

192. FRITTO DI CHIFELS

È un fritto di poco conto, ma per contorno a un fritto di carne può servire da pane.

Chifels, n. 2.

Latte, decilitri 2.

Zucchero, grammi 20.

Levate le punte ai chifels e tagliateli a rotelline grosse un centimetro che collocherete sopra un vassoio. Ponete il latte al fuoco col detto zucchero e quando sarà a bollire versatelo sulle medesime per inzupparle non molto. Diacce che sieno bagnatele in due uova frullate, panatele e friggetele. Per signore facili a contentarsi possono servire come piatto dolce, se date loro l'odore della vainiglia spolverizzandole, dopo cotte, di zucchero a velo.