

LISTA CIBARIA DI MAGRO.

- 1345. *Zuppa passato di fagioli al riso.*
- 1346. *Schill alla Bülow.*
- 1347. *Timbaletti alla Napolitana.*
- 1348. *Tartufi alla crema.*
- 1349. *Pesce spada alla gratella.*
- 1350. *Cesta di citrioli, dolce fantasia.*

1345. **Zuppa passato di fagioli al riso.** — Fate cuocere 300 grammi di riso in brodo semplice e servitelo in un passato di fagioli (*Vedi N. 97*).

1346. **Schill alla Bülow.** — Lo Schill è una qualità di pesce che abbonda nelle acque della Germania. Dopo averlo squamato e disviscerato, disponetelo in una navicella con legumi e pepe coprendo con vino del Reno misto con passato d'uva spina. Spingetelo a fuoco e, quando incomincerà a bollire, ritiratelo alquanto, onde il liquido si mantenga sempre del medesimo calore, senza bollire. Collocatelo su piatto, mascherandolo colla cozione che avrete passata alla stamigna e ridotta ad un terzo; contornatelo con morbidelle di pesci ai funghi e cassetine d'animelle di Carpio, cosparse della riduzione del pesce. Servitene una salsiera a parte.

1347. **Timbaletti d'uova alla Napolitana.** — Untate di burro depurato 12 stampini da timbaletti lisci, sbattete 12 uova in una terrina, unitevi sale, pizzico pepe e 100 grammi di pisellini, precedentemente cotti. Riempite i suddetti stampini e cuoceteli a bagno-maria in forno; sformateli e serviteli cosparsi d'una salsa pomodoro.

1348. **Tartufi alla crema.** — (*Vedi N. 106*).

1349. **Pesce spada alla gratella.** — Allestite e cuocete detto pesce consultando la ricetta N. 131.

1350. **Cesta di citrioli, dolce fantasia.** — Apparecchiate un composto di Maddalena bianca (*Vedi N. 552*); mettetelo a cuocere in stampini a forma di citrioli, divisi in due per il lungo, che potrete acquistare dalla ditta Luigi Maganza, via Larga, n. 10. Levate un po' di mollica dal centro per sostituirla con del bianco-mangiare (*Vedi N. 918*) misto con qualche bicchierino di kirsch e delle mandorle dolci tagliate a filetti. Unite le due metà degli stampini per formare i citrioli; inzuppateli leggermente di maraschino, poscia mascherateli con fondente di color verde, attaccandovi il gambo, imitato con angelica. L'essenziale è di renderli verosimili più che potrete. Serviteli entro una cesta fatta in pasta da credenza o di adragante.