

CESTINI DI SEMOLINO

Ingredienti per 6 persone:

- 250 g di semolino
- 100 cl di latte
- 2 uova
- 1 limone
- 200 g di fegatini di pollo
- 70 g di burro
- 1 bicchierino di vino marsala secco
- 1 cucchiaio di salsa di pomodoro
- 1 cucchiaino di farina
- brodo
- salvia
- 1/2 cipolla
- sale
- pepe

Portate a bollore, aggiungete a pioggia il semolino girando con una frusta per evitare i grumi.

Fate sobbollire 10 minuti mescolando.

Salate e spegnete.

Incorporate 50 g di burro, le uova, la buccia di limone.

Inumidite il piano di lavoro con un po' d'acqua e versate il semolino formando uno strato spesso circa un centimetro e mezzo.

Lasciate raffreddare.

Con il bordo di un bicchiere bagnato ritagliate tanti dischi.

Con un bicchiere più piccolo, dalla metà dei dischi ottenuti ricavate degli anelli scartando la parte centrale.

Sovrapponete gli anelli ai dischi più grandi per ottenere i 'cestini'.

Spennellateli con un po' di latte.

Insaporite con una noce di burro la cipolla tritata e alcune foglie di salvia.

Aggiungete i fegatini a pezzetti, rosolateli, bagnateli con il Marsala, fate evaporare.

Cospargete di farina, unite la salsa di pomodoro, poco brodo caldo, sale e pepe, fate restringere e riempite i cestini.

Scaldateli in forno.