

PRIMI PIATTI

Sformatini alla francescana

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#)

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [media](#) PREPARAZIONE: [15 min](#) COTTURA: [10 min](#) COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



INGREDIENTI

1 lt latte
250 g semolino
250 g ricotta
6 cucchiari parmigiano
sale
ragù

PREPARAZIONE



- 2 Mettete il latte sul fuoco con il sale, quando sta per bollire versate il semolino a pioggia mescolando con una frusta per evitare la formazione di grumi.



- 3 Cuocete per 5 minuti mescolando con energia, togliete dal fuoco ed aggiungete la ricotta ed il parmigiano, se occorre aggiustate di sale.



4 Fate intiepidite poi versate a cucchiariate negli stampini e compattate.





- 5 Togliete gli sformatini dagli stampini e condite con ragù alla bolognese o in alternativa coprite con besciamella, prosciutto cotto a dadini, parmigiano e gratinate in forno qualche minuto.

