

LISTA CIBARIA DI MAGRO.

1639. *Zuppa alla Nizzarda.*

1640. *Arselle alla Villeroi.*

1641. *Rombo alla Piombinese.*

1642. *Funghi gratinati.*

1643. *Gallinelle d'acqua al forno.*

1644. *Prosciutto con gelatina: dolce fantasia.*

1639. **Zuppa alla Nizzarda.** — Ponete a fuoco 3 litri di brodo legato di pesci; aggiungete 24 morbidelle di pesce cappone, una giuliana di funghi freschi e 24 datteri di mare, imbianchiti in vino bianco, sale, pizzico pepe cajenne. Versate in zuppiera e servite con un piatto di crostini fritti.

1640. **Arselle alla Villeroi.** — Si fanno nel modo indicato per le ostriche alla Villeroi (*Vedi N. 1082*), osservando che detta salsa dovrà esser fatta con sola panna.

1641. **Rombo alla Piombinese.** — Mozzate la testa ad un rombo, disponetelo in un recipiente adatto per cuocerlo, bagnandolo con 2 decilitri aceto bianco, di 4 vino bianco, un litro d'acqua, sale e legumi. A cottura, servitelo sopra piatto con tovagliolo, contornandolo di patate, prezzemolo, granchiolini cotti in vino bianco e sale e, a parte, una salsiera di salsa ai granchiolini fatta in questo modo: Mettete a fuoco una casseruola con 4 decilitri vellutata di pesci: ultimatala con un pezzo burro di granchiolini, il sugo d'un limone e un pizzico pepe rosso ed aggiungete un po' di code di granchiolini, pelate.

1642. **Funghi gratinati.** — (*Vedi N. 856*).

1643. **Gallinelle d'acqua al forno.** — (*Vedi N. 647*).

1644. **Prosciutto con gelatina: dolce fantasia.** — Per meglio far riuscire soggetto, procurate uno stampo raffigurante un prosciutto (che potrete far eseguire dalla ditta Maganza, Via Larga N. 10 dietro vostro disegno). In detto stampo farete cuocere un composto di pasta Margherita (*Vedi N. 1854*) un giorno prima di eseguire il prosciutto. Tagliatelo a strati, inzuppate questi di alkermes e velateli con gelatina di fragole (*Vedi N. 828*) per poi riunirli nella primitiva forma, sopprimendo però qualche strato; mascherate il prosciutto con fondente al caffè, imitando così la cotenna. La parte ove mancano gli strati, mascheratela con ghiaccia al passato di fragole e ghiaccia al limone, cercando d'imitare, il meglio che sia possibile, il prosciutto tagliato. Servitelo contornato con gelatina all'arancio (*Vedi N. 36*) e decorato colla medesima.