

## LISTA CIBARIA DI MAGRO.

1429. *Zuppa Bossuet.*  
1430. *Piccoli merlanghi fritti.*  
1431. *Storione in gelatina alla Russa.*  
1432. *Citrioli all'Olandese.*  
1433. *Orate alla gratella.*  
1434. *Cialde alla Becher G.*

1429. **Zuppa Bossuet.** — Lasciate bollire leggermente in una casseruola 3 litri di brodo legato di pesce. Intanto fate cuocere in buon marsala 4 animelle di carpione tagliate a dadi, 24 arselle sgusciate e 200 grammi di funghi a filetti. Cotto che sia il tutto, unitelo al brodo colla propria cozione; digrassate, versate in zuppiera e servite con un piatto di crostini.

1430. **Piccoli merlanghi fritti.** — Allestite 12 piccoli merlanghi; asciugateli, infarinateli e con essi fate 12 cerchi, mettendo loro in bocca la coda. Friggete di bel colore, scolate e servite sopra tovagliolo ripiegato, con prezzemolo fritto.

1431. **Storione in gelatina alla Russa.** — Dividete uno storioncello in 4 piccoli rocchi; metteteli in una navicella coperti di vino bianco, legumi, chiovi di garofano e pepe; fate cuocere a lento fuoco, indi lasciateli raffreddare nella loro cozione, per disporli in un piatto concavo, avendo la base coperta d'uno strato d'insalata alla Russa. Colla cozione apparecchiate una gelatina magra, alla quale unirete all'ultimo il sugo d'un limone, versandola quindi sopra allo storione. Mettete il piatto sul ghiaccio fino all'ora del servizio.

1432. **Citrioli all'Olandese.** — (*Vedi N. 460.*)

1433. **Orate alla gratella.** — (*Vedi N. 1526.*)

1434. **Cialde alla Becher G.** — Dosi: Mandorle in polvere 160 grammi, zucchero 180 grammi, farina semola 50 grammi, albumi d'uova 5, essenza di kirsch 8 gocce. Lavorate gli albumi colle mandorle, indi aggiungete lo zucchero e l'essenza e per ultimo la farina. Stendete la pasta all'altezza di 4 millimetri; tagliatene tanti dischi da 6 centimetri di diametro; cospargeteli di nocciuoie toste tritate e fateli cuocere a forno moderato sopra lastra unta di cera. Appena estratte dal forno, piegatele leggermente su se stesse, lasciando le nocciuoie esternamente. Servitele con del latte miele al kirsch.