
504. RANOCCHI ALLA FIORENTINA

Togliete i ranocchi dall'acqua fresca dove li avrete posti dopo averli tenuti per un momento appena nell'acqua calda se sono stati uccisi d'allora. Asciugateli bene fra le pieghe d'un canovaccio e infarinateli. Ponete una teglia al fuoco con olio buono e quando questo comincia a grillettare buttate giù i ranocchi; conditeli con sale e pepe rimuovendoli spesso perché si attaccano facilmente. Quando saranno rosolati da ambedue le parti, versate sui medesimi delle uova frullate, condite anch'esse con sale e pepe e sugo di limone piacendovi; senza toccarle, lasciatele assodare a guisa di frittata e mandate la teglia in tavola.

Ai ranocchi va sempre tolta la vescichetta del fiele.

Volendoli fritti, infarinateli e, prima di buttarli in padella, teneteli per qualche ora in infusione nell'uovo, condito con sale e pepe; oppure, dopo infarinati, rosolateli appena da ambedue le parti e, presi uno alla volta, immergeteli nell'uovo condito con pepe, sale e agro di limone, rimettendoli poscia in padella per finire di cuocerli.