LIMONIA

Ingredienti per 4 persone:

- petti di pollo
- lardo
- cipolle
- mandorle
- tuorli d'uovo sodo (facoltativo)
- spezie
- succo di limone

Ricetta medievale.
Per fare limonia soffriggi il pollo in lardo e cipolle.
Trita le mandorle, che siano giÓ pelate, e poi stempera con lardo di maiale, e poi mettile a cucinare assieme al pollo con spezie; e se non hai mandorle ispessisci il detto brodo con tuorli d'uovo, e quando sarÓ ora di servire mettici succo di limoni o di limoni amari.