

## LISTA CIBARIA DI MAGRO.

673. *Palamoud al latte.*

674. *Filetti di sogliole alla Sestrina.*

675. *Rombo alla Lissa.*

676. *Asparagi alla Milanese.*

677. *Arselle alla gratella.*

678. *Soffiato di noccuole.*

673. **Palamoud al latte.** — Mettete a fuoco una casseruola con 150 grammi di burro; unitevi 200 grammi di farina **Palamoud** e diluitela con 3 litri di latte. Sbattete il composto con una frusta da cucina fino ad ebollizione, indi lasciatelo bollire per 10 minuti; mettete sale abbastanza e versate in zuppiera, stemperandovi un pezzo di burro.

674. **Filetti di sogliole alla Sestrina.** — Affogate in vino bianco una quindicina di filetti di sogliole; tagliateli in forma rettangolare e lasciate che si raffreddino sotto a leggiera pressione; intanto untate di burro uno stampo a sciarlotta liscio, nel quale disporrete i filetti ritti tutt'attorno, intonacandoli internamente con una farcia di pesci (*Vedi N. 883*) ai funghi. Riempite il centro con un risotto alla Dandolo (*Vedi N. 925*) e collocate a bagno-maria per 10 minuti circa. Al momento di servire capovolgeteli sul piatto e bagnateli d'una vellutata di pesci ben ridotta e addizionata con burro e qualche cucchiaino di salsa pomodoro.

675. **Rombo alla Lissa.** — Levate i filetti d'un rombo e fateli cuocere con vino bianco e sale; divideteli in tante fetterelle della medesima dimensione; velatele con della Majonese (*Vedi N. 850*) gelatinata e mista con qualche cucchiaino di panna montata. Mediante fetterelle di citriolini, funghi e salmone, foggiate sopra ai filetti un vessillo italico; lucidateli con gelatina e serviteli in corona sopra una bordura d'in-

salata all'Italiana (*Vedi N. 881*) contornati di piccoli stam-pini di gelatina spongata.

676. **Asparagi alla Milanese.** — Preparete cotti in acqua e sale 2 chili d'asparagi; disponeteli sul piatto, spolverizzateli di formaggio e versatevi sopra 10 uova fritte con abbondante burro servendoli poi subito.

677. **Arselle alla gratella.** — Diguazzate 2 dozzine d'arselle; apritele serbando l'acqua che contengono in un recipiente. Togliete dalle conchiglie i frutti per diguazzarli in acqua acidulata, poscia rimetteteli di nuovo al loro posto, cospargendoli colla loro acqua mista con un po' di sugo di limone, pepe, olio e cerfoglio trito. Adagiate le arselle sulla gratella e spingetele a fuoco lento finchè incominceranno a bollire; allora le servirete sopra tovagliolo con quarti di limone.

678. **Soffiato di noccuole.** — Pestate nel mortaio 200 grammi di noccuole toste; mettetele nella panna destinata per fare il soffiato con un pizzico di cannella in polvere; poi passate allo staccio e procedete com'è descritto al N. 2196.