiata (*Vedi N. 524*) e, 5 minuti prima di servirle, esponetele a forno moderato, badando che non coloriscano troppo.

802. **Broccolo alla Torinese.** — Triturato uno scalogno con 4 alici e uno spicchio d'aglio; fateli rinvenire in una casseruola a fuoco con un decilitro olio, indi aggiungete un decilitro aceto, un triturato prezzemolo, pepe, spezie e 4 cucchiaini salsa pomodoro. Dopo parecchi minuti di ebollizione versate il composto sopra un broccolo, preparato su piatto da servizio e precedentemente cotto in acqua e sale.

803. **Dragoni marini alla gratella.** — Sopprimete le spine e le interiora a 6 dragoni; marinateli per qualche ora e cuoceteli come già si descrisse tant'altre volte per i pesci cotti alla gratella.

804. **Soffiato di cacao.** — Tostate 200 grammi di cacao, frantumatelo nella panna bollente; coprite la casseruola lasciandovi raffreddare la panna; passatela e procedete per la confezione com'è descritto al N. 2196.