

Ruffette alle Casalinga di carne cotta.

Carne di manzo - Cotto di Mitello - Spalla di Maiale.
Tuttore tutto assieme il manzo il Mitello e il
maiale aggiungere N° 3 Patate Bollite
Schiacciate o fessate con schiaccia patate,
Pessendo Tutto con un spico d'aglio, grassia
formaggio grattugiato - una manciata,
3 uova fresche intere, l'ovone grattugiato,
Sale e Pepe nero o bianco macinato, (mescolare)
Impastare con le mani per bene ottenendo
un solido impasto, a questo punto far delle
Ruffettine con le mani schiacciandole legger-
mente le fessi sul pane grattugiato. Le
Cuoci a fuoco medio in padella con olio di
Semi di arachide o di girasole o Tant' altri
oli di ottima qualità, accompagna con un
contorno di Verdure fresche o Patatine saltate
al Rosmarino (un Buon Bicchire d'Vino
Rosso dei Colli Euganei).

