

163. FRITTO DI RICOTTA

Ricotta, grammi 200.

Farina, grammi 40.

Uova, n. 2.

Zucchero, due cucchiaini scarsi.

Odore di scorza di limone.

Sale, un pizzico e due cucchiariate d'acquavite.

Ogni qualità di ricotta è buona purché non abbia preso il forte; ma adoperando quelle di Roma e di Maremma, che sono eccellenti, sarete sicuri di farvene onore.

Lasciate il composto in riposo per parecchie ore prima di friggerlo. Colle dosi suddette il composto riescirà sodettino e questo è bene onde il fritto prenda la forma di bombe della grandezza di una noce all'incirca. Spolverizzatele di zucchero a velo e servitele calde per contorno a un fritto di carne. Dello zucchero dentro, come vedete, ce ne va poco, perché esso brucia e il fritto non prenderebbe allora un bel giallo dorato.

Per dare a queste e simili bombe la forma possibilmente rotonda, va preso su il composto con un cucchiaino unto col liquido bollente della padella, dandogli la forma coll'estremità di un coltello da tavola, intinto esso pure nell'unto medesimo.