

611. QUATTRO QUARTI ALL'INGLESE

Uova n. 5 e del loro peso, compreso il guscio, altrettanto zucchero ed altrettanta farina.

Uva passolina, grammi 200.

Burro, grammi 200.

Candito a pezzettini, grammi 30.

Bicarbonato di soda, un cucchiaino.

Lavorate prima le uova con lo zucchero, aggiungete la farina e continuate a lavorare con un mestolo per mezz'ora all'incirca. Lasciate il composto in riposo per un'ora o due, indi unite al medesimo il burro sciolto a bagnomaria, il bicarbonato, l'uva e il candito; versatelo in una teglia o in una forma liscia, unta col burro e spolverizzata di zucchero a velo misto a farina e cuocetelo al forno.

L'uva passolina lavatela prima, onde nettarla dalla terra che ordinariamente contiene, ed asciugatela. Qui viene a proposito uno sfogo contro la proverbiale indolenza degli Italiani i quali sono soliti di ricorrere ai paesi esteri anche per quelle cose che avrebbero a portata di mano nel proprio. Nelle campagne della bassa Romagna si raccoglie un'uva nera a piccolissimi chicchi e senza seme, colà chiamata uva romanina, che io, per uso di casa mia, ho messo talvolta a profitto perché non si distingue dalla passolina se non per essere di qualità migliore e priva d'ogni sozzura. Per seccarla distendete i grappoli in un graticcio, tenetela in caldana per sette od otto giorni, nettandola dai raspi quando sarà secca.