

BUDINO DI SEMOLA

Ingredienti:

- 1 pezzetto di burro,
- 250 g di semola,
- 1/2 l di latte,
- 1 pezzetto di cedro candito oppure uva sultanina,
- zucchero a piacere.

Si scioglie il burro, si aggiunge il latte e quando bolle si unisce la semola e si fa cuocere.

Quando è densa, si toglie dal fuoco e si fa raffreddare, poi si aggiungono le uova, lo zucchero, il cedro tagliato a pezzetti o l'uvetta.

Si mettono 3 o 4 cucchiainate di zucchero in uno stampo e si fanno caramellare, poi si aggiunge l'impasto e si fa cuocere a bagnomaria.