

156. PASTELLA PER LE FRITTURE

Farina, grammi 100.
Olio fine, una cucchiata.
Acquavite, una cucchiata.
Uova, n. 1.
Sale, quanto occorre.
Acqua diaccia, quanto basta.

Spegnete la farina col rosso d'uovo e cogli altri ingredienti, versando l'acqua a poco per volta per farne una pasta non troppo liquida. Lavoratela bene col mestolo, per intriderla, e lasciatela in riposo per diverse ore. Quando siete per adoperarla aggiungete la chiara montata. Questa pastella può servire per molti fritti e specialmente per quelli di frutta ed erbaggio.