

## LISTA CIBARIA DI MAGRO.

883. *Zuppa morbidelle di pesci.*  
 884. *Filetti di trota alla Bernese.*  
 885. *Pane di merlango alla Bechamelle.*  
 886. *Spugnole farcite alla Vescovile.*  
 887. *Aringhe alla gratella.*  
 888. *Babà.*

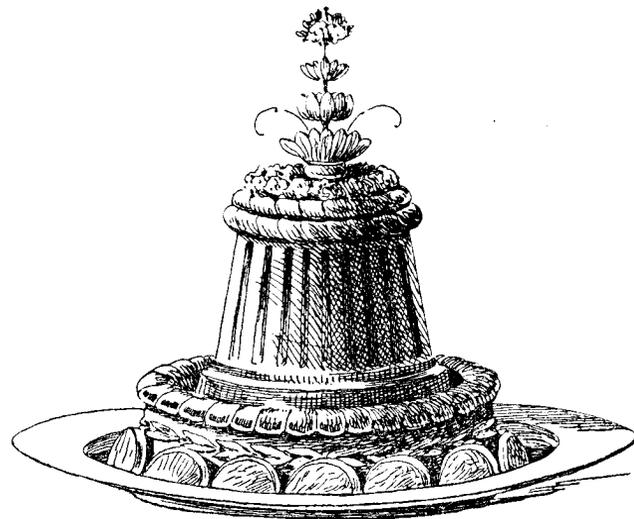
883. **Zuppa morbidelle di pesci.** — Pestate nel mortaio 300 grammi filetti di luccio o di qualche altro pesce; aggiungete 150 grammi mollica di pane inzuppato e spremuto, 50 grammi burro, 3 tuorli d'uova, sale, pizzico pepe, noce moscata e un triturato di scalogne fritto. Passate tutto allo staccio; mettete la farcia in un cornetto per foggiare le morbidelle, oppure fatela in tante pallottoline, che metterete in un saltiero unto, coperte di brodo bollente. Lasciatele subbollire per 2 minuti, indi levatele con un mestolo forato e, quando saranno asciutte le unirete a 3 litri brodo di pesci con un pizzico di cerfoglio tritato.

884. **Filetti di trota alla Bernese.** — Levate i filetti a 6 trottelle, parateli e infarinateli, immergendoli poi nell'uovo sbattuto indi nello strutto bollente; fritti di bel colore e scolati, disponeteli sul piatto con una guarnizione di ostriche sbogliantate, cosparsa il tutto con salsa Bernese (*Vedi N. 686*).

885. **Pane di merlango alla Bechamelle.** — Apparecchiate una farcia di merlango, ultimata con un decilitro di passato di cipolle e due cucchiaini panna. Untate di burro e coprite di carta uno stampo cilindrico liscio; versate il composto e mettetelo a cuocere a bagno-maria per un'ora circa per poi rovesciarlo sul piatto; guarnitelo con code di gamberi e funghi e salsatelo con una Bechamelle molto allungata ed alterata con pepe cajenne.

886. **Spugnole farcite alla Vescovile.** — (*Vedi N. 616*).

887. **Aringhe alla gratella.** — Disviscerate e pulite 8 aringhe; marinatete e procedete per la loro cottura come è descritto per i temoli al N. 215.



N. 711. — Pastello di fagiano in crosta, freddo. (*Vedi pag. 238*).

888. **Babà.** — Dosi: farina semola 320 grammi, burro 180 grammi, zucchero 60 grammi, 3 tuorli d'uova, 2 intiere, 20 grammi lievito birra, 6 cucchiaini panna, un pizzico sale, 30 grammi fra uvette e cedro e un decilitro kirsch. Sciogliete il lievito di birra con un po' di latte tiepido unendovi un quarto della farina, formando una pasta un po' consistente, che metterete in luogo tiepido a levare; colla restante farina e gli altri ingredienti, meno le frutta e il kirsch, fate un sol corpo, al quale unirete poi il lievito, sbattendolo fortemente finchè si staccherà dal mestolo; allora unitevi le frutta e il kirsch e mettetelo in istampo burrato facendolo levare in istufa, indi cuocetelo a forno moderato per 30 minuti circa. Sformatelo e servitelo tanto caldo che freddo inzuppato d'un siroppo al kirsch.