

657. BUDINO DI SEMOLINO

Dosi precise:

Latte, decilitri 8.

Semolino, grammi 150.

Zucchero, grammi 100.

Uva passolina, grammi 100.

Burro, grammi 20.

Uova, n. 4.

Rhum, 3 cucchiariate.

Sale, una presa.

Odore di scorza di limone.

Alcuni aggiungono pezzetti di candito, ma il troppo condimento talvolta guasta. Dopo averlo preparato e tolto dal fuoco cuocetelo in uno stampo liscio o lavorato, unto prima col burro e spolverizzato di pangrattato. Mancando il forno comune o da campagna, i budini possono cuocersi bene anche in un fornello del focolare. Questo budino servitelo caldo.