

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Semolino con ciliegie

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: molto bassa REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



INGREDIENTI

1/2 litro di latte
un pizzico di cannella
90 g di semolino
2 cucchiaini di mandorle tritate
60 g di zucchero
buccia di limone
60 g di burro
1/2 kg di ciliegie
3 uova.

PREPARAZIONE

- 1 Cuocete le ciliegie in un po' d'acqua con 1 cucchiaino di zucchero e la cannella. Bollite il latte con lo zucchero rimasto; poi unite il semolino e un pizzico di sale. Lasciate cuocere per 10 minuti fino ad ottenere una specie di polenta densa.
- 2 Montate a spuma il burro unendo i 3 tuorli, il semolino fatto raffreddare, le mandorle e gli

albumi montati a neve. Versate questo composto in uno stampo imburrato e cuocete a bagnomaria per 1 ora. Dopodiché sformatelo e ricopritelo con le ciliegie.