

515. CIECHE FRITTE I

Cuocetele in umido con olio, aglio intero e salvia, come quelle descritte al numero precedente; poi, levato l'aglio, tritatele minute. Frullate delle uova in proporzione, salatele, aggiungete parmigiano, un poco di pangrattato e mescolateci dentro le cieche per friggerle a cucchiaiate e farne frittelle che servirete con limone a spicchi, e pochi, mangiandole, si accorgeranno che sia un piatto di pesce.