

## LISTA CIBARIA DI MAGRO.

1513. *Zuppa passato di lenti al riso.*  
 1514. *Crochette Gioconda.*  
 1515. *Locuste di mare alla D'Orleans.*  
 1516. *Spinaci alla Borghese.*  
 1517. *Triglie alla gratella.*  
 1518. *Offelle all' Inglese.*

1513. **Zuppa passato di lenti al riso.** — Preparate 3 litri di zuppa passato di lenti (*Vedi N. 157*) che servirete con 300 grammi di riso cotto a parte e, al momento di versarla in zuppiera, farete sciogliere in esso, un pezzo di burro fresco e un poco di formaggio.

1514. **Crochette Gioconda.** — Fate cuocere in marsala 150 grammi per qualità di filetti pesce persico e trota. Tagliateli a dadolini, amalgamandoli con della Bechamelle densa, ed unitevi 50 grammi tartufi, 2 scalogne tritate e soffritte e due tuorli d'uova. Freddo che sia il composto, dividetelo in tante cucchiariate foggiandole a forma di cuore: impanatele e frigatele di bel colore a strutto bollente. Scolate che siano, servite sopra tovagliolo con prezzemolo fritto.

1515. **Locuste di mare alla D'Orleans.** — Fate cuocere per 30 minuti in vino bianco 2 locuste. Levategli le code, mantenendo intieri i due gusci esterni, che disporrete sul piatto rovesciati, mettendovi dentro le code tagliate a fette, sormontandole una all'altra. Guarnitele con patate, foggiate a spicchi, e condite con burro, più dei granchiolini e conchiglie d'ostriche gratinate. Servitele cosparse d'una salsa Normanna (*Vedi N. 44*) e con una salsiera della medesima a parte.

1516. **Spinaci alla Borghese.** — Fate cuocere in acqua e sale 2 chili spinaci. Scolateli e spremeteli, tagliuzzandoli e disponendoli poi in un saltiero nel quale avrete preparato un soffritto di 4 scalogne e 6 alici, con burro e olio. Lasciate che s'asciughino a lento fuoco, unendovi sale, pepe, noce moscata e 6 cucchiari salsa pomodoro.



N. 1278. — Bodino alla Vesuviana. (*Vedi pag. 427*).

1517. **Triglie alla gratella.** — Allestitele e cuocetele come è descritto per le orate (*Vedi N. 1526*).

1518. **Offelle all'Inglese.** — Procedete per la confezione delle suddette offelle, come è descritto al N. 1596, sostituendo la crema con del composto di plum-cake, addizionato con cognac.