

## 175. FRITTO COMPOSTO ALLA BOLOGNESE

A questo fritto si potrebbe più propriamente dare il nome di crocchette fini. Prendete un pezzo di magro di vitella di latte stracottata, un piccolo cervello lessato o cotto nel sugo, e una fettina di prosciutto grasso e magro. Tritate ogni cosa colla lunetta e poi pestatela ben fine nel mortaio. Dopo aggiungete un rosso d'uovo o un uovo intero, secondo la quantità, e un poco di balsamella n. 137. Mettete il composto al fuoco e rimestando sempre lasciate che l'uovo si cuocia. Aggiungete per ultimo parmigiano grattato, l'odore della noce moscata, dei tartufi tritati finissimi e versatelo in un piatto. Quando sarà ben diaccio fatene tante pallottole rotonde della grossezza di una piccola noce e infarinatele. Poi mettetele nell'uovo e dopo nel pangrattato finissimo, ripetendo per due volte l'operazione e friggetele.