

LISTA CIBARIA DI MAGRO.

1849. *Zuppa Anconetana.*
 1850. *Asticciuole d'ostriche.*
 1851. *Fegati di lotta in salsa Manzoni.*
 1852. *Soffiato di patate alla Svizzera.*
 1853. *Filetti di storione alla gratella.*
 1854. *Biscotto Margherita.*

1849. **Zuppa Anconetana.** — Con 15 fondi di carciofi, preparate un passato: aggiungete 2 decilitri passato di pomodoro e diluite con 3 litri brodo magro; lasciate bollire lentamente, aggiungendovi all'ultimo 24 morbidelle di merlango e 150 grammi di maccheroncini cotti, più un triturato di cerfoglio e salvia.

1850. **Asticciuole d'ostriche.** — Apparecchiate cotto in vino bianco 30 ostriche: paratele, infilzatele su stuzzicadenti, alternandole con delle fetterelle di tartufi; involuppatete d'una salsa Villeroy (*Vedi N. 32*) fatta con sola panna, disponendole man mano sopra lastra unta; quando la salsa si sarà rappigliata, impanatele friggendole poi di bel colore nello strutto bollente. Scolatele, sostituite gli stuzzicadenti con spadine metalliche e servitele sopra tovagliolo.

1851. **Fegati di lotta in salsa Manzoni.** — Procurate dei fegati di lotta; sbogliateli in acqua acidulata e lasciate che si raffreddino in essa per poi dividerli in tre e disporli a fuoco in un saltiero con un bicchiere di vino bianco; evaporato che sia questo, aggiungete una tazza di salsa Manzoni (*Vedi N. 530*) sostituendo la vellutata di pollo, con vellutata di gamberi ed aggiungendovi un cucchiaino di senape Bolognese. Serviteli entro una crostata di riso con una guarnizione di funghi e code di gamberi.

1852. **Soffiato di patate alla Svizzera.** — Preparate un composto da soffiato come è descritto al N. 580, aggiungendovi 100 grammi di formaggio Emental, 25 grammi di tartufi neri, triturati ambedue, un uovo di più e terminatelo come al numero suindicato.

1853. **Filetti di storione alla gratella.** — Dividete in 12 filetti un chilo di storione, tagliandoli trasversalmente, indi marinateli e cuoceteli come è descritto per i filetti di pesce persico alla gratella (*Vedi N. 1391*); servendoli poi sopra ad una salsa acciughe (*Vedi N. 1148*).

1854. **Biscotto Margherita.** — Dosi: Zucchero in polvere 170 grammi, 20 dei quali alla vaniglia, tuorli d'uova 6, albumi in neve 3, burro 70 grammi, farina semola 70 grammi, fecola 80 grammi. Lavorate i tuorli d'uova con zucchero, finchè siano spumosi, scaldando la pasta leggermente, poscia aggiungete il burro appena fuso, gli albumi in neve e per ultimo la farina. Fate cuocere in istampo quadrato a forno moderato e servitelo, freddo, spolverizzato di zucchero.