

## LISTA CIBARIA DI MAGRO.

1219. *Vermicelli alla Posillipo.*  
 1220. *Piccole boccatine Gounod, fredde.*  
 1221. *Zander alla Bechamelle.*  
 1222. *Soffiato di piselli.*  
 1223. *Tinca alla gratella.*  
 1224. *Biscottini quadri.*

1219. **Vermicelli alla Posillipo.** — Ponete in un saltiero uno spicchio d'aglio triturato, con olio, burro e 2 alici; fateli soffriggere un istante, poi aggiungete 4 dozzine datterì di mare, un poco di granchietti puliti e sgusciati, una tazza passato di pomodoro, sale, pizzico pepe e spezie. Lasciate bollire per alcuni minuti; fate cuocere a parte 500 grammi di vermicelli; scolateli e poneteli nella zuppiera versandovi sopra l'intingolo, del formaggio cacio-cavallo, dei pezzetti di burro, mischiando tutt'assieme.

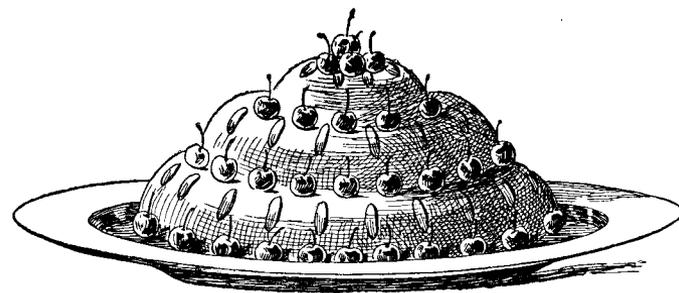
1220. **Piccole boccatine Gounod, fredde.** — Apparecchiate 20 boccatine di sfogliata a forma di cuore. Svuotatele e riempitele del seguente composto: Pestate nel mortaio 150 grammi di salmone, precedentemente cotto in vino bianco con 50 grammi di tartufi bianchi; passate allo staccio, metete il tutto in una terrina, aggiungendovi mezzo decilitro gelatina magra, 4 cucchiaini panna montata, pizzico pepe cajenne, sale e 50 grammi di tartufi neri tagliati a dadolini. Coprite ciascuna d'esse con una coda di gamberi e servitele ben fredde.

1221. **Zander alla Bechamelle.** — Attenetevi all'istruzione per il rombo alla crema (*Vedi N. 476*).

1222. **Soffiato di piselli.** — Apparecchiate un passato di piselli come è descritto al N. 1168; mischiatelo con 4 deci-

litri di densa Bechamelle e, freddo che sia il composto, incorporate 6 tuorli d'uova e gli albumi in neve. Versatelo nello stampo da soffiato per cuocerlo a forno moderato.

1223. **Tinca alla gratella.** — Allestitela e cuocetela nel modo descritto per il carpione (*Vedi N. 527*).



N. 996. — Savarin alla Velloni. (*Vedi pag. 333*).

1224. **Biscottini quadri.** — Dose: Uova 4, zucchero 170 grammi, 20 dei quali alla vaniglia, farina semola 140 grammi. Montate a bagno-maria le uova collo zucchero, indi levate il composto, sempre sbattendolo, finchè sarà raffreddato, unendovi quindi la farina. Cuoceteli a forno moderato in formette quadrilunghe.