

184. BOMBE COMPOSTE

Queste bombe devono essere scoppiate la prima volta a Bologna. La carica che contengono di cacio e mortadella me lo fanno supporre. Comunque sia, aggraditele perché fanno onore all'inventore.

Acqua, grammi 180.
Farina, grammi 120.
Formaggio gruiera, grammi 30.
Burro, quanto una noce.
Mortadella di Bologna, grammi 30.
Uova, n. 3.
Un pizzico di sale.

Mettete l'acqua al fuoco col burro e col sale e quando comincia a bollire gettate in essa il formaggio a pezzettini e subito la farina tutta in un tratto rimestando forte. Tenete la pasta al fuoco 10 minuti circa rimuovendola sempre, poi lasciatela diaciare. Lavoratela moltissimo ed a riprese col mestolo gettandovi un uovo per volta, prima il rosso poi la chiara montata, e quando sarete per friggerla aggiungete la mortadella a dadi larghi un centimetro e grossetini. Qualora l'impasto riuscisse un po' troppo sodo per la qualità della farina, o perché le uova erano piccole, aggiungetene un altro e ne otterrete tante che basteranno per sei persone. Se queste bombe sono venute bene, le vedrete gonfiare e rimaner vuote dentro, ma ci vuol forza in chi le lavora. Servitele calde per contorno a un fritto di carne o di fegato, oppure miste a qualunque altro fritto.