

## BUDINO GRECO

### Ingredienti:

- 200 g di semolino,
- 150 g di burro,
- 1 cucchiaio di cannella in polvere,
- 250 g di zucchero,
- 1/2 l di latte.

Far sciogliere lentamente il burro in una casseruola.

Versare dentro il semolino e far cuocere per due minuti rimescolando continuamente.

Versare sul semolino il latte caldo zuccherato e tenere al fuoco per venti minuti sotto coperchio.

Versare su un piatto e spolverare con cannella.

Servire freddo.