

212. CASTAGNOLE I

Questo piatto particolare alle Romagne, specialmente di carnevale, è, a dir vero, di genere non troppo fine, ma può piacere.

Intridete sulla spianatoia una pasta soda con farina, due uova, una cucchiata di fumetto, odore di scorza di limone e sale quanto basta. Lavoratela molto e con forza colle mani come fareste del pane comune, facendole a poco per volta assorbire una cucchiata di olio fine. Per ultimo tiratela a bastoncini, tagliateli a pezzetti del volume di una noce e gettateli subito in padella a lento fuoco dimenandola continuamente. Cotte che sieno le castagnole, spolverizzatele di zucchero a velo e servitele diaccio; ché sono migliori che calde.

Se invece di fumetto vi servirete di cognac o di acquavite, il che sembra lo stesso, vi prevengo che non otterrete il medesimo effetto e che rigonfieranno poco.