

ZUPPE E MINESTRE

Semolino

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: molto bassa COSTO: molto basso REPERIBILITÀ ALIMENTI:

molto facile



INGREDIENTI

100 g di semolino

brodo

parmigiano.

PREPARAZIONE

- 1** Versare delicatamente il semolino in una pentola contenente una tazza da caffelatte abbondante di buon brodo bollente. Mentre si versa il semolino, usare una piccola frusta per evitare che si formino dei grumi, dopo 10 minuti circa di cottura, versare in una tazza e distribuirvi abbondante Parmigiano Reggiano grattugiato.

