

158. PASTA PER PASTICCI DIACCI DI CARNE

Farina, grammi 250.

Burro, grammi 70.

Sale, un pizzico generoso.

Latte, quanto basta per intriderla e ridurla di giusta consistenza.

Non occorre lavorarla soverchiamente: formatene un pane e lasciatelo in riposo per circa mezz'ora involtato in un panno umido e infarinato.

Questa dose potrà bastare per un pasticcio anche più grande di quello di cacciagione descritto alla ricetta n. 370.