609. PIZZA ALLA NAPOLETANA

Pasta frolla metà della ricetta A del n. 589, oppure l'intera ricetta B dello stesso numero.

Ricotta, grammi 150.
Mandorle dolci con tre amare, grammi 70.
Zucchero, grammi 50.
Farina, grammi 20
Uova, n. 1 e un rosso.
Odore di scorza di limone o di vainiglia.
Latte, mezzo bicchiere.

Fate una crema col latte, collo zucchero, colla farina, con l'uovo intero sopraindicato e quando è cotta ed ancor bollente aggiungete il rosso e datele l'odore. Unite quindi alla crema la ricotta e le mandorle sbucciate e pestate fini. Mescolate il tutto e riempite con questo composto la pasta frolla disposta a guisa di torta, e cioè fra due sfoglie della medesima ornata di sopra e dorata col rosso d'uovo. S'intende già che dev'essere cotta in forno, servita fredda e spolverizzata di zucchero a velo. A me sembra che questo riesca un dolce di gusto squisito.