

LISTA CIBARIA DI MAGRO.

2101. *Zuppa Jaroslaw.*
2102. *Crochette di trota.*
2103. *Rombo a lessso: salsa prezzemolo.*
2104. *Cipolle ripiene alla Saratow.*
2105. *Filetti di storione alla Marescialla.*
2106. *Dolce di sfogliata Carmen Sylva.*

2101. **Zuppa Jaroslaw.** — Pestate nel mortaio 150 grammi caviar, 200 grammi marroni cotti, 4 filetti di luccio affogati prima in vino bianco e 200 grammi funghi. Passate tutto allo staccio, indi ponete il composto in una casseruola, diluitelo con 2 decilitri vino bianco secco e 2 litri brodo di pesci; spingete a fuoco la casseruola, sbattendo con una frusta da cucina il liquido fino ad ebollizione. Lasciatelo bollire per 20 minuti, aggiungendovi una giuliana di code d'astacchi, finocchi, radice di prezzemolo e sedano, tutto già stato cotto. Servite a parte un piatto di crostini.

2102. **Crochette di trota.** — Procedete come per quelle di salmone (*Vedi N. 1160*).

2103. **Rombo a lessso: salsa prezzemolo.** — Allestite e disponete in una rombiera, un piccolo rombo. Procedete per la cottura come al N. 602; mettetelo sul piatto con tovagliolo, guarnendolo di patate, fette di limone e prezzemolo. Servitelo accompagnato d'una salsa prezzemolo, fatta in questo modo: Mettete a fuoco 100 grammi prezzemolo con 2 decilitri acqua, un chiovo garofano, pizzico pepe e sale; dopo 5 minuti d'ebollizione, passate il liquido, col quale preparerete una salsa legata con farina e burro e, all'ultimo, vi aggiungerete un triturato di prezzemolo, il sugo d'un limone e un cucchiaino di senape inglese.

2104. **Cipolle ripiene alla Saratow.** — (*Vedi N. 646*).

2105. **Filetti di storione alla Marescialla.** — Preparate i filetti come viene indicato al N. 1853; dopo averli marinati passateli al pane ed esponeteli a fuoco sopra gratella; coloriti che siano d'ambo le parti, serviteli cosparsi di salsa Italiana (*Vedi N. 710*).

2106. **Dolce di sfogliata Carmen Sylva.** — Stendete la sfogliata (*Vedi N. 42*); estraete 5 anelli e collocateli su lastra per farli cuocere; freddi che siano, stratificateli con crema al kirsch, e mascheratene 2 di gelatina d'arancio, 2 di gelatina alle fragole e l'ultimo di gelatina al caffè. Collocate gli anelli sul piatto, uno sopra all'altro, alternandoli, mettendo alla superficie quello mascherato di gelatina al caffè. Riempite il vuoto con lattemiele al curaçao e servite.