

172. FRITTELLE DI POLENTA ALLA LODIGIANA

Latte, mezzo litro.

Farina gialla, grammi 100.

Fatene una polenta e, prima di ritirla dal fuoco, salatela; così a bollore versatela sulla spianatoia e con un coltello da tavola intinto nell'acqua distendetela alla grossezza di mezzo dito scarso. Diaccia che sia, servendovi dello stampino della ricetta n. 182, o di altro consimile, tagliatene tanti dischi che riusciranno 30 o 32 se vi aggiungete i ritagli impastandoli e stacciandoli con le mani. Questi dischi appaiateli, mettendovi in mezzo una fettina di gruiera, per ottenere così da 15 a 16 frittelle.

Frullate ora due uova, ché tante occorrono per poterle dorare con queste e col pangrattato, e friggetele nello strutto o nell'olio.

Servitele calde per contorno a un arrosto.