

LISTA CIBARIA DI MAGRO.

925. *Risotto alla Dandolo.*

926. *Morbidelle alla Trevisana.*

927. *Rombo a lessso: salsa Depretis.*

928. *Crochette di rape.*

929. *Naselli alla Londinese.*

930. *Tartine alla crema.*

925. **Risotto alla Dandolo.** — Preparate in una caseruola un soffritto di cipolla; aggiungete 500 grammi riso, 4 cucchiaini di salsa pomodoro; bagnate con brodo di rane e, mentre sta cuocendo, fate il seguente intingolo: Mettete a fuoco un saltiero con un pezzo di burro e uno spicchio d'aglio tritato; fatelo friggere leggermente, indi unitevi 200 grammi filetti di sogliole, 30 ricci marini e 30 granchietti levati dal guscio, 2 pomodoro e un fungo medio tagliato a dadi. Bagnate il tutto con 2 decilitri di vino bianco secco e, terminata la loro cottura, mettetelo metà nel risotto con un pizzico di pepe e l'altra metà servitelo sopra al risotto medesimo.

926. **Morbidelle alla Trevisana.** — Apparecchiate una polenta piuttosto dura con burro e formaggio: untate di burro degli stampini ovali e foderateli colla suddetta; riempite il vuoto con una dadolata di Emental, tartufi e code di gamberi, legati con un poco di Bechamelle densa: copriteli subito con dell'altra polenta. Formate così le morbidele, estraetele, passatele al formaggio grattugiato, all'uovo e poi alla farina, ripetendo quest'operazione per 2 volte. Friggetele di bel colore a strutto bollente; fatele scolare servendo sopra tovagliolo ripiegato.

927. **Rombo a lessso: salsa Depretis.** — Allestite un rombo; fatelo cuocere a lessso, consultando l'istruzione per il

salmone a lessso (*Vedi N. 602*). Adagiatelo sul piatto, guarnito con patate e prezzemolo, servendolo accompagnato d'una salsa Depretis, fatta in questo modo: Fate soffriggere con burro una cipolla tritata; aggiungete un decilitro vino bianco e mezzo d'aceto, 2 foglie lauro e un ramicello basilico; fate ridurre il liquido ad un terzo, passatelo allo staccio e rimettetelo a fuoco unendovi 4 cucchiaini passato di cipolle, un pezzo burro d'alici, 2 tuorli d'uova, un pizzico basilico tritato e un decilitro vellutata pesci, arrestando l'ebollizione.

928. **Crochette di rape.** — Operate come è descritto per le crochette di carote (*Vedi N. 190*).

929. **Naselli alla Londinese.** — (*Vedi N. 821*).

930. **Tartine alla crema.** — Apparecchiatele come è descritto al N. 558, mettendovi semplicemente nell'interno della crema pasticceria alla vaniglia.