

LISTA CIBARIA DI MAGRO.

757. *Zuppa alla Catalano.*

758. *Piccoli panetti allo Giorgio Bizet, freddi.*

759. *Triglie alla Colbert.*

760. *Florio di carote alla Certosina.*

761. *Rocchio di spigola alla gratella.*

762. *Meringhe al lattemiele.*

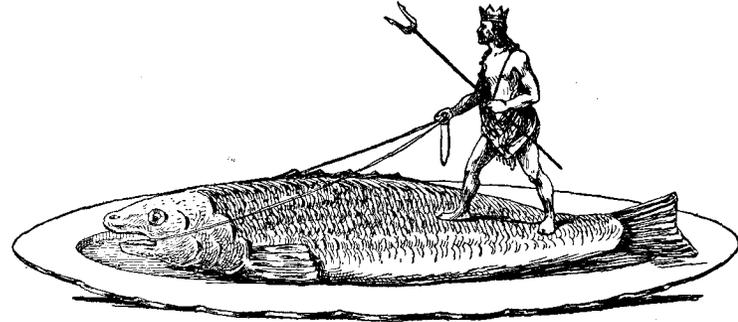
757. **Zuppa alla Catalano.** — Mettete a fuoco una caseruola con 3 litri brodo legato di pesce misto con un passato di cipolle e un cucchiaino polvere Karj; lasciate bollire per 20 minuti; digrassate e versate in zuppiera con una soluzione di 3 tuorli d'uova, un pezzo di burro fresco, 4 dozzine datterì di mare, cotti in marsala e una giuliana di cetrioli e carciofi imbianchiti e condensati con burro.

758. **Piccoli panetti alla Giorgio Bizet, freddi.** — Preparate un composto di focaccia alla Francese (*Vedi N. 1770*); dividetelo in tante pallottole disponendole sopra una lastra per farle levare; fatele cuocere a forno moderato e, fredde che siano, praticate un'incisione alla parte superiore per svuotarle e riempirle col seguente composto: Tagliate a dadolini 50 grammi per qualità di tartufi, salmone affumicato, filetti d'aringhe e bianco di sedano; amalgamateli con della Majonese e lattemiele, tutto in eguali proporzioni; aggiungetevi anche un pizzico pepe cajenne.

759. **Triglie alla Colbert.** — Allestite 12 triglie, infarinate e frigetetele di bel colore nello strutto bollente. Scolatele servendole poi cosparse d'una salsa Colbert (*Vedi N. 968*) e guarnite di patate al burro.

760. **Florio di carote alla Certosina.** — Apparecchiate il florio come è descritto al N. 1624. Rovesciatelo sul piatto servendolo cosperso d'un intingolo alla Certosina (*Vedi N. 295*).

761. **Rocchio di spigola alla gratella.** — Procedete per la sua cottura come è descritto per il roocchio di trota (*Vedi N. 383*). Servitelo sopra uno strato di salsa maggiordomo (*Vedi N. 1526*).



N. 612. — Dolce Nettuno. (*Vedi pag. 205*).

762. **Meringhe al lattemiele.** — Montate bene con frusta da cucina 8 chiari d'uova, indi aggiungete a poco a poco 400 grammi zucchero in polvere, 5 grammi farina semola ed il gusto a piacer vostro. Mettete il composto in un sacchetto fatelo rotondo all'estremità e foggiate, sopra fogli di carta unta e spolverizzata di zucchero, delle mezze uova. Velatele di zucchero mettendole in forno quasi freddo; appena cotte, levatele dalla carta, svuotatele e, fredde che siano, le servirete riempite di lattemiele combaciate a due a due.