

TARTRA SALATA

Ingredienti per 6 persone:

- 4 uova
- 60 cl di latte
- 1 cipolla
- 50 g di burro
- 2 cucchiaini di farina di grano 00
- sale
- pepe

Tritate la cipolla finissima e fatela imbiondire con un po' di burro; aggiustatela di sale.

Togliete dal fuoco il soffritto e lasciatelo raffreddare.

Intanto sbattete energicamente i quattro rossi d'uovo in una ciotola; fate altrettanto per i bianchi in una seconda ciotola fino a consistenza di neve.

Unite i rossi e poi i bianchi al soffritto, poi il latte e i due cucchiaini di farina che farete assorbire dal composto; pepate.

Ponete la casseruola sul bagnomaria e fate cuocere rimescolando continuamente fino a quando la tartra avrà assunto un aspetto cremoso.

Versatela calda, a cucchiaiate, sulle fette di polenta.

Oppure nature.