BUDINO DI SEMOLINO

Ingredienti:

- 1/2 l di latte,
- 4 cucchiai di semolino,
- 4 cucchiai di zucchero,
- scorza di limone,
- 2 uova,
- uva passa,
- cedro tagliato a pezzetti.

Si fa bollire il latte, poi si aggiunge a pioggia il semolino, lo zucchero, la scorza di limone, 2 rossi d'uovo e due bianchi montati a neve, uva passa e cedro.
Si versa nello stampo imburrato ed infarinato e si cuoce a bagnomaria, fuoco sopra e sotto.