

LISTA CIBARIA DI MAGRO.

1177. *Zuppa Chioggiotta.*
 1178. *Grondini: salsa Olandese.*
 1179. *Uova alla Rabelais.*
 1180. *Florio di spinaci alla crema.*
 1181. *Anguilla allo spiedo: salsa Tartara.*
 1182. *Croste Regina Ortensia.*

1177. **Zuppa Chioggiotta.** — Sgusciate 2 dozzine per qualità di ostriche, cape, datteri e metteteli in una casseruola ove vi sia un soffritto di cipolla; aggiungete un bicchiere di vino bianco e fatelo asciugare: poi unite 3 litri di brodo legato e 200 grammi di piselli cotti. Date 2 minuti d'ebollizione, versate in zuppiera e servite con un piatto di crostini.

1178. **Grondini: salsa Olandese.** — Squamate e disviscerate 2 grondini; lavateli disponendoli in una navicella, coperti d'acqua acidulata, con un fondo di legumi e sale. Esponeteli a fuoco e, alla prima ebollizione ritirate la navicella a parte, mantenendo sempre il medesimo calore al liquido. Dopo 30 minuti circa, fateli scivolare sopra un piatto con tovagliolo, contornandoli con patate a lesso, limone e prezzemolo: a parte servirete una salsa Olandese (*Vedi N. 706*).

1179. **Uova alla Rabelais.** — Apparecchiate 12 uova fritte con burro; disponetele sopra a dei crostoni di pane fritti, estraendoli con un taglia-paste rotondo da 7 centimetri di diametro. Accomodate attorno ai crostoni delle code di gamberi e punte d'asparagi, cosperso il tutto con salsa acciughe (*Vedi N. 1148*).

1180. **Florio di spinaci alla crema.** — Apparecchiatelo come è descritto al N. 922, sostituendo la Spagnuola con una buona crema.

1181. **Anguilla allo spiedo: salsa Tartara.** — (*Vedi N. 161*).

1182. **Croste Regina Ortensia.** — Apparecchiate un composto di focaccia alla Francese (*Vedi N. 1770*); cuocetelo in 2 stampi, uno a forma di coppa e l'altro rettangolare; indi estraete la mollica dalla coppa e collocatela al centro del piatto, riempiendola all'ultimo momento di ciliegie siroppate. Il suddetto rettangolo, tagliatelo a fette, spolverizzandole di zucchero e collocandole poi nel forno, infine disponetele intorno alla coppa, sopra a della marmellata, passandovi su ciascuna uno strato di dadolata di frutti ben siroppati.