

SEMOLINO AROMATICO

Ingredienti per 4 persone:

- 50 g di semolino,
- 2 tuorli d'uovo,
- 100 cl di brodo anche di dado,
- 30 g di burro,
- 50 g di formaggio parmigiano grattugiato,
- 1 pizzico di cannella in polvere,
- sale,
- pepe.

Sbattere in una zuppiera i due tuorli con il parmigiano grattugiato e il burro.

Portare ad ebollizione il brodo, versarvi il semolino a pioggia rimestando continuamente con un cucchiaino di legno e proseguire la cottura per 15 minuti.

Versare la minestra nella zuppiera, unire la cannella e un po' di pepe, mescolare con cura e servire subito.