LISTA CIBARIA DI MAGRO.

1387. *Arrow-root al latte.*
1388. *Pasticcini alla Petrarca.*
1389. *Carpione alla Marinara.*
1390. *Patate alla Maggiordomo.*
1391. *Filetti di pesce persico alla gratella.*
1392. *Bignoli alla Nicolini.*

1387. **Arrow-root al latte.** — Consultate l'istruzione per il Palamoud al latte (*Vedi N. 673*).

1388. **Pasticcini alla Petrarca.** — Rivestite di pasta fina (*Vedi N. 56*) 15 forme da pasticcini; fateli cuocere a forno moderato con riso crudo. Svuotateli per servirli riempiti di una dadolata di gamberi di mare e tartufi, amalgamati con una vellutata di pesci, addizionata con cognac e pepe cajenne.

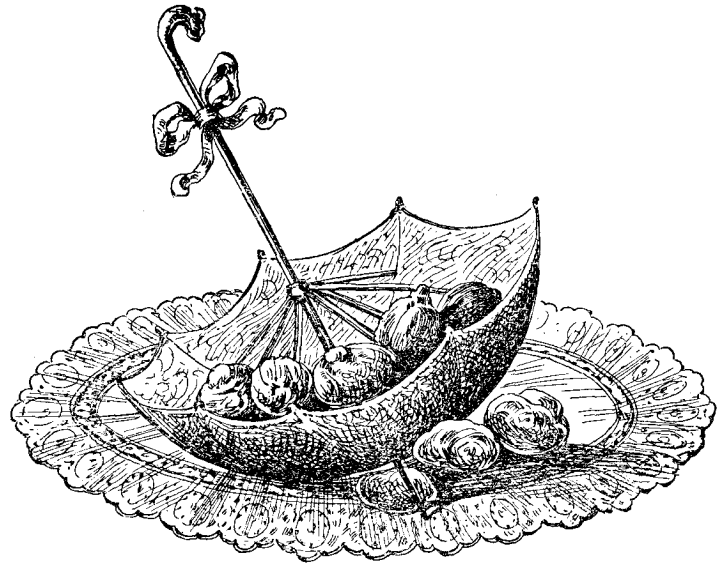
1389. **Carpione alla Marinara.** — Squamate e disviscerate un carpione. Ponetelo a fuoco in una navicella coperta di vino di Capri e i soliti legumi, sale e pepe. Alla prima ebollizione, indietreggiate la navicella, mantenendo al liquido sempre il medesimo grado, senza bollire. Dopo un'ora disponetelo su piatto contornandolo con arselle, ostriche, code di gamberi, morbidelle di farcia di pesci e tartufi, tutte condensate colla cozione del carpione passata allo staccio, ridotta ad un terzo e coll'aggiunta di un triturato di prezzemolo, aglio e 6 cucchiai salsa pomidoro.

1390. **Patate alla Maggiordomo.** — (*Vedi N. 826*).

1391. **Filetti di pesce persico alla gratella.** — Marinate per 30 minuti circa 14 filetti di pesce persico di media grossezza; indi disponeteli su carta unta sopra gratella e spingeteli

a lento fuoco, voltandoli a tempo debito e cospargendoli colla loro marinatura. A cottura perfetta, serviteli in corona sopra piatto, cosparsi di salsa Remolade (*Vedi N. 560*).

1392. **Bignoli alla Nicolini.** — Apparecchiate un composto di focaccia alla Francese (*Vedi N. 1770*) alquanto scarso di burro. Stendetelo e levatene 20 piccoli dischi; nel frattempo,



N. 1170. — Ombrellino in croccante: dolce fantasia. (*Vedi pag. 391*).

avrete preparato un triturato di cedro e nocciole toste; mischiatelo con della crema pasticciera al maraschino; dividetelo in tante pallottole per disporle poi al centro di ciascun disco. Ravvicinate il bordo del disco intriso d'uovo, chiudendo al centro le suddette pallottole. Formati i bignoli friggeteli di bel colore a strutto, indi sgocciolateli, passandoli poi ad un fondente al maraschino e servendoli subito.