



Ricetta per Dolce al semolino



Per 4 persone

Tempo di preparazione: 45 min

Ingredienti:

- 100 g semola di grano duro o semolino di grano tenero RIEPER
- 60 g burro
- 4 Cu zucchero
- 2 tuorli
- 2 albumi
- 1/2 l latte
- 3 Cu ricotta
- 1 bustina di zucchero vanigliato
- sale
- 3 Cu uvetta
- pane grattugiato

Preparazione:

Portare ad ebollizione in una casseruola il latte con un pizzico di sale e versarvi a pioggia in

semolino.

Cuocere per 10 min. rimestando spesso, facendo attenzione che non si attacchi al fondo.

In una ciotola sbattere il burro con lo zucchero ed i tuorli. Aggiungere la ricotta, l'uvetta ed il semolino raffreddato mescolando bene.

Montare a neve ferma gli albumi ed incorporare al resto.

Imburrare e spolverare con pane grattugiato una tortiera o forma per crostate e versarvi il composto.

Tempo di cottura:

ca. 35 min. a 180°

Nel forno termoventilato temperatura e tempo di cottura devono essere adattati

Servire con composta o sciroppo di frutta.