

661. BUDINO DI PATATE

La patata è il tubero di una pianta della famiglia delle solanacee originaria dell'America meridionale d'onde fu introdotta in Europa verso la fine del secolo XVI; ma non si cominciò a coltivarla in grande che al principio del XVIII a motivo della ostinatissima opposizione del volgo sempre alieno alle novità.

A poco per volta venne poi bene accetta nel desco del povero come alla mensa del ricco perocché, buona al gusto e saziante la fame, essa si presta ad essere cucinata in tante mai maniere; però ha lo stesso difetto del riso: di essere cioè un alimento che ingrassa e gonfia lo stomaco, ma nutre pochissimo.

Sono cibi che non danno albumina, né grasso fosforato al cervello, né fibrina ai muscoli.

Patate grosse farinacee, grammi 700.

Zucchero, grammi 150.

Burro, grammi 40.

Farina, grammi 20.

Latte, decilitri 2.

Uova, n. 6.

Una presa di sale.

Odore di cannella o di scorza di limone.

Cuocete le patate nell'acqua o a vapore, sbucciatele e passatele calde dallo staccio. Rimettetele al fuoco col burro, la farina e il latte, versato a poco per volta, lavorandole bene col mestolo; indi aggiungete lo zucchero, il sale e l'odore e lasciatele stare tanto che s'incorporino bene insieme tutte queste cose.

Ritirate dal fuoco, quando saranno tiepide o diacce, gettateci i rossi e poi le chiare montate.

Cuocetelo come tutti gli altri budini; cioè nel fornello o nel forno e servitelo caldo.