

MEDAGLIONI CREMOSI

Ingredienti per 8 persone:

500 g di semolino,
150 g di burro,
4 tuorli,
1,5 l di latte,
200 g di lardo,
80 g di parmigiano grattugiato,
300 g di robiola cremosa,
noce moscata,
2 mazzetti di crescione,
sale,
pepe.

Scaldare il latte in un pentolino con 40 g di burro, finché arriva al punto di ebollizione; versatevi a filo il semolino mescolando energicamente per evitare la formazione di grumi.

Fate cuocere per 20 minuti mescolando spesso il composto, a fuoco spento amalgamate i tuorli, 60 g di burro, il parmigiano, 1 grattugiata di noce moscata e il sale.

Stendete in una teglia foderata di carta di alluminio l'impasto dello spessore di 2 cm e lasciatelo raffreddare completamente.

Ricavate con uno stampo tanti dischi di 8 cm di diametro, sistemate in una teglia rivestita di carta forno e cospargeteli con il rimanente burro a fiocchetti.

Fate cuocere per 15 minuti in forno a 200 °C e gratinate per altri 3 minuti.

Tritate il crescione e amalgamatelo con la robiola e il pepe, sistemate su ogni medaglione 1 fettina di lardo e spalmatelo con la crema di formaggio.

Dorate in forno per 5 minuti e servite.