

024. MINESTRA DI BOMBOLINE DI FARINA

Sono le bombe composte del n. 184 meno la mortadella; per eseguirle guardate quindi quella ricetta, la cui quantità può bastare per otto o dieci persone, tanto rigonfiano per uso di minestra, anche se le terrete piccole quanto una nocciola. Per gettarle in padella prendete su il composto col mestolo, e colla punta di un coltello da tavola, intinto nell'unto a bollore, distaccatelo a pezzettini rotondeggianti. Friggetele nel lardo vergine o nel burro, ponetele nella zuppiera, versateci sopra il brodo bollente e mandatele subito in tavola. Per avvantaggiarvi, se avete un pranzo, potete fare il composto il giorno innanzi e friggere le bomboline la mattina dipoi; ma d'inverno non patiscono anche se stanno fritte per qualche giorno.