694. LATTERUOLO

È un dolce molto delicato che in qualche luogo di Romagna, e forse anche altrove in Italia, i contadini portano in regalo al padrone per la festa del Corpus Domini.

Latte, un litro.

Zucchero, grammi 100.

Rossi d'uovo, n. 8.

Chiare d'uovo, n. 2.

Odore di vainiglia o di coriandoli.

Fate bollire il latte con lo zucchero per un'ora ed anche un'ora e un quarto se non siete ben sicuri della sua legittimità. Se per odore vi servite dei coriandoli, adoperateli come è indicato nel numero precedente. Al latte rompete di quando in quando la tela col mestolo, passatelo da un colino per più precauzione, e quando sarà diaccio, mescolatelo bene alle uova frullate.

Preparate una teglia foderata di pasta matta n. 153, disponetela come nel migliaccio di Romagna n. 702, versateci il composto, cuocetelo con fuoco sotto e sopra a moderato calore e perché non ròsoli al disopra, copritelo di carta unta col burro. Aspettate che sia ben diacciato per tagliarlo a mandorle colla sfoglia sotto come il detto migliaccio.