

FRITTELLE DI MIGLIO

Latte di mucca o pecora, 1 litro
Miglio, 3 o 4 tazze da the
Rossi d'uovo, 5
Farina bianca, 2 cucchiaini
Zucchero di canna, 2 cucchiaini
Acqua di rose
Cannella

Mettere a bollire il latte con l'acqua di rose, lo zucchero ed un pizzico di sale. Aggiungere il miglio dopo averlo lavato dalle impurità e fare cuocere per 20 minuti. Togliere dal fuoco ed aggiungere i rossi d'uovo mescolando bene. Infarinare una lastra di marmo o un tagliere di legno e spianarvi sopra il composto aiutandosi con il palmo di una mano infarinata. Tagliare delle losanghe e friggerle in olio bollente. Spolverizzare le frittelle con della cannella in polvere.

PALLE DI NEVE

Miglio, 200 g
Ricotta, 100 g
Parmigiano, 100 g
Uovo, 1

1

Lessare il miglio in acqua salata usando 1/3 di miglio e 2/3 di acqua. Lasciarlo asciugare bene. Unire la ricotta, il parmigiano e l'uovo sbattuto. Formare delle polpette tonde e cuocerle in forno caldo per 30 minuti. Condire con burro fuso e salvia.