

180. FRITTELLE DI SEMOLINO

Latte, mezzo litro.
Semolino, grammi 130.
Burro, quanto una noce.
Rhum, una cucchiata.
Odore di scorza di limone.
Sale, quanto basta.
Uova, n. 3.

Cuocete il semolino nel latte, salatelo quando è cotto e, diaccio che sia, aggiungete le uova e il rhum. Friggetele nell'olio o nel lardo e mandatele in tavola spolverizzate di zucchero a velo.
Questa quantità può bastare per quattro o cinque persone.