

203. FRITTO NEGLI STECCHINI

Fegatini grossi di pollo, n. 2.

Lingua salata, grammi 40.

Gruiera, grammi 40.

I fegatini cuoceteli nel burro e conditeli con sale e pepe. Dopo cotti tagliateli in 12 pezzetti e lo stesso fate del gruiera e della lingua. Prendete 12 stecchini da denti ed infilate nei medesimi i suddetti 36 pezzi; prima la lingua, in mezzo il gruiera e in cima il fegatino a una certa distanza tra loro. Poi, servendovi della balsamella del n. 220 intonacate con la medesima i tre pezzetti in modo che restino ben coperti; indi passateli nell'uovo frullato, panateli e friggeteli. Potete ai detti ingredienti aggiungere, volendo, pezzetti di animelle cotte come i fegatini e pezzetti di tartufi crudi.