

487. CICALLE FRITTE

Alla loro stagione, cioè quando hanno la cera, com'è detto al numero precedente, si possono friggere nel seguente modo e ne merita il conto.

Dopo averle lavate, lessatele in poca acqua, coperte da un pannolino con un peso sopra; 15 minuti di bollitura ritengo siano sufficienti. Sbucciatele dopo cotte e, messa a nudo la polpa, tagliatela in due pezzi, infarinatela, doratela nell'uovo frullato e salato, e frigetela nell'olio.