
651. SFORMATO COGLI AMARETTI COPERTO DI ZABAIONE

Amaretti, grammi 100.
Zucchero, grammi 100.
Farina di patate, grammi 80.
Latte, mezzo litro.
Uova, n. 3.

Ponete lo zucchero e la farina di patate in una cazzaruola e versateci il latte diaccio a poco per volta, mescolando. Pestate gli amaretti nel mortaio per ridurli in polvere, e se per la loro qualità ciò non avviene, bagnateli con un gocciolo di latte, passateli dallo staccio e indi uniteli al composto che metterete al fuoco per assodarlo. Tolto dal fuoco, quando sarà tiepido versateci le uova, prima i rossi, poi le chiare montate. Ungete col burro diaccio uno stampo col buco in mezzo e versateci il composto per cuocerlo nel forno da campagna; cotto che sia riempitelo e copritelo con lo zabaione del n. 684 e mandatelo in tavola.