

LISTA CIBARIA DI MAGRO.

1933. *Zuppa passato di lenti con rane.*
1934. *Crostatine alla Trapanese.*
1935. *Rombo alla Mentone.*
1936. *Melanzane all'Aversana.*
1937. *Anguilla arrosto.*
1938. *Soffiato di pesche.*

1933. **Zuppa passato di lenti con rane.** — Apparecchiate un passato di lenti e diluitelo con del brodo di rane: aggiungetevi dei polpini pure di rane e servite con crostini.

1934. **Crostatine alla Trapanese.** — Apparecchiate un composto di patate alla Duchessa (*Vedi N. 1636*). Mettetelo in una tortiera spalmata di burro, all'altezza di 3 centimetri; solidificato che sia il composto, mediante tagliapaste, estraete dei piccoli panetti impanando per 2 volte e incidendo alla superficie il coperchio. Friggeteli e scolateli svuotandoli per poi riempirli con una dadolata di funghi, scampi ed animali di sgombro, tutto amalgamato con vellutata di pesci e salsa pomodoro. Servite le crostatine ben calde, coprendole con un disco di funghi.

1935. **Rombo alla Mentone.** — Levate i filetti d'un piccolo rombo: marinateli per qualche ora, indi fateli cuocere sopra gratella, bagnandoli spesso colla loro marinatura. A cottura perfetta, disponeteli sopra piatto per servirli contornati di morbidelle di merlango (*Vedi N. 633*) e cosparsi d'una salsa granchiolini (*Vedi N. 1641*) coll'aggiunta d'una giuliana di tartufi neri.

1936. **Melanzane all'Aversana.** — (*Vedi N. 1282*).

1937. **Anguilla arrosto.** — (*Vedi N. 845*).

1938. **Soffiato di pesche.** — Lavorate al fresco 400 grammi passato di pesche con 200 grammi di zucchero e un pizzico vaniglia e unitevi 8 albumi in neve. Versate il composto in uno stampo di pirofila e, 25 minuti prima di servirlo, spingetelo a forno moderato.