

164. FRITTO RIPIENO DI MOSTARDA

Questo fritto si può fare in Romagna ove d'inverno è messa in commercio la mostarda di Savignano o fatta all'uso di quel paese, che una volta era molto apprezzata; ma non saprei dirvi se siasi mantenuta in credito.

Mancandovi questa, potete servirvi di quella fatta in casa, descritta al n. 788.

Formate una pasta piuttosto tenera coi seguenti ingredienti, lavorandola molto colle mani sulla spianatoia.

Farina, grammi 220.

Burro, grammi 30.

Sale, un pizzico.

Latte, quanto basta per intriderla.

Lasciatela in riposo mezz'ora, poi tiratela col matterello alla grossezza di uno scudo scarso.

Tagliatene tanti dischi con lo stampino del n. 162, ed ammesso che ne riuscissero 80, ponete sopra a 40 un po' di mostarda e cogli altri 40 copriteli bagnandone prima gli orli con un dito intinto nell'acqua per appiccicarli insieme.

Friggeteli e spolverizzateli di zucchero avanti di mandarli in tavola.