

LISTA CIBARIA DI MAGRO.

1681. *Zuppa salute di magro.*
 1682. *Merlango alla Murano.*
 1683. *Medaglioni alla Richelieu.*
 1684. *Crochette di piselli.*
 1685. *Temoli fritti al burro.*
 1686. *Gelatina allo Champagne.*

1681. **Zuppa Salute di magro.** — Procedete come al N. 31, sostituendo il brodo grasso e prosciutto, con del brodo magro e polpine di rane.

1682. **Merlango alla Murano.** — Disviscerate un merlango senza aprirlo; riempitelo con una farcia di pesci (*Vedi N. 883*) ai tartufi, collocandolo in una navicella con una bottiglia vino bianco di Conegliano, verdure, pepe, chiovi garofano e sale. Spingetelo a fuoco e, allorchè sarà cotto, disponetelo sopra piatto resistente al fuoco, intonacandolo completamente con un passato di tartufi neri, amalgamato con farcia di pesci. Lisciatelo e decoratelo con funghi bianchissimi; mettete il piatto in forno, onde rassodare la farcia; levatelo per contornare il merlango con fondi di carciofi ripieni di granchiolini e arselle alla Villeroy. Passate la cozione allo staccio, fatela ridurre ad un terzo, aggiungendovi un decilitro aceto serpentario, un passato di lenti, abbastanza per legare la salsa, e un pezzo di burro. Versatela sopra al pesce e parte servitela in salsiera.

1683. **Medaglioni alla Richelieu.** — Fate cuocere 2 aragoste e, fredde che siano, togliete loro le code. Tagliatele a fette dell'altezza di 4 millimetri, formando dei medaglioni, mascherateli totalmente d'una Majonese rosa gelatinata, mettendoli man mano sopra lastra, indi su ghiaccio; parateli,

lucidateli con gelatina decorandoli poi con citriolini, albume cotto e tartufi neri. Serviteli sopra a dei pomodoro, divisi in due e farciti d'una dadolata di sedano e uova sode, amalgamate con Majonese: attorniateli di crostoni di gelatina.

1684. **Crochette di piselli.** — (*Vedi N. 1150*).

1685. **Temoli fritti al burro.** — (*Vedi N. 581*).

1686. **Gelatina allo Champagne.** — Preparatela come è descritto per quella d'arancio (*Vedi N. 36*) sostituendo il sugo d'arancio con mezza bottiglia di Champagne e aggiungendovi un po' più di zucchero.