

181. FRITTELLE DI TONDONE

Se non sapete cosa sia un tondone, chiedetelo a Stenterello che ne mangia spesso perché gli piace.

Farina, grammi 250.

Uova, n. 6.

Acqua, decilitri 3.

Un pizzico di sale.

Odore di scorza di limone.

Stemperate la farina con la detta acqua versata a poco per volta e salatela. Gettate questo intriso in padella per cuocerlo in bianco con burro, olio o lardo e quando è assodato da una parte voltatelo con un piatto dall'altra, ed eccovi il tondone. Ora pestatelo nel mortaio con l'odore suddetto e rammorbiditelo con le uova: due a un tratto, le altre quattro una alla volta con le chiare montate, lavorando molto il composto. Friggetelo a cucchiariate per ottenere le frittelle che, gonfiando molto, prendono l'aspetto di bombe. Spolverizzatele di zucchero a velo.

Al composto potete unire, piacendovi, grammi 100 di uva malaga, ma allora questa tenetela prima in molle per ventiquattr'ore nell'acqua fresca e dopo toglietele i semi. Potranno bastare per sei persone, o per quattro se fate la metà della dose.