

LISTA CIBARIA DI MAGRO.

1555. *Zuppa Corsicana.*
 1556. *Conchiglie di code di gamberi.*
 1557. *Rocchio di storione alla Algeiras.*
 1558. *Asparagi alla Pensilvania.*
 1559. *Agoni fritti.*
 1560. *Boccatine alla Regina.*

1555. **Zuppa Corsicana.** — Apparecchiate 3 litri di zuppa passato di marroni (*Vedi N. 355*): adoperate però il brodo di rane sostituendo quello di grasso. Al momento di servirla, aggiungete una tazza di panna, 2 dozzine di morbidelle di rane (*Vedi N. 1165*) e una frittata del composto consumato Celestino (*Vedi N. 361*), farcita con sola Bechamelle e tagliata a quadretti.

1556. **Conchiglie di code di gamberi.** — Sgusciate 800 grammi di gamberi, precedentemente cotti in vino bianco: tagliate a dadolini le code e mettetele in una Bechamelle piuttosto densa, con un terzo del loro volume di tartufi bianchi e piselli, ambedue cotti. Mettete il composto in tante conchiglie, disponetele sopra lastra: spolverizzatele di pane e qualche goccia di burro spingendole a forno per parecchi minuti per servirle sopra tovagliolo ripiegato.

1557. **Rocchio di storione alla Algeiras.** — Procurate un rocchio di storione piccolo, della lunghezza di 20 centimetri circa. Levate la pelle e le parti cartilaginose e marinatelo per parecchie ore con olio, limone, pepe e sale. Asciugatelo, picchiettatelo con tartufi ed alici e collocatelo sullo spiedo, legandolo con dello spago e cospargendolo di sovente colla sua marinatura e burro sciolto. Dopo quasi 2 ore di cottura, disponetelo sul piatto contornandolo con teste di

funghi e olive ripiene di farcia di pesci alle erbe fine. Servitelo con una salsa Diplomatica (*Vedi N. 548*) a parte e cosparsa della sua marinata.

1558. **Asparagi alla Pensilvania.** — (*Vedi N. 370*).

1559. **Agoni fritti.** — (*Vedi N. 737*).

1560. **Boccatine alla Regina.** — Apparecchiate 18 boccatine di sfogliata come è descritto al N. 806, spolverizzandole di zucchero prima di metterle in forno. A cottura perfetta, svuotatele e, fredde che siano, riempitele di lattemiele alle fragole (*Vedi N. 798*) cospargendo poi la loro superficie con pistacchi tritati.