

193. AMARETTI FRITTI

Prendete 20 amaretti piccoli, bagnateli leggermente, onde non rammolliscano troppo, di rhum o di cognac, involtateli nella pastella del n. 156, che è dose bastante, e friggeteli nello strutto, nel burro o nell'olio. Spolverizzateli leggermente di zucchero a velo e serviteli caldi.

Non è fritto da fargli le furie e da andarlo a cercare; ma può servir di compenso quando capiti il caso.