

DOLCE SIGNORA SEME

Ingredienti per 4 persone:

- 5 uova,
- 120 g di burro,
- 250 g di zucchero,
- 500 g di farina,
- 1 limone (scorza),
- burro (o strutto o olio d'oliva) per friggere.

Si sbattono le uova con lo zucchero per una buona mezz'ora, poi vi si unisce il burro appena liquefatto e poco per volta la farina, mescolando sempre finché la pasta sia ridotta ad una certa durezza.

Se ne prende un cucchiaino per volta e con le mani appena spolverate di farina si fanno dei salamini che si mettono a friggere a piacimento nel burro o nello strutto, o meglio ancora nell'olio.

È bene, prima di far friggere, lasciar riposare un po' la pasta.