

LISTA CIBARIA DI MAGRO.

337. *Ravioli di Quaresima.*
338. *Tartine all'Antonelliana.*
339. *Sogliole all'Olandese.*
340. *Piselli all'Inglese.*
341. *Maccarelli alla gratella.*
342. *Maddalene all'Italiana.*

337. **Ravioli di Quaresima.** — Triturate e mettete a soffriggere in un casseruolino un pezzettino di porro, aggiungendo 200 grammi filetti di pesce persico, un piccolo tartufo, mezzo bicchiere vino bianco e fateli cuocere; indi levateli asciutti, poneteli in mortaio con 100 grammi mollica di pane inzuppata e spremuta, 30 grammi burro, 50 formaggio grattugiato, 2 tuorli d'uova, pepe, noce moscata e sale. Pestate e passate allo staccio; poi terminate i ravioli come al N. 973. Fateli cuocere in acqua e sale, scolateli e poneteli in un salterio con burro e formaggio grattugiato.

338. **Tartine all'Antonelliana.** — Apparecchiate delle fette di pane nero rettangolari; fatele colorire leggermente a fuoco sopra gratella, mascheratele leggermente con burro d'acciughe e fate un bordo tutt'attorno. Cuocete in vino bianco delle ostriche, paratele e conditele con majonese gelatinata, disponendole poi in bell'ordine al centro delle tartine, spolverizzando di tartufi bianchi e mettendovi ai due lati, per il lungo, un cordone di caviale e uno di triturato di salmone.

339. **Sogliole all'Olandese.** — Levate la pelle, disviscerate e raffilate tutt'ingiro 4 sogliole grosse. Diguazzatele in acqua salata ed acidulata; alla prima ebollizione, ritirate la navicella indietro alquanto, mantenendo al liquido sempre il medesimo calore. Dieci minuti dopo, scolatele e servite sopra tovaigliolo,

guarnite di prezzemolo e patate ed accompagnate di una salsa Olandese (*Vedi N. 706*).

340. **Piselli all'Inglese.** — Fate cuocere in acqua bollente e salata un litro di piselli; a perfetta cottura, scolateli e metteteli in una legumiera d'argento con un pezzo di burro e un pizzico pepe; fate saltellare un istante e servite con sopra dei bastoncini di burro.

341. **Maccarelli alla gratella.** — Disviscerate 6 piccoli maccarelli e, mediante coltello, praticate in essi un'incisione per tutta la lunghezza del loro dorso. Marinateli per alcune ore, spolverizzatevi leggermente di pane cuocendoli poi d'ambo le parti alla gratella. Serviteli cosparsi di salsa Maggiordomo (*Vedi N. 1526*).

342. **Maddalene all'Italiana.** — Dose: Farina semola 180 grammi, zucchero in polvere 180 grammi, burro 60 grammi, tuorli d'uova 8, albumi in neve 4, raschiatura d'arancio e 2 cucchiai cognac Florio. Per la confezione e cottura procedete come al N. 1854.