

214. CREMA FRITTA I

Amido, grammi 100.
Zucchero, grammi 30.
Burro, grammi 20.
Latte, decilitri 4.
Uova, due intere.
Odore di scorza di limone.
Sale, una presa.

Lavorate le uova collo zucchero, poi aggiungete l'amido ridotto in polvere, la scorza di limone grattata, il latte versato a poco per volta e il burro. Mettete il composto al fuoco rimestando continuamente come fareste per una crema comune e quando sarà condensato da non crescer più, gettate la presa di sale e versatelo in un vassoio o sopra un'asse, distendendolo alla grossezza di un dito.

Tagliatelo a mandorle quando sarà ben diaccio, doratelo coll'uovo e pangrattato, friggetelo nel lardo o nell'olio e servitelo caldo per contorno ad altro fritto.