

229. DONZELLINE AROMATICHE

Farina, grammi 180 circa.

Olio, due cucchiainate.

Vino bianco o marsala, due cucchiainate.

Salvia, cinque o sei foglie.

Un uovo.

Sale, quanto basta.

La salvia tritatela con la lunetta e poi invidete la farina con tutti gl'ingredienti lavorandola bene e procurando che la pasta resti piuttosto morbida. Poi tiratela col matterello alla grossezza di uno scudo spolverizzandola con farina, se occorre, e tagliata a mandorle friggetela nell'olio o nel lardo. Sento dire che qualcuno le mangia insieme ai fichi e al prosciutto. Ritengo questa quantità sufficiente per quattro persone.