

023. MINISTRA DI NOCCIUOLE DI SEMOLINO

Latte, decilitri 3.
Semolino, grammi 100.
Parmigiano grattato, grammi 20.
Uova, uno intero e un torlo.
Burro, quanto una noce.
Sale, quanto basta.
Farina, idem.
Odore di noce moscata.

Mettete il latte al fuoco col burro e quando bolle versate il semolino a poco a poco. Salatelo; quando è cotto e caldo ancora, ma non bollente, scocciategli dentro le uova, aggiungete il parmigiano e l'odore e mescolate. Lasciatelo diacciar bene e poi versatelo sulla spianatoia sopra a uno strato di farina. Avvoltolatelo leggermente sulla medesima tirandone un bastoncino che taglierete a pezzetti uguali per fame tante pallottole della grandezza di una nocciuola. Gettatele nel brodo quando bolle e, poco dopo, versatele nella zuppiera e mandatele in tavola. A vostra norma, vedrete che assorbiranno da 25 a 30 grammi soltanto di farina; ma poi dipenderà il più e il meno dai come riesce il composto. Questa dose potrà bastare per cinque o sei persone.