228. DONZELLINE RIPIENE DI ACCIUGHE SALATE

Farina, grammi 220.
Burro, grammi 30.
Latte, quanto basta.
Sale, un pizzico.
Acciughe salate, n. 4.

Intridete la farina col burro, il latte e il sale formandone un pane di giusta consistenza, lavorandolo moltissimo se volete che la pasta rigonfi in padella.
Lasciatelo un poco in riposo, tagliatelo a metà ed allargate alquanto le due parti.
Nettate le acciughe, dividetele a metà per il lungo, levate loro la spina e tagliatele a pezzetti quadri e questi collocateli distesi sopra una delle dette porzioni di pasta, copritela con quell'altra per appiccicarle insieme e così unite tiratele col matterello a sfoglia sottile che taglierete a mandorle per friggerle nell'olio. Questa dose basterà per sei persone e potrà servire per principio in una colazione o per contorno a un fritto di pesce.