

Ingredienti (per sei persone):

gr. 200 di semolino

6 uova

gr. 60 di zucchero

8 dl. di latte

1 limone

farina

pane grattugiato

olio extravergine di oliva

sale

Preparazione: prendete una casseruola e mettetela a fuoco dolce con il latte, lo zucchero, un pezzo di scorza di limone e una presa di sale. Quando bolle, versate a pioggia il semolino, mescolando in continuazione. Sempre mescolando, fate cuocere una decina di minuti.

Spegnete il fuoco e togliete la scorza del limone. Lasciate raffreddare.

Quando il semolino è quasi tiepido, unite gradatamente e mescolando bene cinque tuorli e quattro albumi. Versate il semolino in una teglia quadrata o rettangolare che consenta di ottenere un semolino spesso circa tre centimetri. Lasciate raffreddare e rassodare.

Quando il semolino si è rassodato, tagliatelo in rombi di quattro centimetri di lato. Sbattete l'uovo e l'albume rimasti.

Mettete al fuoco la padella con l'olio. Quando è bollente, prendete i rombi, passateli prima nella farina, poi nell'uovo sbattuto, quindi nel pangrattato e frigeteli da ogni parte. Appena dorati, toglieteli dalla padella e posateli sul piatto di servizio, coperto da carta assorbente da cucina. Serviteli caldi.