

252. PIZZA A LIBRETTI

Una signora mi scrive: "Voglio insegnarle, come mi ero proposta, una buona ed elegante pizza fritta; ma guai a lei se la chiamerà stacciata, perché deve riuscire tutt'altro. La chiami pizza a libretti e sarà nel vero".

In obbedienza all'ordine della signora, avendo fatto due prove di questa pizza a libretti, che sono riuscite bene, ve la descrivo.

Tirate una sfoglia non troppo soda e quanto più potrete sottile intridendo la farina con due uova, un pizzico di sale e tre cucchiainate di cognac o di spirito, e forse meglio di fumetto. Fatta la sfoglia ungetela con grammi 20 di burro sciolto e arrotolatela, ossia piegatela sopra sé stessa alla larghezza di 10 a 11 centimetri, ma che la parte unta resti all'interno; indi tagliate il rotolo a metà per la sua lunghezza e poi per traverso a proporzionate distanze onde ottenere tanti rettangoli e a questi pigiate con le dita l'orlo esterno, ossia la costola che non è stata tagliata. Friggeteli in padella con molto unto e prima di servirli spolverizzateli di zucchero a velo. Se vengono bene vedrete che questi libretti si aprono e restano sfogliati.

Questa dose potrà bastare per quattro persone.