

187. COTOLETTE DI CARCIOFI

Certe signore si dovevano di non trovare nel mio libro questo fritto, ed eccole appagate.

Prendete due carciofi grossi, nettateli dalle foglie dure e raschiatene il gambo, poi lessateli, ma non troppo, e così bollenti tagliateli per il lungo in cinque fette ciascuno, lasciandoci un po' di gambo, e conditeli con sale e pepe.

Fate una balsamella così:

Farina, grammi 30.

Burro, grammi 30.

Parmigiano grattato, grammi 20.

Latte, decilitri 2.

Tolta dal fuoco mescolateci un rosso d'uovo, il parmigiano e una presa di sale, e prese su ad una ad una pel gambo le fette dei carciofi immergetele nella balsamella, distendetele su un vassoio e, con un cucchiaino, ricopritele con la balsamella rimasta. Dopo diverse ore, quando saranno ben diacce, doratele con un uovo frullato, impanatele e friggetele nell'olio o nello strutto.