

## LISTA CIBARIA DI MAGRO.

2143. *Zuppa passato di patate al riso.*

2144. *Sgombri alla Bertolini.*

2145. *Uova alla Svizzera.*

2146. *Soffiato di cardi.*

2147. *Tinca fritta alla Milanese.*

2148. *Rossole alla crema vaniglia.*

2143. **Zuppa passato di patate al riso.** — Diluite un passato di patate con del brodo di rane; lasciatelo bollire lentamente per 20 minuti; intanto cuocete a parte del riso che unirete poi in ultimo alla zuppa con del formaggio e un pezzo di burro.

2144. **Sgombri alla Bertolini.** — Tagliate a piccoli rocchi due sgombri; disponeteli in una navicella coperti di vino di Valpolicella, sedano, carote, cipolle, gambe di prezzemolo, 6 chiovi di garofano, pepe e sale. Spingeteli a fuoco, ed alla prima ebollizione, ritirate la navicella, conservando il liquido sempre al medesimo grado di calore. Dopo 20 minuti, scolateli e adagiateli sopra piatto, mascherandoli con una salsa Giuseppe Verdi (*Vedi N. 602*), coll'aggiunta di 4 cucchiaini di gelatina d'uva spina.

2145. **Uova alla Svizzera.** — Apparecchiate cotte 8 uova a sette minuti d'ebollizione. Sgusciatele, levate gli albumi, tagliateli a dadini e metteteli in una Bechamelle con 100 grammi piselli, 100 grammi polpini di rane, pizzico pepe cajenne e polvere tartufi. Versateli sopra piatto, contornandoli con crostoni di pane fritti; i tuorli pestateli nel mortaio aggiungendovi un cucchiaino Bechamelle e sale; indi passateli allo staccio sopra al suddetto composto servendo il tutto ben caldo.

2146. **Soffiato di cardi.** — Preparate un composto di fiorio di cardi come è descritto al N. 76, tenendolo piuttosto consistente ed unendovi 6 tuorli d'uova e gli albumi in neve. Versatelo in uno stampo unto e, 30 minuti prima di servirlo, spingetelo in forno moderato.

2147. **Tinca fritta alla Milanese.** — (*Vedi N. 221*).

2148. **Rossole alla crema vaniglia.** — Stendete la pasta sfogliata ed apparecchiate le rossole come è descritto al N. 422, mettendovi nel mezzo una crema pasticciera alla vaniglia. Impanatele, frigate di bel colore a strutto servendole ben calde, spolverizzate di zucchero vanigliato.