016. MINESTRA DI SEMOLINO COMPOSTA (II)

La minestra di semolino fatta nella seguente maniera mi piace più dell'antecedente, ma è questione di gusto.
Per ogni uovo:
Semolino, grammi 30.
Parmigiano grattato, grammi 20.
Burro, grammi 20.
Sale, una presa.
Odore di noce moscata.

Il burro scioglietelo al fuoco e, tolto via dal fuoco, versateci sopra il semolino e il parmigiano, sciogliendo bene il composto colle uova. Poi versatelo in una cazzaruola con un foglio imburrato sotto per assodarlo fra due fuochi, badando che non rosoli. Sformato e diaccio che sia, tagliatelo a piccoli dadi o in altro modo, facendolo bollire nel brodo per dieci minuti.
Tre uova basteranno per cinque persone.