MARGOTTINI 2

Ingredienti per 6 persone:

- 280 g di semolino,
- 150 g di formaggio groviera,
- 80 g di burro,
- 1 litro di brodo di carne,
- 20 g di grana grattugiato,
- 20 g di pangrattato,
- 6 uova,
- sale e pepe.

Per impreziosire i margottini potete mettere al loro interno un dadino di tartufo nero.
Potete inoltre sostituire al groviera altrettanto emmental o fontina.

Versate il brodo in una casseruola, portatelo a bollore e unitevi a pioggia il semolino con una presa di sale. Lasciate cuocere, mescolando con un cucchiaio di legno, per 30 minuti.
Togliete dal fuoco e, continuando a mescolare, unite 60 g di burro, il grana e il pepe.
Con il burro rimasto ungete 6 stampini di alluminio (i margottini), cospargeteli con il pangrattato e con un cucchiaio ricoprite il fondo e le pareti con uno strato spesso di parte del semolino. Affettate sottilmente il groviera e mettetelo all'interno dei margottini. Sgusciate le uova, mettetene una in ogni stampino senza rompere il tuorlo.
Ricoprite ogni uovo con il semolino rimasto e mettete in forno a 180° C per 6-8 minuti.