

## LISTA CIBARIA DI MAGRO.

1009. *Zuppa marinaresca.*

1010. *Patate alla Saragozza.*

1011. *Filetti di rombo gratinati.*

1012. *Florio di carote alla Valtellinese.*

1013. *Carpione alla gratella.*

1014. *Bordura di riso alle prugne.*

1009. **Zuppa marinaresca.** — Ponete a fuoco una caseruola con 3 litri di brodo legato di pesci; aggiungete 100 grammi per qualità di porri e fondi di carciofi tagliati a filettini e condensati; 24 morbidelle di pesci (*Vedi N. 883*), 12 ostriche affogate in vino bianco, 2 code di piccoli astacchi, cotte, sgusciate e tagliate a dadini; sale e pizzico cajenne.

1010. **Patate alla Saragozza.** — Procurate delle grosse patate; tagliatele in forma di grossi turaccioli; sboglientate in acqua salata per parecchi minuti. Scolate e terminate la loro cottura a forno in un saltiero con burro. Praticate un'incisione alla superficie e, mediante scava verdure, svuotatele; nel frattempo che si raffreddano, preparate il seguente composto: tagliate a dadolini 200 grammi di trota (precedentemente cotta in vino bianco) 4 alici, una mela, un pizzico serpentaria, pepe cajenne e tartufi neri; legate il tutto con della Majonese gelatinata leggermente e riempiate le patate. Copritele con un disco di tartufo nero servendole ben fredde.

1011. **Filetti di rombo gratinati.** — Preparate cotti de filetti di rombo come è descritto al N. 476; disponeteli in uno stampo a gratino di pirofila, il cui fondo sarà coperto di sugo di pesci e d'uno strato di funghi e scalogne soffritte. Copriteli con una Bechamelle, spolverizzati di pane e cosparsi di burro: esponeteli a forno a colorirsi, e servite sopra piatto con tovagliolo.

1012. **Florio di carote alla Valtellinese.** — Apparecchiate il florio come è descritto al N. 1624, aggiungendovi 100 grammi funghi soffritti in burro e un tuorlo d'uovo in più. Serviteli cosparsi d'una vellutata di funghi.

1013. **Carpione alla gratella.** — (*Vedi N. 527*).

1014. **Bordura di riso alle prugne.** — Apparecchiate un risotto dolce come al N. 528; con esso riempite una bordura unta e, dopo alcuni minuti, rovesciatela sul piatto; riempite il vuoto con delle prugne siroppate e cospargete il tutto con marmellata di pesche calda, allungata con maraschino.