

BIGNOLE

Ingredienti:

- 1 buccia di limone grattugiata,
- 2,5 bicchieri d'acqua,
- 1 pizzico di sale,
- 1 pezzetto di burro,
- 2 hg di farina,
- 4 uova intere,
- 2 rossi d'uovo.

Mescolare il tutto tranne le uova e far cuocere per 15-20 minuti mescolando sempre in modo che la pasta non formi dei grumi.

Lasciarla raffreddare ed aggiungere i 6 rossi d'uovo.

Montare a neve i 4 albumi ed incorporare anche quelli.

Si lascia riposare non più di 2 ore poi si fa friggere a cucchiaiate oppure si cuoce al forno.

Fritte vengono come frittelle molto soffici; al forno invece sono i soliti bigné da riempire a piacere.

La pasta non dev'essere nè troppo densa nè troppo liquida.

Se fosse troppo densa si aggiunge un albume in più.