

250. CROSTINI DI TRE COLORI

Prendete due chifels e tagliateli a rotelline grosse un centimetro che friggerete nel burro o nell'olio. Prendete degli spinaci tirati col sugo o col burro e parmigiano, tritati fini, e coprite le fette del chifel con uno strato dei medesimi. Prendete due uova sode, sgusciatele, tagliatele a metà per traverso e mettete da parte i torli. Del bianco tagliate tanti cerchi concentrici e poneteli sopra lo strato degli spinaci. Del torlo fatene tanti pezzetti o dadi grossetti e poneteli in mezzo ai cerchi del bianco. Così formerete dei crostini che potranno contornare un piatto d'arrosto i quali avendo per base il pane fritto coperto dal verde degli spinaci, col bianco e il giallo-rosso delle uova figureranno di tre colori; ma sono più belli che buoni.