

LISTA CIBARIA DI MAGRO.

127. *Zuppa Tiziano.*
 128. *Crostatine di riso all'Indiana.*
 129. *Zander alla Prussiana.*
 130. *Zucchette gratinate.*
 131. *Pesce San Pietro alla gratella.*
 132. *Torta Genovese.*

127. **Zuppa Tiziano.** — Mettete a fuoco una casseruola con 150 grammi burro, 2 porri tagliati a filetti, 500 grammi spinacci e 20 grammi cerfoglio; fateli soffriggere per 15 minuti, indi bagnateli con 3 litri brodo di pesce, sale, spezie, aggiungendovi 400 grammi polpa di pesce cappone a pezzetti, già cotto. Dopo 10 minuti d'ebollizione, preparate nella zuppiera un pezzo di burro di gamberi, del formaggio pecorino grattugiato e unitevi la zuppa tramenando tutt'assieme.

128. **Crostatine di riso all'Indiana.** — Apparecchiate delle crostatine di riso come al N. 38, riempitele con una dadolata di filetti d'anguilla, gamberi di mare e funghi, legata con una salsa Indiana comprendole con un disco di tartufi neri.

Modo di fare la salsa Indiana: Fate rosolare con burro in un casseruolino uno scalogno triturato bagnato con 4 decilitri di vellutata di pesci; aggiungete 2 cucchiaini polvere karj e lasciatela ridurre a metà; passatela alla stamigna sciogliendovi in ultimo un pezzo burro fresco. (Volendola fare per servire con carne, si dovrà sostituire la vellutata di grasso a quella di magro).

129. **Zander alla Prussiana.** — Allestite un zander come al N. 1796, sostituendo il vino bianco con della birra oscura e panna. Intanto preparate una giuliana cotta di tartufi, code di gamberi, sedano e cedro candito che unirete al pesce. A cottura completa lo disporrete in corona sul piatto, metten-

dovi al centro la giuliana; aggiungete alla cozione il sugo di mezzo limone, un pezzo burro, un pizzico pepe e versatela sopra al pesce.

130. **Zucchette gratinate.** — Tagliate in quattro 12 zucchette, fatele cuocere in acqua salata, scolatele, rinfrescatele facendo poi asciugare a fuoco con burro. Ammolittele con un po' di Bechamelle per poi disporle in uno stampo da gratino, coperte della suddetta Bechamelle, spolverizzate di burro e colorite a forno forte.

131. **Pesce San Pietro alla gratella.** — Tagliate a piccoli rocchi un pesce San Pietro; marinatelo per qualche ora per poi cuocerlo alla gratella e servirlo con una salsa acciughe (*Vedi N. 1148*) a parte.

132. **Torta Genovese.** — Dose: zucchero in polvere 150 grammi, farina semola 150 grammi, burro 100 grammi, 6 uova, 2 cucchiaini rum, un pizzico cannella in polvere. Per la confezione procedete come al N. 96, versando poi il composto in tortiera unta e spolverizzata di zucchero, cuocendo a forno moderato. Servitela farcita di crema pasticciera alla vaniglia, inzuppata di punch, velata di fondente al cioccolato e decoratela a vostro piacere con ghiaccia Reale fatta in questo modo: Mettete in una terrina un albume d'uovo, aggiungete abbastanza zucchero al velo per formarne un composto nè troppo solido nè troppo liquido unendovi qualche goccia sugo di limone.