

CROSETTI ALLA DONNA LOLA

Ingredienti per 4 persone:

- 400 g di semolino,
- un tuorlo,
- 120 g di burro,
- sale,
- acqua,
- 400 g di fegatini di pollo,
- 100 g di parmigiano, noce moscata,
- 30 g di farina più quella necessaria per stendere la pasta,
- mezzo litro di brodo.

I crosetti sono dei cannelloni di tradizione siciliana fatti con il semolino.

Disponete il semolino a fontana sulla spianatoia, unitevi il tuorlo, 40 g di burro fuso, una presa di sale e tanta acqua tiepida quanta ne servirà per ottenere un impasto sodo e omogeneo.

Fate una palla di pasta e mettetela a riposare per 15 minuti, coperta con un panno umido.

Mondate i fegatini, tagliuzzateli grossolanamente e fateli saltare in padella con 50 g di burro imbiondito; toglieteli quindi dal fuoco e mescolateli con metà del parmigiano grattugiato e un pizzico di noce moscata.

Preparate ora una besciamella.

Fate fondere 30 g di burro in una casseruolina e stemperatevi la farina, mescolando con un cucchiaino di legno per evitare grumi; diluite con il brodo caldo e lasciate cuocere per 10 minuti, senza mai smettere di rimestare.

Stendete la pasta sulla spianatoia infarinata e ricavatene dei quadrati di 10 cm di lato: lessateli in acqua bollente salata, immergendone pochi alla volta; quindi scolateli, passateli rapidamente in acqua fredda e poneteli ad asciugare su un canovaccio pulito.

A questo punto formate i crosetti disponendo su ogni quadrato uno strato di composto di fegatini e arrotolando la pasta su se stessa.

Man mano che sono pronti, disponeteli in una teglia unta di burro: irrorateli con la besciamella preparata, cospargeteli con il parmigiano rimasto e infornateli a 200° per circa 20 minuti.