

183. BOMBE E PASTA SIRINGA

Questa ricetta che può servire ugualmente bene per le bombe e per la pasta siringa, è un po' faticosa, ma non è di difficile esecuzione.

Acqua, grammi 150.
Farina d'Ungheria o finissima, grammi 100.
Burro, quanto una noce.
Sale, una presa.
Odore di scorza di limone.
Uova, n. 2 e un rosso.

Mettete al fuoco l'acqua col burro e il sale e quando bolle versate la farina tutta a un tratto e rimestatela forte. Tenete la pasta sul fuoco fino a che la farina sia ben cotta (10 minuti) rimuovendola sempre; poi levatela dalla cazzaruola e stiaciatela alla grossezza di un dito perché si diacci bene.

Cominciate a lavorarla per tempo da prima con un rosso d'uovo e quando l'ha incorporato aggiungete una chiara ben montata, poi un altro rosso e, lavorandola sempre col mestolo, un'altra chiara montata e così di seguito se la dose fosse doppia o tripla della presente. A forza di lavorarlo il composto deve riuscire in ultimo fine come un unguento. Se si tratta di bombe gettatelo in padella a cucchiaini dandogli la forma rotonda; se desiderate la pasta siringa fatelo passare per la canna a traverso a un disco stellato, come la figura riportata qui sopra [figura07], e tagliatelo via via alla lunghezza di 9 a 10 centimetri. Quando avrà perduto il primo bollore spolverizzatela di zucchero a velo. Il doppio di questa dose potrà bastare per otto o dieci persone.

Queste bombe possono anche servire come fritto composto praticandovi una piccola incisione quando son cotte per introdur nell'interno un poco di battuto delicato di carne; ma allora non vanno spolverizzare di zucchero.