

249. TORTINI DI RICOTTA

Ricotta, grammi 200.

Parmigiano grattato, grammi 50.

Farina, grammi 30.

Uova, n. 2.

Prezzemolo tritato, un pizzico.

Odore di spezie.

Sale, quanto occorre.

Formate un impasto coi suddetti ingredienti, versatelo sulla spianatoia sopra a un leggero strato di farina e fategliene prender tanta, con le mani infarinate, da poter formare dodici crocchette morbide che schiaccerete alquanto. Mettete una sauté o una teglia al fuoco con un pezzo di burro per rosolarle, e quando avranno preso colore da ambedue le parti bagnatele con sugo di pomodoro o conserva sciolta nell'acqua.

Possono servir da tramesso e possono esser portate in tavola accompagnate da una bistecca o da un pezzo di rosbiffe caldo.