

LISTA CIBARIA DI MAGRO.

841. *Zuppa passato di marroni al riso.*

842. *Blinis alla Polacca.*

843. *Pesce San Pietro: salsa Bernese.*

844. *Finocchi gratinati.*

845. *Anguilla arrosto.*

846. *Rossole al zabaglione.*

841. **Zuppa passato di marroni al riso.** — Fate cuocere 200 grammi di riso in brodo semplice; scolatelo e servitelo con 3 litri di zuppa passato di marroni (*Vedi N. 355*).

842. **Blinis alla Polacca.** — Lavorate in una terrina 150 grammi per qualità di farina di riso e segale, 4 uova e 2 tuorli, 100 grammi burro liquefatto, 15 grammi lievito triestino sciolto con mezzo decilitro panna tiepida, un pizzico sale e pepe cajenne. Incorporate tutt'assieme formandone una pasta liscia; indi mettetela a levare e, quando sarà raddoppiata del suo volume, unitevi 2 albumi in neve, 4 cucchiaini panna e 100 grammi salmone affumicato a dadolini: dividetela in tanti stampini untati di burro ed esponeteli a forno. Cotti che siano, serviteli subito sopra un piatto con tovagliolo, accompagnandoli con del caviar e burro fresco a parte.

843. **Pesce San Pietro: salsa Bernese.** — Apparecchiate cotto un pesce San Pietro come è descritto per il luccio alla Monsummano (*Vedi N. 410*); scolatelo e adagiatelo sul piatto, cospargendolo d'una salsa Bernese (*Vedi N. 686*); guarnitelo con grossi spicchi di patate, condite con burro e servite una salsiera a parte di salsa Bernese.

844. **Finocchi gratinati.** — (*Vedi N. 784*).

845. **Anguilla arrosto.** — Allestite una grossa anguilla

come è descritto al N. 161; indi disponetela in un saltiero con burro e salvia; spingetela in forno per 30 minuti circa e, a cottura perfetta, la digrasserete bagnandola poi con un decilitro vino bianco, il sugo d'un limone e un triturato funghetti sott'aceto. Dopo qualche ebollizione, servitela sopra crostoni di pane, cosparsa della suddetta salsa.

846. **Rossole al zabaglione.** — Apparecchiate un zabaglione denso e, freddo che sia, stendete la sfogliata e procedete per la confezione delle rossole come è descritto al N. 422 spolverizzandole di zucchero.