

SEMOLINO ALL'UOVO

Ingredienti per 4 persone:

- 150 g di semolino,
- brodo,
- 2 tuorli d'uovo,
- sale,
- 1 noce grossa di burro,
- abbondante formaggio grana grattugiato.

Portare ad ebollizione il brodo, abbassare la fiamma e versarvi a pioggia il semolino mescolando in continuazione. Cuocere per 20 minuti, poi togliere dal fuoco e incorporare i tuorli, il burro e abbondante grana grattugiato.