

## LISTA CIBARIA DI MAGRO.

1471. *Spaghetti con alici.*  
 1472. *Luccio alla Botticelli.*  
 1473. *Orate alla Faliero.*  
 1474. *Zucchette ripiene alla Milanese.*  
 1475. *Filetti di sogliole alla gratella.*  
 1476. *Bodino di riso alla Sivigliana.*

1471. **Spaghetti con alici.** — Ponete a fuoco un saltiero con un pezzo di burro, olio, uno spicchio d'aglio, un poco di prezzemolo e 4 alici pulite e triturate. Fate soffriggere il tutto parecchi minuti, indi aggiungete 400 grammi di spaghetti cotti in acqua e sale e scolati. Frammischiateli con 60 grammi di formaggio e serviteli.

1472. **Luccio alla Botticelli.** — Raschiate e disviscerate un luccio; tagliatelo a fette grosse disponendole in un saltiero con burro; spingete a forno bagnando di sovente con panna e rivoltandole qualche volta. Dopo un'ora, le disporrete sopra piatto contornandole con conchiglie ripiene d'una dadolata di tartufi e code di gamberi amalgamati con Bechamelle (*Vedi N. 46*). Aggiungete alla loro cozione un pezzo burro di gamberi e versatela sopra alla fette.

1473. **Orate alla Faliero.** — Squamate e disviscerate 10 orate, marinandole per 2 ore con olio, limone, scalogne, prezzemolo, noce moscata, pepe e sale. Asciugatele e fatele cuocere alla gratella, bagnandole di sovente colla loro marinatura; adagiatele sul piatto e mettetele a raffreddare. Intanto apparecchiate la seguente salsa: Pestate nel mortaio 4 alici, 2 tuorli d'uova sode, un cucchiaino senape, 2 spicchi d'aglio, la polpa di 100 grammi d'olive di Corfù e 50 grammi citriolini. Passate il tutto allo staccio, diluendo con 2 cuc-

chiai olio oliva, 2 decilitri vino bianco e uno d'aceto serpentario: aggiungete un pizzico pepe e sale e versate sopra alle orate.

1474. **Zucchette ripiene alla Milanese.** — Apparecchiate 10 zucchette come è descritto al N. 652; la loro mollica spremetela e tritatela disponendola in un saltiero a fuoco, nel quale avrete precedentemente preparato soffritto un triturato di cipolla; fatela soffriggere finchè sia asciutta, indi aggiungete 4 decilitri di densa Bechamelle, 20 grammi formaggio, 6 amaretti in polvere, un pizzico cannella, zucchero, un tuorlo d'uovo e uno intero. Passate il composto allo staccio e riempite le zucchette; pennellatele d'uovo, cospargetele di burro per spingerle in forno moderato a colorirsi.

1475. **Filetti di sogliole alla gratella.** — Si allestiscono nel modo indicato per i filetti di pesce persico al N. 1391.

1476. **Bodino di riso alla Sivigliana.** — Preparate cotto un risotto come è descritto al N. 528; unitevi la raschiatura di 2 aranci, 3 tuorli d'uova di più e una dadolata di 200 grammi circa di mandorle, buccie d'arancio, cedro, uva passa, più un decilitro di densa crema pasticciera al maraschino e 2 albumi d'uova montati. Untate di burro e spolverizzate di fecola e zucchero uno stampo; versate in esso il suddetto composto ed esponetelo a bagno maria in forno finchè si sarà consolidato; allora sformatelo e servitelo cosperso d'una crema all'arancio.