

443. PASSATO DI PATATE

Ormai in Italia se non si parla barbaro, trattandosi specialmente di mode e di cucina, nessuno v'intende; quindi per esser capito bisognerà ch'io chiami questo piatto di contorno non passato di...; ma purée di... o più barbaramente ancora patate mâchées.

Patate belle, grosse, farinacee, grammi 500.

Burro, grammi 50.

Latte buono, o panna, mezzo bicchiere.

Sale, quanto basta.

Lessate le patate, sbucciatele e, calde bollenti, passatele per istaccio. Poi mettetele al fuoco in una cazzaruola coi suddetti ingredienti, lavorandole molto col mestolo onde si affinino. Si conosce se le patate son cotte buccandole con uno stecco appuntato che deve passare da parte a parte liberamente.