

713. PASTICCIO A SORPRESA

Latte, un litro.

Farina di riso, grammi 200.

Zucchero, grammi 120.

Burro, grammi 20.

Uova, n. 6.

Sale, una presa.

Odore di vainiglia.

Prendete una cazzaruola e nella medesima a poco per volta versate le uova, lo zucchero, la farina e il latte mescolando via via onde non si formino bozzoli: ma del latte lasciatene addietro alquanto per aggiungerlo dopo, se occorre. Mettete la cazzaruola al fuoco e, girando il mestolo continuamente come nella crema, cuocete il composto aggiungendovi, prima di levarlo, il burro, la vainiglia e il sale. Lasciatelo diacciare, e poi versatelo in un piatto di metallo o in un vassoio di terra che regga al fuoco, disposto in modo che faccia la colma.

Copritelo colla pasta frolla n. 589, ricetta B o ricetta C, fategli qualche lavoro per bellezza, doratelo col rosso d'uovo, cuocetelo al forno e servitelo caldo, spolverizzato di zucchero a velo.