190. CIAMBELLINE

Anche questo piatto, se non si vede manipolare, è difficile che riesca bene; mi proverò a descriverlo, ma non garantisco di farmi capire. A me queste ciambelline furono insegnate col nome di beignets; ma la loro forma mi suggerisce quello più proprio di ciambellíne, e per tali ve le offro.
Mettete al fuoco in una cazzaruola grammi 180 di acqua, un pezzetto di burro quanto una grossa noce, due cucchiaini di zucchero e un pizzico di sale. Quando il liquido bolle, stemperateci grammi 120 di farina gettandola tutta a un tratto onde non si formino bozzoli e dimenate subito col mestolo. Levatela presto dal fuoco e mentre è così a bollore scocciate nella medesima un uovo e mescolate forte finché sia bene incorporato; poi ad intervalli, quando il composto è diaccio, aggiungete altre due uova lavorando sempre e molto col mestolo finché sia ben mantecato; e ciò si conosce dall'azione del mestolo stesso, il quale, nei vuoti che lascia, si tira dietro un sottil velo di pasta. Datele l'odore di vainiglia e preparate sulla spianatoia una certa quantità di farina sulla quale verserete la detta pasta. Allora cominciate a palparla colle mani imbrattate nella stessa farina e avvoltolatevela entro in modo che della farina se ne appropri tanta da rendersi maneggevole, ma però morbida alquanto.
Dividete questo pastone in 16 o 18 parti, formando tante pallottole che riusciranno grosse poco più di una noce: ad ognuna di queste pallottole fate un buco in mezzo premendole colla punta di un dito contro la spianatoia e girandole sopra sé stesse; rivoltatele e fate altrettanto dalla parte opposta onde il buco diventi largo ed aggraziato; così queste pallottole prenderanno la forma di ciambelline. Ora mettete al fuoco un vaso d'acqua di bocca larga, e quando l'acqua sarà ben calda, ma non bollente, gettatevi le ciambelline a tre o quattro per volta. Se si attaccano al fondo sollevatele leggermente colla mestola forata, voltatele ed allorché vengono a galla levatele asciutte e ponetele sopra un pannolino, poi colla punta di un coltello, fate ad ognuna giro giro, tanto dalla parte esterna che interna, un'incisione od anche due a una certa distanza, perché possan rigonfiar meglio.
In questo stato potrete lasciarle anche per delle ore se vi fa comodo. Friggetele con molto unto, lardo od olio che sia, a fuoco lento, dimenando spesso la padella; se saranno venute bene le vedrete crescere a un volume straordinario, restando asciutte. Calde ancora, ma non bollenti, spolverizzatele di zucchero a velo e servitele, augurandosi lo scrivente che esse, per la loro bontà ed eleganza di forma, siano gustate da bocche gentili e da belle e giovani signore; e così sia.