

## 663. BUDINO DI RICOTTA

Ricotta, grammi 300.

Zucchero in polvere, grammi 100.

Mandorle dolci, grammi 100 e tre o quattro amare.

Uova, n. 5.

Odore di scorza di limone.

Sbucciate le mandorle nell'acqua calda e pestatele finissime nel mortaio con una delle chiare delle uova suddette. Mescolatele bene colla ricotta, passando prima questa dallo staccio se fosse troppo dura o bozzoluta. Aggiungete lo zucchero e le uova dopo averle frullate a parte e versate il composto in uno stampo da budino che avrete prima unto col burro e cosparso di pangrattato. Cuocetelo in forno o tra due fuochi in un fornello e servitelo freddo. Può bastare per sei o sette persone.