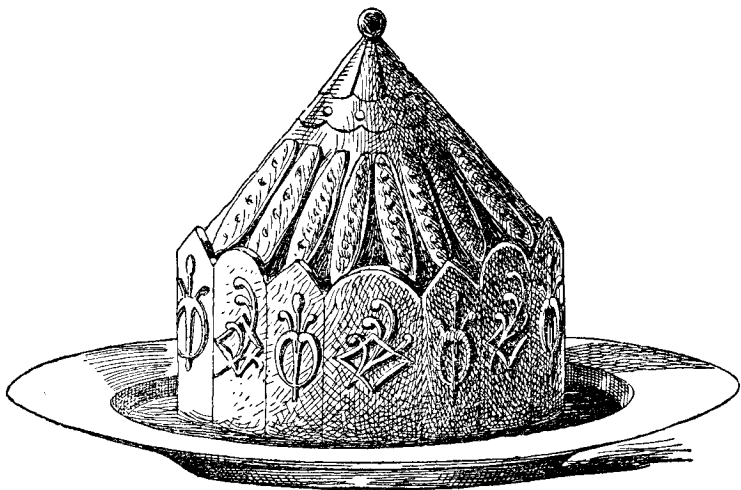


## LISTA CIBARIA DI MAGRO.

- 1261. *Zuppa alla Tolonese.*
- 1262. *Latticini di carpio, fritti.*
- 1263. *Rombo alla Duchessa.*
- 1264. *Bietole gratinate.*
- 1265. *Arselle alla gratella.*
- 1266. *Bignoli di mele alla Durini.*

1261. **Zuppa alla Tolonese.** — (*Vedi N. 799.*)

1262. **Latticini di carpio, fritti.** — Diguazzate in acqua dei latticini di carpio, indi subbolliteli per 4 minuti circa



N. 1065. — Spongata alla Tommaso Grossi. (*Vedi pag. 356.*)

in acqua acidulata, salata e con chiovi di garofano. Scolateli, asciugandoli e passandoli poi alla pastella e lasciateli cadere nello strutto bollente: fritti di bel colore, serviteli sopra tovagliolo guarniti di foglie di salvia fritte.

1263. **Rombo alla Duchessa.** — Apparechiate un pezzo di rombo come al N. 476. Toglietegli le spine e disponetelo in un saltiero con burro, scalogno triturato e 200 grammi tartufi affettati. Bagnatelo con 2 decilitri passato pomodoro e 3 di vellutata pesci, aggiungendovi 200 grammi granchiolini puliti; dopo 15 minuti di ebollizione, servitelo sopra uno strato di risotto alla Veneziana (*Vedi N. 379.*)

1264. **Bietole gratinate.** — (*Vedi N. 490.*)

1265. **Arselle alla gratella.** — (*Vedi N. 677.*)

1266. **Bignoli di mele alla Durini.** — Apparechiate 18 mele come è descritto per le pesche al N. 288; mascheratele completamente con polvere di nocciuole, poscia impanatele friggendole di bel colore a strutto bollente. Servitele ben calde spolverizzate di zucchero.