

LISTA CIBARIA DI MAGRO.

1723. *Zuppa Sardegnola.*

1724. *Polpettine di rane.*

1725. *Sandasch alla Valkirie.*

1726. *Florio di lenti alla Marinara.*

1727. *Razza al burro nero.*

1728. *Kraphen.*

1723. **Zuppa alla Sardegnola.** — Distaccate i filetti a 10 triglie; fatele cuocere in vino bianco. Colle spine e qualche altro pesce, preparate un brodo; passatelo alla stamigna e con esso stemperate 300 grammi passato di piselli, indi lasciatelo bollire per 30 minuti; digrassatelo e servitelo coi filetti di triglie e 100 grammi per qualità di carciofi e porri in giuliana, cotti e conditi. Un piatto di crostini a parte.

1724. **Polpettine di rane.** — Ponete a fuoco un saltiero spalmato di burro con una quarantina di rane; fatele soffriggere per 15 minuti, bagnandole con un po' di vino bianco e, fredde che siano, levate le polpe e mettetele in una casseruola a fuoco con 2 decilitri di Bechamelle densa e un terzo del loro volume di tartufi tritati; indi levate la casseruola dal fuoco, legate il composto con 2 tuorli d'uova e lasciatelo raffreddare. Dividetelo in tante cucchiariate, impanatele e frigatele di bel colore a strutto bollente.

1725. **Sandasch alla Valkirie.** — *Sandasch: pesce che abbonda nei fiumi della Polonia.* Apparecchiatelo cotto come al N. 1796, sostituendo la Spagnuola con una vellutata di pesci e funghi e mettendovi al posto della giuliana di fondi di carciofi e porri, una giuliana di funghi, carote ed acetosella. Servitelo ben caldo contornato e cosparso della sua guarnizione e cozione.

1726. **Florio di lenti alla Marinara.** — Apparecchiate 4 quinti di litro passato lenti solido; mischiatevi assieme una tazza di vellutata di gamberi, 2 uova sbattute, 2 tuorli, un pizzico pepe e spezie. Versate il composto in uno stampo che avrete decorato con code di gamberi e filettini di sogliole cotte. Cuocetelo, sformatelo per servirlo, mettendovi al centro un intingolo composto di ostriche, sogliole, pochi funghi e piselli, amalgamato il tutto con vellutata di gamberi.

1727. **Razza al burro nero.** — Sopprimete le pinne e squame ad una razza; tagliatela a grossi filetti; diguazzeteli, sbogliantandoli con acqua salata ed acidulata; scolateli e sopprimete loro la pelle glutinosa, infarinandoli e collocandoli in un saltiero nel quale avrete preparato del burro fritto nero; aggiungete il sugo di 2 limoni e un triturato di prezzemolo e, dopo 5 minuti, serviteli sopra piatto, contornati di fette di limone.

1728. **Kraphen.** — Dosi: Farina semola 320 grammi, lievito birra 15 grammi, burro 50 grammi, zucchero 70 grammi, 3 uova, raschiatura di limone, latte e marmellata. Sciogliete il lievito con un po' di latte tiepido, indi impastate colla farina, uova, burro e zucchero; stendete la pasta col mattarello all'altezza di 3 millimetri; estraetene tanti dischi da 6 centimetri di diametro ciascuno che unirete a due, mettendovi al centro un po' di marmellata, bagnando poi gli orli con uova e compimendoli leggermente. Lasciateli levare e frigeteli di bel colore a strutto bollente; sgocciolateli e serviteli subito spolverizzati di zucchero.