

171. PALLOTTOLE DI SEMOLINO

A me sembra che questo fritto riesca assai bene e che compensi la fatica che si fa a pestarlo.

Semolino, grammi 120.

Burro, grammi 15.

Farina di patate, una cucchiata colma, pari a gr. 25.

Uova, uno intero e due rossi.

Zucchero, un cucchiaino colmo.

Odore di scorza di limone.

Latte, decilitri 4.

Cuocete bene il semolino nel latte col detto zucchero, aggiungendo il burro, l'odore e una presa di sale, quando lo ritirate dal fuoco. Quando sarà ben diaccio pestatelo nel mortaio con le uova, prima i rossi uno alla volta poi l'uovo intero. Versate per ultima la farina di patate, lavorando molto col pestello il composto. Versatelo poi in un piatto e gettatelo in padella a cucchiaini per ottener le pallottole alquanto più grosse delle noci, che servirete spolverizzate di zucchero a velo quando avranno perduto il forte calore.

È un fritto leggero, delicato e di bell'aspetto.