DELIZIA AL SEMOLINO

Ingredienti per 4 persone:

- 200g. di semolino,
- un litro di latte,
- 150g. di zucchero,
- 60g. di burro,
- 3 uova,
- 50g. di cedro candito,
- 50g. di uvetta,
- farina,
- 2 bicchieri di cognac,
- sale.

Portate il latte al limite dell'ebollizione, poi unite il semolino a pioggia, mescolando in continuazione perchè non si formino grumi. Fate cuocere su fuoco basso per 10 minuti, quindi aggiungete lo zucchero, un pizzico di sale e 50g. di burro fuso. Fate bollire piano ancora per 5 minuti e lasciate raffreddare il composto. nel frattempo tagliate a pezzetti il cedro candito e fate ammorbidire l'uvetta in acqua tiepida. Quando il semolino sarà completamente freddo, incorporatevi le uova, uno alla volta, il cedro, l'uvetta ben strizzata e asciugata e il cognac. Amalgamate bene. Ungete uniformemente con il burro rimasto uno stampo da soufflè o charlotte, spolverizzatelo di farina, versatevi il composto, livellatelo bene, e mettete il dolce in forno caldo a 180° per 20 minuti. Togliete il dolce dal forno, lasciatelo raffreddare e rovesciatelo su un piatto di portata.
Decorate con spicchi di mandarino pelati al vivo e disposti a mò di fiore.