

## 185. BOMBE DI SEMOLINO

Latte, 3 decilitri, pari a grammi 300.

Semolino di grana fine, grammi 130.

Burro, quanto una noce.

Zucchero, un cucchiaino.

Sale, quanto basta.

Odore di scorza di limone.

Uova, n. 3.

Mettete al fuoco il latte col burro e lo zucchero e quando comincia a bollire versate il semolino a poco a poco onde non abbia a far bozzoli. Tenetelo sul fuoco fino a che non sia ben sodo, agitandolo sempre col mestolo perché non si attacchi al fondo. Ritiratelo dal fuoco, salatelo e subito scocciategli dentro il primo uovo, poi quando sarete per friggerlo, gli altri due, uno alla volta, montando le chiare e lavorandolo sempre molto col mestolo. Quando lo gettate in padella dategli la forma di pallottole le quali rigonfieranno per divenir bombe leggerissime che vanno spolverizzare di zucchero a velo, perduto che abbiano il forte calore. Usate fuoco leggero e dimenare la padella.