

067. PASTINE O CAPELLINI SUL BRODO DI OMBRINA

L'ombrina, per essere un pesce de' più fini, lessata naturalmente, cioè senza odori di sorta, vi somministra un brodo che, quasi come quello di carne, si presta per una minestra leggiera di magro.

Le seguenti dosi saranno sufficienti per tre persone e forse anche per quattro.

Ombrina, grammi 500.

Pastine o capellini, grammi 120.

Burro, grammi 30.

Acqua, un litro.

Mettete al fuoco l'ombrina nella detta acqua diaccia, e salatela. Quando è cotta passate il brodo dal colino ed in esso cuocete la minestra aggraziandola col sugo di pomodoro per occultare il puzzo del pesce; indi versatela nella zuppiera ove avrete collocato il pezzo del burro. Servitela con parmigiano a parte come si usa per le minestre di grasso.