MARGOTTINI 1

Ingredienti per 4 persone:

- 3 quarti di brodo,
- 300 g di semolino,
- 80 g di burro,
- 80 g di parmigiano,
- sale,
- pepe,
- otto uova,
- 200 g di fontina (o di Gruyare),
- un tartufo (facoltativo).

Portate ad ebollizione il brodo, poi versatevi a pioggia il semolino, mescolando con cura affinché non si formino grumi.
Fate cuocere per trenta minuti, continuando a mescolare.
Spegnete il fuoco e condite con il burro e il parmigiano grattugiato; regolate di sale e pepe.
Versate ora in otto stampini rettangolari o rotondi, da porzione, uno strato di semolino, poi comprimete con un pestello o altro, in modo da formare una cavità centrale e far salire il semolino sulle pareti degli stampini.
In ogni cavità deponete un uovo crudo, facendo attenzione che non si rompa.
Coprite l'uovo con fette di fontina (o di Gruyare) e completate con un altro sottile strato di semolino, operando con delicatezza.
Terminate con il formaggio, quindi infornate per circa 10 minuti.
Trascorso questo tempo, togliete gli stampini dal forno e, con un coltellino appuntito, staccate il semolino dalle pareti, se si fosse attaccato.
Sfornate i margottini sul piatto di portata e decorateli con lamelle di tartufo sottilissime.
Servite subito.