

103. SPAGHETTI DA QUARESIMA

Molti leggendo questa ricetta esclameranno: - Oh che minestra ridicola! - eppure a me non dispiace; si usa in Romagna e, se la servirete a dei giovanotti, sarete quasi certi del loro aggradimento.

Pestate delle noci framezzo a pangrattato, uniteci dello zucchero a velo e l'odore delle spezie e, levati asciutti gli spaghetti dall'acqua, conditeli prima con olio e pepe, poi con questo pesto a buona misura.

Per grammi 400 di spaghetti, che possono bastare per cinque persone:

Noci sgusciate, grammi 60.

Pangrattato, grammi 60.

Zucchero bianco a velo, grammi 30.

Spezie fini, un cucchiaino colmo.