

177. FRITTO ALLA ROMANA II

Questo fritto potrete farlo quando avrete d'occasione un petto di pollo arrostito e, per una quantità all'incirca eguale all'antecedente, eccovi le proporzioni:

Petto di pollo, grammi 50.

Lingua salata, grammi 40.

Prosciutto grasso e magro, grammi 30.

Parmigiano, una cucchiata.

Un piccolo tartufo o, mancando questo, odore di noce moscata.

Al pollo levate la pelle e tagliatelo a piccolissimi dadi e così pure la lingua e il prosciutto; il tartufo a fettine.

Fate una balsamella con:

Latte, decilitri 2;

Burro, grammi 30;

Farina, grammi 30.

Quando questa sarà cotta versateci gl'ingredienti suddetti e lasciatela diacciar bene per servirvene usando le ostie come nel precedente.