

## 643. TORTA DI SEMOLINO

Latte, un litro.

Semolino di grana fine, grammi 130.

Zucchero, grammi 130.

Mandorle dolci con tre amare, grammi 100.

Burro, grammi 20.

Uova, n. 4.

Raschiatura di un limone.

Una presa di sale.

Sbucciate le mandorle nell'acqua calda e pestatele finissime in un mortaio con tutto lo zucchero, che metterete a una cucchiata per volta.

Cuocete il semolino nel latte e prima di ritirlo dal fuoco aggiungete il burro e le mandorle, le quali, per essere mescolate allo zucchero, si sciolgono facilmente. Poi salatelo ed aspettate che sia tiepido per unirvi le uova frullate a parte. Versate il composto in una teglia unta di burro, aspersa di pangrattato e di grandezza tale che la torta risulti alta un dito e mezzo o al più due. Mettetela in forno o nel forno da campagna, sformatela diaccia e servitela tutta intera o tagliata a mandorle.