

9-Donzelle aromatiche

Autore: Artusi

Ingredienti: 180 g di farina, 2 cucchiaini di olio di oliva, 2 cucchiaini di vino bianco o marsala, 5/6 foglie di salvia, un uovo, sale q.b.

Tritate la salvia con la lunetta e poi intridete la farina con tutti gli Ingredienti lavorandola bene e procurando che la pasta resti piuttosto morbida. Poi tiratela con il mattarello spolverizzandola con farina, se occorre. Tagliatela a piccoli pezzi (come le 50 lire o come una mandorla) e friggetela nell'olio o nel lardo. Secondo l'Artusi si possono mangiare con fichi o prosciutto.