588. PASTA GENOVESE

Zucchero, grammi 200.
Burro, grammi 150.
Farina di patate, grammi 170.
Farina di grano, grammi 110.
Rossi d'uovo, n. 12.
Chiare, n. 7.
Odore di scorza di limone.

Si lavorano primieramente ben bene in una catinella i rossi d'uovo col burro e lo zucchero, poi si aggiungono le due farine e quando queste avranno avuto mezz'ora circa di lavorazione, si versano nel composto le chiare montate. Mandate al forno la pasta in una teglia di rame preparata al solito con una untatina di burro e infarinata. Tenetela all'altezza di un dito circa, tagliatela a mandorle quando è cotta e spolverizzatela di zucchero a velo.