



Ricetta per Zuppa di semolino



Per 4 persone

Tempo di preparazione: 30 min

Ingredienti:

- 60 g di semola di grano duro grossa o semolino di grano tenero RIEPPER
- 30 g burro
- 1 l acqua
- 1 dado per brodo vegetale
- 1 uovo
- sale
- 2 carote gratugiate
- 1 Cu prezzemolo tritato
- 2 Cu panna

Preparazione:

Scaldare il burro in una casseruola e rosolare il semolino. Aggiungere acqua, sale, dado e le carote e cuocere per 15 min.

Togliere dal fuoco e sbattere l'uovo nella zuppa, aggiungendo prezzemolo e panna.

