

048. PASSATELLI DI SEMOLINO

Semolino di grana fine, grammi 150.

Parmigiano grattato, grammi 30.

Latte, decilitri 6.

Uova, due intere e due rossi.

Sale, odore di noce moscata e scorza di limone.

Cuocete il semolino nel latte, e se vedete che non riesca ben sodo, aggiungetene un altro pizzico. Salatelo quando è cotto ed aspettate che abbia perduto il calore per gettarvi le uova e il resto.

Ponete il composto nella siringa con uno stampino a buchi rotondi piuttosto larghi, e spingetelo nel brodo bollente, tenendo la siringa perpendicolare e fatelo bollire finché i passatelli siensi assodati.

Questa dose potrà bastare per sei o sette persone.