

LISTA CIBARIA DI MAGRO.

1807. *Zuppa Ivan Turguenew.*

1808. *Triglie in cassettime.*

1809. *Merlango gratinato.*

1810. *Florio di cardi alla crema.*

1811. *Costoline di rane alla Milanese.*

1812. *Marroni alla Depretis.*

1807. **Zuppa Ivan Turguenew.** — Apparecchiate 3 litri brodo di pesci; aggiungetevi 12 filetti di pesce persico cotti in vino bianco, 150 grammi d'orzo cotto con acqua e sale e 300 grammi tra funghi e barbabietole, tagliati a filetti e ben confinati, più un triturato di cerfoglio. Versate in zuppiera e servitela.

1808. **Triglie in cassettime.** — Apparecchiate 15 cassettime di carta, untatele d'olio, stratificatele con farcia di pesci e collocate una piccola triglia per cassettime. Copritele con qualche cucchiaino di passato di pomodoro con capperi; spruzzate la superficie con burro e disponetele sopra lastra, in forno moderato per 10 minuti circa. Badate che la carta non annerisca troppo.

1809. **Merlango gratinato.** — Togliete la spina ad un merlango; disponetelo in uno stampo ovale di pirofila, abbondantemente spalmato di burro. Spingetelo a forno, bagnandolo spesso col suo unto e, dopo 15 minuti, lo coprirete con una Bechamelle, spolverizzandolo di pane e cospargendolo di burro; fatelo colorire a forno fortissimo e servitelo contornato con della vellutata di pesci con giuliana di scalogne soffritte.

1810. **Florio di cardi alla crema.** — Preparatelo come è

descritto al N. 76, astenendovi dal mettere il sugo di carne e servendolo cosparsi di buona crema.

1811. **Costoline di rane alla Milanese.** — Sopprimete la pelle a 3 dozzine di grosse rane; disossatele e formate 18 costoline mettendovi in ognuna un ossicino delle gambe. Battetele leggermente e impanatele per 2 volte per friggerle di bel colore con burro; servitele contornate di quarti di limone.

1812. **Marroni alla Depretis.** — Untate di burro uno stampo a cupola e decoratelo internamente con cedro e buccia d'arancio candita. Contemporaneamente avrete preparato un risotto dolce alla vaniglia, ultimato con un po' di passato di marroni al kirsch e qualche tuorlo d'uova; tiepido che sia, passatene uno strato interno allo stampo, poscia riempitelo con marroni siroppati ed amalgamati con della marmellata; copriteli con dell'altro risotto ed esponete a bagno-maria in forno per 15 minuti circa. Al momento di servirli, rovesciateli sul piatto, cosparsi con siroppo al kirsch.