

## 503. RANOCCHI IN UMIDO

Il modo più semplice è di farli con un soffritto di olio, aglio e prezzemolo, sale e pepe, e quando sono cotti, agro di limone. Alcuni, invece del limone, usano il sugo di pomodoro, ma il primo è da preferirsi. Non li spogliate mai delle uova che sono il meglio.