
698. FRITTATA A SGONFIOTTO OSSIA MONTATA

È l'omelette soufflée de' Francesi che può servire come piatto dolce di ripiego, se non v'è di meglio, e quando rimangono chiare d'uovo.

Zucchero in polvere, grammi 100.

Rossi d'uovo, n. 3.

Chiare, n. 6.

Odore della scorza di limone.

Sbattete prima per diversi minuti i rossi collo zucchero, poi montate le chiare ben sode ed unite le une e gli altri insieme mescolando adagio. Ungete un vassoio che regga al fuoco con burro diaccio, versate nel medesimo il composto in modo che vi faccia la colma e ponetelo subito nel forno da campagna tenuto pronto ben caldo. Dopo cinque minuti che è nel forno fategli alcune incisioni col coltello e spolverizzatelo di zucchero a velo, quindi terminate di cuocerlo, al che si richiederanno dieci o dodici minuti in tutto. Badate che non bruci alla superficie e mandatela subito in tavola. Perché gonfi meglio, alcuni aggiungono un poco d'agro di limone nel composto.