
665. BUDINO NERO

Autore: Pellegrino Artusi



Tratta da: "La scienza in cucina e l'arte di mangiar bene"

Tags:

- [Isola delle Femmine](#)
- [Maurizio Fortunato](#)
- [Palermo](#)
- [Ristorante Savoy Fish](#)
- [Ristoranti](#)
- [Salvatore Di Carlo](#)

Nessuna descrizione

Preparazione

Questo budino si fa talvolta per consumare le chiare d'uovo, e non è da disprezzarsi.

Chiare d'uovo, n. 6.

Mandorle dolci, grammi 170.

Zucchero in polvere, grammi 170.

Sbucciate le mandorle, asciugatele bene al sole o al fuoco, tritatele colla lunetta e mettetele al fuoco in una cazzaruola quando sarà sciolto lo zucchero. Dopo che il miscuglio avrà preso il colore del croccante, ossia della buccia di mandorla, versatelo in un mortaio e, diaccio che sia, riducetelo in polvere. Mescolate questa polvere alle sei chiare montate, metteste il composto in uno stampo unto con solo burro diaccio e cuocetelo a bagno-maria per servirlo freddo.

Tags:

- [Isola delle Femmine](#)
- [Maurizio Fortunato](#)
- [Palermo](#)
- [Ristorante Savoy Fish](#)
- [Ristoranti](#)
- [Salvatore Di Carlo](#)

Note

Nessuna descrizione

Tempo di preparazione	5 min	Difficoltà	Molto Facile
Porzioni	1 porzione	Spesa	
Nazione/Regione		Costo per porzione	

