

695. LATTERUOLO SEMPLICE

Questo è un latteruolo meno delicato del precedente, ma è indicatissimo come piatto dolce da famiglia e come eccellente nutrimento, in ispecie per i bambini.

Latte, un litro.

Zucchero in polvere, grammi 100.

Uova, n. 6.

odore di scorza di limone.

La fragranza degli agrumi, essendo il prodotto di un olio volatile racchiuso in cellule superficiali, basterà di tagliare col temperino un nastro sottilissimo della loro buccia, lungo almeno un palmo, e farlo bollire nel liquido che vorrete aromatizzare.

Dalla superficie di un limone levate col temperino una striscia di scorza di una certa lunghezza e mettetela nel latte, che farete bollire per mezz'ora collo zucchero dentro. Quando sarà diaccio levate la scorza di limone e mescolateci le uova frullate. Cuocetelo come il precedente o, se credete meglio, senza la pasta sotto; ma in tal caso, onde non si attacchi al fondo della teglia, ungetela abbondantemente col burro freddo.