

157. PASTELLA PER FRITTI DI CARNE

Stemperate tre cucchiaini colmi di farina con due cucchiaini d'olio, aggiungete due uova, una presa di sale e mescolate bene.

Questo composto prenderà l'aspetto di una crema scorrevole e servirà per dorare i fritti di cervello, schienali, animelle, granelli, testicciuole d'agnello, testa di vitella di latte e simili. Queste cose, quali più, quali meno, secondo la natura loro, scottatele tutte, compresi il cervello e gli schienali che bollendo assodano; salate l'acqua e aggiungete un pizzico di sale e una presa di pepe quando le ritirate dall'acqua. I granelli tagliateli a filetti nella loro lunghezza; gli schienali teneteli lunghi mezzo dito all'incirca; le animelle, se sono d'agnello, lasciatele intere; i cervelli fateli a tocchetti grossi quanto una noce, e tenetevi per le teste a un volume alquanto maggiore. Gettate i pezzi nella pastella dopo averli infarinati e frigeteli nello strutto vergine o nell'olio.

Questi fritti bianchi si uniscono spesso a fegato o a cotolette di vitella di latte. Il fegato tagliatelo a fette sottilissime, le cotolette battetele colla costola del coltello o tritate la carne con la lunetta per riunirla dopo a forma elegante; tanto l'uno che le altre li condirete con sale e pepe, li metterete in infusione nell'uovo frullato e dopo qualche ora, prima di friggerli, li involterete nel pangrattato fine, ripetendo l'operazione anche due volte se occorre. Accompagnate sempre questi fritti con spicchi di limone.