650. DOLCE FIRENZE

Avendolo trovato nell'antica e bella città dei fiori senza che alcuno siasi curato di dargli un nome, azzarderò chiamarlo dolce Firenze; e se, per la sua modesta natura, esso non farà troppo onore alla illustre città, può scusarsi col dire: Accoglietemi come piatto da famiglia e perché posso indolcirvi la bocca con poca spesa.

Zucchero, grammi 100.
Pane sopraffino, grammi 60.
Uva sultanina, grammi 40.
Uova, n. 3.
Burro, quanto basta.
Latte, mezzo litro.
Odore di scorza di limone.

Il pane tagliatelo a fette sottili, arrostitele leggermente, imburratele calde da ambedue le parti e collocatele in un vaso concavo e decente da potersi portare in tavola. Sopra le fette del pane spargete l'uva e la buccia grattata del limone. Frullate bene le uova in un pentolo con lo zucchero, poi uniteci il latte e questo miscuglio versatelo nel vaso sopra gl'ingredienti postivi, senza toccarli. Per cuocerlo posate il vaso sopra un fornello del focolare con poco fuoco, copritelo col coperchio del forno da campagna col fuoco sopra, e servitelo caldo.
Potrà bastare per cinque persone.