

SEMOLINO

Ingredienti per 4 persone:

- 80 g di semolino,
- 150 cl di brodo,
- 30 g di burro,
- formaggio grattugiato,
- 2 uova.

Portate il brodo a bollore, versatevi a pioggia il semolino sempre mescolando perché non si formino grumi.

Cuocete per dieci minuti.

Prima di togliere dal fuoco aggiungete il burro.

versate in zuppiera e unite i due tuorli mescolando velocemente.

Servite con formaggio grattugiato.

La densità di questa minestra che può essere più o meno brodosa dipende dai gusti.