

LISTA CIBARIA DI MAGRO.

- 295. *Risotto alla Certosina.*
- 296. *Rombo alla gratella - Salsa diavolo.*
- 297. *Uova affogate alla Cardinale.*
- 298. *Fagioletti verdi all'Inglese.*
- 299. *Triglie alla Marchigiana.*
- 300. *Mandarini alla Giacomo Puccini.*

295. **Risotto alla Certosina.** — Pulite e fate cuocere in acqua 300 grammi rane e 400 grammi di gamberi. Preparate in una casseruola un soffritto di cipolla a cui unirete 500 grammi di riso, 3 cucchiari passato di pomodoro, bagnandolo col brodo che avrete cotto le rane e i gamberi; in ultimo amalgamatelo bene con 50 grammi burro e 50 grammi formaggio. Versatelo in zuppiera e servitelo mettendovi sopra una guarnizione alla Certosina fatta in questo modo: Levate le code ai gamberi e spolpate le rane che avrete adoperato per fare il brodo, metteteli in un casseruolino aggiungendovi un decilitro di sugo magro (*Vedi N. 86*), 50 grammi tartufi affettati, 50 grammi funghi, 25 grammi piselli imbianchiti e 50 grammi di piccole morbidelle di pesce (*Vedi N. 883*). Fate bollire il tutto per parecchi minuti mettendovi sale abbastanza.

296. **Rombo alla gratella. - Salsa diavolo.** — Distaccate i filetti del rombo, tagliateli trasversalmente in fette grosse; marinateli con olio, limone, sale, pepe e prezzemolo. Un'ora dopo fateli scolare, immergeteli nel burro sciolto, poi al pane, e collocateli sopra gratella a fuoco moderato; quando sono coloriti d'una parte, rivoltateli dall'altra, cospargendoli di burro. A cottura completa, disponeteli sopra piatto, servendo con un piatto di patate lessate e della salsa diavolo fatta in questa maniera: Fate sciogliere in un casseruolino un pezzo di burro, con un cucchiaino di senape, un pizzico pepe cajenne,

2 decilitri Spagnuola (*Vedi N. 520*) e, all'ultimo, il sugo d'un limone e sale in occorrenza.

297. **Uova affogate alla Cardinale.** — Apparecchiate 12 uova affogate, disponetele su piatto sopra a dei crostoni di pane fritti e serviteli cosparsi d'una salsa Bechamelle mista con salsa pomodoro ben ridotta e un triturato di cerfoglio e tartufi neri.

298. **Fagioletti verdi all'Inglese.** — (*Vedi N. 1084*).

299. **Triglie alla Marchigiana.** — Disviscerate 12 piccole triglie; lavatele e marinatete per qualche ora, indi fatele asciugare, infarinandole e passandole all'uovo per farle friggere in abbondante burro. Servitele contornate di fette di limone e salvia fritta.

300. **Mandarini alla Giacomo Puccini.** — Procurate 18 mandarini un po' duri, levate alla superficie un dischetto, indi, mediante succhiello, svuotateli, raschiandoli internamente più che potete, conservando però la buccia intiera e non deteriorata; macerate le buccie per qualche ora con alkermes e zucchero. Intanto preparate col sugo estratto dai mandarini della gelatina, procedendo per la confezione come è descritto per quella d'arancio (*Vedi N. 36*), aggiungendo al punto che sta per rappigliarsi 200 grammi di piccole fragole e mettendola poi nelle buccie; formati quindi ancora i mandarini, copriteli col loro dischetto e metteteli a ghiaccio per 2 ore circa; 10 minuti prima di servirli, piazzateli sopra uno zoccolo in biscotto, mascherateli con un composto di frittata soffiata al rhum (*Vedi N. 630*), esponendoli poi per 5 minuti a forno caldissimo. Appena levati dal forno serviteli subito spolverizzati di zucchero.