

LISTA CIBARIA DI MAGRO.

1303. *Zuppa d'aragosta all'Indiana.*

1304. *Laccia al passato d'acciughe.*

1305. *Galantina di pesci.*

1306. *Piccoli soffiati alla giardiniera.*

1307. *Acciughe fritte.*

1308. *Gelato di popone.*

1303. **Zuppa d'aragosta all'Indiana.** — Lavate 2 piccole aragoste, ponetele in una casseruola con 3 decilitri di vino bianco, qualche gambo di sedano, prezzemolo, cipolla e 2 litri e mezzo brodo legato di pesci. Dateci 30 minuti d'ebollizione, levatele dalla loro cozione, sgusciatele, e i gusci pestateli aggiungendoli alla medesima, che farete poi bollire ancora per 10 minuti. Indi passatela alla stamigna, versandola in zuppiera con una soluzione di 3 tuorli d'uova, 2 cucchiari di polvere Karj, una tazza di panna, le code delle aragoste tagliate a fette e 200 grammi di riso cotto.

1304. **Laccia al passato d'acciughe.** — Squamata e disviscerata che sia una laccia, marinatela per qualche ora, disponendola poi sopra gratella unta, a fuoco; fatela cuocere d'ambo le parti, bagnandola sovente con burro depurato. Collocatela sopra piatto, coperta d'un passato d'acciughe sciolto con panna bollente, contornandola con grossi spicchi di patate cotte e condite con burro.

1305. **Galantina di pesci.** — Tagliate a dadi 300 grammi anguilla, 200 grammi di salmone, 250 grammi pesce persico e 280 luccio, tutti senza pelle e spine. Collocate in una terrina, aggiungendovi 400 grammi farcia di merlango, 100 grammi code di gamberi, 50 grammi di pistachi, 100 grammi di funghi, un po' di sale, pepe, noce moscata, un pochino

di macis e un decilitro cognac; amalgamate tutt'assieme, mettete il composto in un budello di 8 centimetri di diametro, legatelo e, dopo un giorno, mettete la gelatina a cuocere in una casseruola con del vino bianco, acqua, un decilitro marsala, sale, chiovi di garofano e erbe odorifere. Dopo 40 minuti d'ebollizione, levate la casseruola dal fuoco e lasciate che la galantina si raffreddi nella sua cozione. Servitela tagliata in fette, circondata di gelatina apparecchiata colla sua cozione.

1306. **Piccoli soffiati alla giardiniera.** — (*Vedi N. 226*).

1307. **Aringhe fritte.** — (*Vedi N. 293*).

1308. **Gelato di popone.** — Passate allo staccio la polpa d'un popone; unitela a 3 bicchieri circa di siroppo a 28 gradi, il sugo di 2 limoni e 4 bicchierini di kirsch. Osservate col pesa siropi che non sia più di 20 gradi; passate alla stamigna e fate gelare.