
664. BUDINO ALLA NAPOLETANA

Cuocete del semolino in tre bicchieri di latte, badando che non riesca troppo sodo. Ritirato dal fuoco dosatelo con zucchero, una presa di sale e l'odore della scorza di limone; quando non sarà più bollente, aggiungete tre rossi d'uovo e due chiare, mescolando il tutto ben bene. Prendete una teglia di rame di mezzana grandezza, ungetela col burro o col lardo, e rivestitela di una sfoglia di pasta frolla grossa uno scudo (metà dose del n. 589 ricetta A può bastare). Versate nella teglia un terzo del semolino e spargete sopra il medesimo, a qualche distanza l'uno dall'altro dei pezzetti, o cucchiaini di conserve di frutta diverse, quali sarebbero lampone, cotogne, albicocche, ecc.; sopra questo primo strato ponetene un secondo ed un terzo, sempre rinfiorandoli delle dette conserve.

Ricoprite il disopra del budino con una sfoglia della stessa pasta e inumidite gli orli con un dito intinto nell'acqua perché si attacchino fra loro. Fategli qualche ornato, doratelo con rosso d'uovo e cuocetelo al forno. Quando lo sformate, spolverizzatelo di zucchero a velo e servitelo freddo.

Alle conserve si può sostituire uva sultanina e candito a pezzetti.