

LISTA CIBARIA DI MAGRO.

1597. *Zuppa di gamberi alla Normanda.*
1598. *Carpione alla Poretti.*
1599. *Uova affogate alla Medici.*
1600. *Barbe di becco alla Piemontese.*
1601. *Filetti di merluzzo fresco alla gratella.*
1602. *Macedonia di pesche alla Catalano.*

1597. **Zuppa di gamberi alla Normanda.** — Apparecchiate una zuppa passato di gamberi (*Vedi N. 211*) con una soluzione di 3 tuorli d'uova e una tazza di panna e servitela con 100 grammi d'orzo cotto nel latte e 200 grammi di pisellini.

1598. **Carpione alla Poretti.** — Squamate e disviscerate un carpione, disponetelo in una navicella con un fondo di legumi e una bottiglia di birra Poretti chiara. Spingete a fuoco e, dopo 5 minuti d'ebollizione, mettetelo in forno per 30 minuti circa, rivoltandolo qualche volta ed aggiungendovi un decilitro passato di funghi e uno di marroni alla panna. Collocate il carpione sul piatto e guarnitelo con piselli e cipolline, ambedue cotti e confinati; passate allo staccio la sua cozione, digrassatela, mascherate con essa il carpione e parte servitela in salsiera.

1599. **Uova affogate alla Medici.** — Fate friggere con burro, sale e formaggio 12 grandi girelli di carciofi; disponeteli su piatto, collocandovi sopra a ciascuno un uovo affogato. Mascherateli con salsa pomodoro mista con panna ed ultimata con burro d'alici e pepe cajenne e contornateli con un piccolo intingolo di polpini di rane e punte d'asparagi.

1600. **Barbe di becco alla Piemontese.** — (*Vedi N. 514*).

1601. **Filetti di merluzzo fresco alla gratella.** — Levate i due grossi filetti ad un merluzzo, tagliandoli poi trasversalmente in tanti piccoli filetti; marinateli per 2 ore circa, indi spolverizzateli di pane per poi cuocerli d'ambo le parti sopra gratella unta a fuoco vivace. Serviteli cosparsi d'una salsa Remolade (*Vedi N. 560*) e contornati di prezzemolo e fette di limone.

1602. **Macedonia di pesche alla Catalano.** — Dividete per metà delle pesche; gettatele per un istante in acqua bollente per poi pelarle e collocarle in un piatto, cospargendole di kirsch e zucchero. Intanto che si raffreddano, preparate in uno stampo uno strato di gelatina al maraschino. Riempite lo stampo colle suddette pesche, alternandole con gelatina, mandorle dolci e pistacchi, tagliati a filetti, e lasciando tutt'attorno uno spazio che riempirete di gelatina pure al maraschino. Mettete in ghiaccio lo stampo finchè la gelatina sarà rappigliata.