

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 imburato sotto per assolarlo 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.