

403. TORTINO DI PETONCIANI

Sbucciate sette od otto petonciani, tagliateli a fettine rotonde e salateli onde buttino fuori l'acqua. Dopo qualche ora infarinateli e friggeteli nell'olio.

Prendete un vassoio che regga al fuoco e, suolo per suolo, conditeli con parmigiano grattato e colla salsa di pomodoro n. 125, disponendoli in modo che facciano una bella colma. Frullate un uovo con una presa di sale, una cucchiata di detta salsa, un cucchiaino di parmigiano, due di pangrattato, e con questo composto copritene la superficie. Ponete il vassoio sotto al coperchio del forno da campagna, col fuoco sopra, e quando l'uovo sarà rappreso, mandate il tortino in tavola. Può servire solo, per tramesso o accompagnato da un piatto di carne. La copertura d'uovo serve a dare al piatto migliore apparenza.