576. PASTA MARGHERITA

Avendo un giorno, il mio povero amico Antonio Mattei di Prato (del quale avrò occasione di riparlare), mangiata in casa mia questa pasta ne volle la ricetta, e subito, da quell'uomo industrioso ch'egli era, portandola a un grado maggiore di perfezione e riducendola finissima, la mise in vendita nella sua bottega. Mi raccontava poi essere stato tale l'incontro di questo dolce che quasi non si faceva pranzo per quelle campagne che non gli fosse ordinato. Così la gente volenterosa di aprirsi una via nel mondo coglie a volo qualunque occasione per tentar la fortuna, la quale, benché dispensi talvolta i suoi favori a capriccio, non si mostra però mai amica agl'infingardi e ai poltroni.

Farina di patate, grammi 120.
Zucchero, in polvere, grammi 120.
Uova, n. 4.
Agro di un limone.

Sbattete prima ben bene i rossi d'uovo collo zucchero, aggiungete la farina e il succo di limone e lavorate per più di mezz'ora il tutto. Montate per ultimo le chiare, unitele al resto mescolando con delicatezza per non ismontar la fiocca. Versate il composto in uno stampo liscio e rotondo, ossia in una teglia proporzionata, imburrata e spolverizzata di zucchero a velo e farina, e mettetela subito in forno. Sformatela diaccia e spolverizzatela di zucchero a velo vanigliato.