

LISTA CIBARIA DI MAGRO.

1093. *Zuppa Magerò.*
1094. *Polpi alla Romana.*
1095. *Rombo alla Diana.*
1096. *Rape gratinate.*
1097. *Code d'aragoste alla Ravigote.*
1098. *Gelatina all'anisette.*

1093. **Zuppa Magerò.** — Ponete a fuoco una casseruola con sedano, carote, cipolle, 2 foglie lauro, 4 chiovi garofano, pepe in grana e un pezzo di burro; fate soffriggere un poco, aggiungendo 2 avarelli tagliati a pezzi, mezza bottiglia di vino bianco di Capri e 3 litri di brodo legato di pesci. Terminata la cottura dei pesci, li leverete per tagliarli a filetti e disporli nella zuppiera passandovi sopra la loro cozione ed aggiungendovi una giuliana di citrioli, sedano, porri cotti e condensati e 24 datteri di mare sgusciati e cotti in marsala.

1094. **Polpi alla Romana.** — Ponete un saltiero a fuoco con un pezzo di burro e un triturato di cipolla. Diguazzate 500 grammi di piccoli polpi, tagliateli a pezzetti e metteteli nel saltiero facendoli saltellare finchè la cipolla sarà colorita; allora li bagnerete con del vino bianco e una tazza brodo di rane e, dopo 50 minuti d'ebollizione, vi unirete una tazza di salsa Diplomatica (*Vedi N. 548*). Correggete di sale e serviteli sopra a delle fettuccie condite al burro.

1095. **Rombo alla Diana.** — Apparecchiate cotto un rombo com'è descritto al N. 1622, sopprimendo il prosciutto. Servitelo sopra uno strato di risotto ai pomodoro, contornato di morbidelle di farcia d'astacchi alle erbe-fine e cosparso della sua cozione, ultimata con burro pure d'astacchi.

1096. **Rape gratinate.** — Pelate e tagliate a grossi dischi un chilo di rape; cuocetele in acqua salata, scolandole e disponendole poi in un saltiero a fuoco con burro; spolverizzate di zucchero e sale e frigate per 15 minuti circa; indi ponetele in uno stampo da gratino, cospargendole di formaggio e Bechamelle; spolverizzate di pane, spruzzate di burro e fatele colorire a forno.

1097. **Code d'aragoste alla Ravigote.** — Si apparecchiano nel modo indicato per gli astacchi alla Ravigote (*Vedi N. 459*).

1098. **Gelatina all'anisette.** — Operate come è descritto al N. 36, sostituendo il sugo d'aranci con un decilitro d'anisette di Bordeaux.