



Semolini dolci

Ingredienti

1 litro di latte

1 limone grattugiato

3 cucchiaini di zucchero

1 pizzico di sale

150 gr di semolino

1 uovo + un tuorlo

pane grattugiato q.b.

olio di arachidi per friggere

zucchero semolato q.b. per rifinitura

Qui in Piemonte si fanno insieme al fritto misto piemontese, ma quello è molto complicato per i tanti ingredienti che ci sono.

Questi li ho presentati all'ultimo raduno fatto e devo dire che sono letteralmente spariti.

Eccovi la ricetta: mettere nel latte la buccia grattugiata del limone, lo zucchero e il sale poi portare a bollore.

Appena il latte bolle, versare a pioggia il semolino, facendo attenzione a non fare grumi; far cuocere mescolando di continuo con un cucchiaino di legno, appena la semola si addensa e diventa spessa (circa 20/30 minuti), spegnere e aggiungere fuori dal fuoco un rosso d'uovo poi mescolare velocemente.

Versarla in un piatto o una pirofila bagnata, livellarla e farla raffreddare.

Quando è fredda girarla dall'altra parte e farla asciugare un po'.

Fino a questo passaggio la si può preparare anche il giorno prima, purché venga conservata in frigorifero.

Tagliare a losanghe la semola, passare nell'uovo sbattuto e poi nel pane grattugiato. Friggere in abbondante olio.

Passare nello zucchero e servire.