

LISTA CIBARIA DI MAGRO.

- 2017. *Minestra passato di carciofi al riso.*
- 2018. *Barbio: salsa Olandese.*
- 2019. *Pastello di magro all'Ortodossa, freddo.*
- 2020. *Sassefrica alla Genovese.*
- 2021. *Maccarelli al burro nero.*
- 2022. *Dolce Kruger.*

2017. **Minestra passato di carciofi al riso.** — Preparate un passato di carciofi, diluitelo con del brodo di rane: a parte fate cuocere del riso e, all'ultimo, unitelo al passato con un pezzo di burro e formaggio.

2018. **Barbio: salsa Olandese.** — Allestite un barbio e fatelo cuocere nel modo indicato per il salmone a lesso (*Vedi N. 602*). Disponetelo su piatto con tovagliolo, contornandolo con patate, gamberi e limone; servitelo accompagnato con una salsa Olandese (*Vedi N. 706*).

2019. **Pastello di magro all'Ortodossa, freddo.** — Pestate nel mortaio 300 grammi ventresca tonno, 200 grammi alici pulite, 400 grammi burro e un pizzico pepe cajenne. Passatelo allo staccio, mettetelo in una terrina, incorporandovi 25 grammi tartufi neri e 30 grammi salmone affumicato a dadolini; ponete il composto sopra un foglio di carta pecorita, dandovi la forma d'un salsiccione. Esponetelo sopra ghiaccio ad indurire, per poi servirlo, tagliato a fette, contornato con gelatina magra e decorato con tartufi neri e salmone affumicato.

2020. **Sassefrica alla Genovese.** — (*Vedi N. 898*).

2021. **Maccarelli al burro nero.** — (*Vedi N. 1145*).

2022. **Dolce Kruger.** — Stendete sopra lastra del composto di biscotto nero (*Vedi N. 1950*). Cotto che sia, estraete da esso 5 dischi da 22 centimetri di diametro; nel frattempo poi avrete preparato la seguente crema: Lavorate al fresco 3 tuorli d'uova con 40 grammi fra cacao in polvere e vaniglia; dopo 5 minuti, aggiungete due decilitri di zucchero alla piuma (*Vedi N. 2190*) e 4 cucchiaini panna. Continuate a tramenare finchè sarà spumoso; allora passerete il composto in un'altra terrina, nella quale avrete preparato 120 grammi burro spumoso, formandone un sol corpo. Straticificate i suddetti dischi di crema e collocateli uno sopra all'altro; coprite la superficie con zucchero alla caramella, spalmatelo e decoratelo tutt'attorno colla suddetta crema, scrivendo poi sopra, il nome: « Kruger ».