

LISTA CIBARIA DI MAGRO.

715. *Zuppa alla Zantese.*

716. *Crostatine alla Parmentier.*

717. *Rocchio di storione all'Inglese.*

718. *Florio di lenti alla Napolitana.*

719. *Trotoline alla gratella.*

720. *Soffiato di pistacchi.*

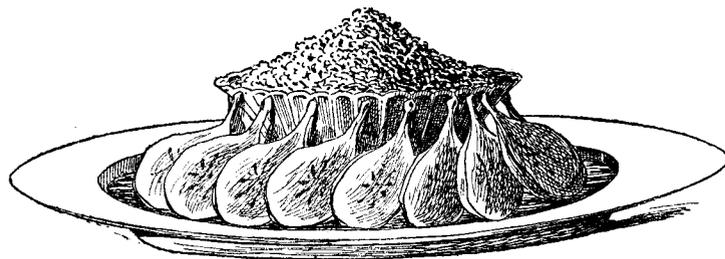
715. **Zuppa alla Zantese.** — Preparate in una casseruola a fuoco 3 litri di brodo legato di pesce; aggiungete 10 filetti di triglia, cotti prima in vino bianco, 200 grammi di piccole morbidelle di pesce al burro d'astacchi (*Vedi N. 883*), 4 finocchi tagliati a filetti, imbianchiti e un pizzico pepe cajenne.

716. **Crostatine alla Parmentier.** — Mettete in un salterio unto di burro un composto di patate alla Duchessa (*Vedi N. 1636*) all'altezza di 4 centimetri circa. Freddo che sia il composto, mediante un taglia-paste liscio di 4 centimetri di diametro, foggiate tanti panetti, che passerete per due volte all'uovo e al pane. Praticate un'incisione all'ingiro; friggetele, svuotatele, riempiendole poi d'una dadolata di code di gamberi, funghi e rane, condensati in buona Bechamelle (*Vedi N. 46*). Servitele sopra tovagliolo.

717. **Rocchio di storione all'Inglese.** — Apparecchiate cotto un rocchio di storione, consultando l'istruzione per il Schill alla Bülow (*Vedi N. 1346*). Disponetelo su piatto e servite cosperso della sua cozione, passata allo staccio, ridotta ad un terzo e coll'aggiunta d'una salsa Capperi (*Vedi N. 880*). Guarnitelo con lattughe e carote a spicchi

718. **Florio di lenti alla Napolitana.** — (*Vedi N. 52*).

719. **Trotoline alla gratella.** — Apparecchiatele come è descritto per i temoli al N. 215.



N. 603. — Costolette di vitello alla Ciocca G. (*Vedi pag. 202*).

720. **Soffiato di pistacchi.** — Procedete come per il soffiato di mandorle, sostituendole con pistacchi e le amare colla raschiatura di un arancio e terminandolo come al N. 2196.