

LISTA CIBARIA DI MAGRO.

2185. *Zuppa alla Dubarry.*
 2186. *Sgombri alla Montenegrina.*
 2187. *Uova alla Cesare Beccaria.*
 2188. *Zucchette alla Lodigiana.*
 2189. *Filetti d'anguilla fritti.*
 2190. *Pallottole di passato di marroni alla caramella.*

2185. **Zuppa alla Dubarry.** — Preparate a fuoco una casseruola con un triturato di scalogne e burro; rosolato che sia, aggiungete un cavolfiore a pezzi. Bagnate con brodo di rane e terminate la cottura; indi passatelo allo staccio e diluitelo con dell'altro brodo e panna, rimettendolo a fuoco senza però lasciarlo bollire, unendovi una soluzione di tuorli d'uova e delle morbidelle di merlango: badate che vi sia sale abbastanza e versate in zuppiera con crostini.

2186. **Sgombri alla Montenegrina.** — Procurate dei piccoli sgombri, sopprimete testa e coda e disossateli prendoli dal dorso; riempiteli d'una farcia di pesci (*Vedi N. 883*) mista con tartufi neri, erbe fine e pezzettini d'alici. Ravvicinate l'apertura, passateli all'uovo, indi alla farina, disponendoli man mano in un saltiero a fuoco con un pezzo di burro, un po' d'olio e un triturato di scalogne. Soffritti leggermente d'ambo le parti, bagnateli con 2 decilitri di vino bianco, un po' di vellutata di pesci e passato di pomodoro, aggiungendovi una piccola giuliana di funghi, finocchi e cipolle. Dopo 10 minuti di leggera ebollizione, disponeteli sopra piatto versandovi sopra la loro cozione e guarnizione.

2187. **Uova alla Cesare Beccaria.** — Apparecchiate 10 uova affogate; asciugatele, passatele per 2 volte all'uovo e pane grattugiato friggendole di bel colore in olio bollente. Scolate, le disporrete sopra crostini, mascherandole con una vellutata di funghi e contornandole con un intingolo com-

posto di salmone, tartufi e polpini di rane, amalgamato anch'esso con vellutata di funghi.

2188. **Zucchette alla Lodigiana.** — (*Vedi N. 562*).

2189. **Filetti d'anguilla fritti.** — Apparecchiate i filetti come è descritto al N. 257 e, dopo averli marinati, asciugateli e impanateli per friggerli di bel colore con olio.

2190. **Pallottole di passato di marroni alla caramella.** — Preparate un passato di marroni, dolce e molto consistente. Freddo che sia, dividetelo in tante pallottole che passerete alla caramella: servitele entro pirottini di carta.

Cottura dello zucchero: Collocate in una casseruola di rame non stagnata, 600 grammi di zucchero con un quarto di litro d'acqua; dopo parecchi minuti, spingetela a fuoco e, a bollitura, schiumate ed aggiungete un po' di glucosio e qualche goccia di acido acetico. Mediante spugna o pannolino bagnato, inumidite sempre il contorno interno della casseruola; dopo un po' di bollitura, immergete in essa una piccola schiumarola; estraendola a contatto dell'aria, dovrà rimanere come un piccolo velo; e questo sarebbe il *I° grado: la velatura*. — Continuando l'ebollizione passa al *II° grado: il filo*; mettendo una goccia del detto siropo fra l'indice e il pollice, staccandoli parecchie volte, osserverete che si formerà un filo. — *III° grado: la piuma*; tuffando la schiumarola nello zucchero e soffiando attraverso i fori, si formeranno delle piccole bolle. — *IV° grado: la pastiglia*; prendendolo fra due dita bagnate, dovrà formarsi come corpo glutinato. — *V° grado: la piccola palla*; immergendo nello zucchero un dito bagnato, indi subito nell'acqua fredda, dovrà formarsi un corpo più consistente del precedente. — *VI° grado: la palla forte*; qualche minuto più di bollitura. — *VII° grado: la caramella*; dopo alcuni minuti d'ebollizione, lo zucchero prenderà un leggero colore ed immergendone qualche goccia nell'acqua fredda, estraendola e schiacciandola, deve assomigliare al vetro.