

LISTA CIBARIA DI MAGRO.

- 631. *Zuppa Cardinale.*
- 632. *Salmone al forno: salsa acciughe.*
- 633. *Morbidelle di merlango alla Scappi.*
- 634. *Passato di fave con crostoni.*
- 635. *Arzavole arrosto.*
- 636. *Crema allo zucchero caramellato.*

631. **Zuppa Cardinale.** — Ponete in una casseruola 3 litri brodo legato di pesce con un decilitro passato di pomodoro; aggiungete 200 grammi piselli imbianchiti, 24 ostriche affogate in vino bianco e 200 grammi piccole morbidelle d'aragosta, fatte in questa maniera: Pestate al mortaio 60 grammi filetti di luccio, 60 grammi coda d'aragosta, 100 grammi mollica di pane inzuppata e spremuta, 60 grammi burro di aragosta, 2 tuorli d'uova, sale, noce moscata e pepe; passate tutto allo staccio e formate le morbidelle che unirete alla zuppa per servirla. Il burro sia di gamberi, che d'aragosta, si fa in questo modo: Levate i gusci a 30 gamberi, oppure a 2 piccoli astacchi; pestateli nel mortaio; amalgamate assieme, finchè sono ridotti in pasta, 200 grammi burro. Mettete il composto in una casseruola a fuoco moderato, finchè il burro sia chiarificato e abbia il color rosso; allora spremete il composto attraverso un lino, facendo cadere il burro in una terrina d'acqua fredda e quando sarà rappigliato, levatelo, asciugandolo e tenendolo al fresco per adoperare quando vi farà bisogno.

632. **Salmone al forno: salsa acciughe.** — Tagliate un salmone in fette da 3 centimetri d'altezza; disponetelo in un saltiero a forno con burro; inumidite le fette di tanto in tanto con burro, avendo cura di rivoltarle. Quando saranno rosolate, mettetele sopra piatto contornandole con patate tagliate a spicchi, cotte e condite con burro; a parte servi-

rete una salsiera di salsa acciughe (*Vedi N. 1148*) sostituendo la Spagnuola con vellutata di pesci.

633. **Morbidelle di merlango alla Scappi.** — Apparecchiate 600 grammi farcia di merlango (*Vedi N. 883*) e, mediante 2 cucchiaini, foggiatele in tante uova, che metterete man mano in un saltiero unto di burro. Decorate la superficie con tartufi neri e code di gamberi, applicandoli bene affinchè non si stacchino; fate rassodare le morbidelle mettendovi dell'acqua bollente salata. Scolatele e disponetele in un altro saltiero in cui avrete preparato della salsa pomodoro allungata con vellutata di gamberi e 200 grammi di porri a filetti, precedentemente fritti con burro. Servitele sopra ad uno strato di risotto alla Dandolo (*Vedi N. 925*).

634. **Passato di fave con crostoni.** — (*Vedi N. 274*).

635. **Arzavole arrosto.** — Allestite 3 arzavole, disviscerandole ed imbrigliandole, indi collocatele in un saltiero con burro, qualche fetterella lardo e salvia. Spingetele in forno regolare per 40 minuti circa, salandole a dovere; servitele a pezzi e rimessi nella loro primitiva forma, cospargendole del loro sugo coll'aggiunta del sugo d'un limone.

636. **Crema allo zucchero caramellato.** — Pestate nel mortaio 200 grammi croccante di mandorle dolci: mettetelo in una casseruola stemperandolo con 6 decilitri di latte bollente; dopo 15 minuti, passate tutto il liquido in una terrina nella quale avrete già messo 10 tuorli d'uova con 80 grammi zucchero in polvere, 20 dei quali alla vaniglia. Versate il composto in uno stampo, nel cui fondo avrete preparato uno strato di zucchero caramellato e cuocetelo per 50 minuti circa, badando che la crema non diventi troppo solida. Servitela tanto calda che fredda.