

LISTA CIBARIA DI MAGRO.

- 379. *Risotto alla Veneziana.*
- 380. *Filetti di sogliole alla Cairolì.*
- 381. *Uova rimescolate alla Portoghese.*
- 382. *Asparagi. - Salsa Olandese.*
- 383. *Rocchio di trota alla gratella.*
- 384. *Involtini meringati.*

379. **Risotto alla Veneziana.** — Fate cuocere in acqua e sale 500 grammi di riso, scolatelo e disponetelo in un saltiero con 180 grammi burro, 80 grammi formaggio e sale abbastanza.

380. **Filetti di sogliole alla Cairolì.** — Distaccate i filetti a delle grosse sogliole; stratificateli con farcia di pesci mista con tartufi neri; arrotolateli come tante polpette e disponeteli in saltiero a fuoco con burro; bagnateli con del vino bianco, un po' di vellutata di pesce e 2 decilitri passato di lenti liquido. Lasciate subbollire per parecchi minuti rivoltandoli di tanto in tanto e serviteli poi in corona sopra una bordura di florio di rane (*Vedi N. 27*), mettendovi al centro un intingolo di animelle di carpio, ostriche e funghi, cosperso tutto colla cozione dei filetti, digrassata e corretta di sale.

381. **Uova rimescolate alla Portoghese.** — Tagliate per metà 6 grossi pomodoro: levate loro la polpa e semi: frigeteli con burro, salandoli. Intanto preparate delle uova rimescolate con funghi e con esse riempirete i pomodoro. Serviteli sopra a dei crostoni di pane fritti.

382. **Asparagi salsa Olandese.** — (*Vedi N. 706*).

383. **Rocchio di trota alla gratella.** — Tagliate da una grossa trota una fetta di 4 centimetri circa d'altezza; mari-

tela per un'ora, indi spolverizzatela di pane e fatela cuocere alla gratella a fuoco moderato. Servitela sopra ad una salsa Tartara (*Vedi N. 518*).

384. **Involtini meringati.** — Preparate 18 involtini alla Lucchese (*Vedi N. 1800*), poscia metteteli su piatto per decorarli di meringa (*Vedi N. 762*) al mandarino; spolverizzateli di zucchero esponendoli a forno debole finchè siano coloriti leggermente.