

590. PASTE DI FARINA GIALLA I

Farina di granturco, grammi 200.

Detta di grano, grammi 150.

Zucchero in polvere, grammi 150.

Burro, grammi 100.

Lardo, ossia strutto, grammi 50.

Anaci, grammi 10.

Uova, n. l.

Mescolate insieme le due farine, lo zucchero e gli anaci ed intridete col burro, il lardo e l'uovo, quella quantità che potrete, formandone un pane che metterete da parte. I rimasugli intrideteli con un poco di vino bianco e un poco d'acqua e formatene un altro pane, poi mescolate insieme i due pani e lavorateli il meno possibile, procurando che la pasta riesca piuttosto morbida. Spianatela col matterello alla grossezza di mezzo dito, spolverizzandola di farina mista, onde non si attacchi sulla spianatoia, e tagliatela cogli stampini di latta a diverse forme e grandezze. Ungete una teglia col lardo, infarinatela e collocateci le paste, doratele coll'uovo, cuocetele al forno e spolverizzatele di zucchero a velo.