

BUDINO CON SALSA DI RIBES

Ingredienti:

- 1 tuorlo,
- 50 gr di zucchero,
- 30 gr di burro,
- 1 l di latte,
- 150 gr di farina,
- 2 cucchiaini di semolino,
- una bustina di vaniglina,
- buccia grattugiata di mezzo limone,
- 1 barattolo di gelatina di ribes,
- 1/2 bicchiere d'acqua,
- succo di due limoni.

Lavorare il tuorlo d'uovo con lo zucchero e il burro.

Stemperare con poco latte e unire la farina e il semolino.

Diluire il tutto con il latte, aromatizzare con la vaniglina e la buccia grattugiata del limone.

Portare al fuoco e, sempre rimescolando, far addensare a fiamma dolce.

Versare la crema in uno stampo da budino e far rassodare per 2-3 ore in frigorifero.

Sformare il budino e versarvi sopra la gelatina di ribes diluita con l'acqua e il succo dei limoni.